МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Товароведение пищевых продуктов**

***Профессия:16675 Повар***

***2 курс , группа 26- П***

Форма обучения : очная

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов разработана на основе:

- методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ, утвержденных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20 апреля 2015 г. № 06-830вн;

- профессионального стандарта по профессии 16675 Повар, № 557, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н.;

- учебного плана адаптированной образовательной программы профессионального обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

**Разработчик: Сбруйкина Нина Васильевна**, мастер производственного обучения Ачитского филиала ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ:

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ. . . . . . . . . . . . 4 стр.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ. . . . . . . . . . . . . . . . . 5 стр.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ. . . . . . . . . . . . . . . .8 стр.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ . . . . . . . . 9 стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение пищевых продуктов

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов является частью адаптированной программы профессионального обучения для подготовки рабочих по профессии 16675 Повар, для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

* 1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: общепрофессиональный учебный цикл.
	2. Цели и задачи обучения:

**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;

осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

**Знания**

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином | **ЛР 1** |
| Проявляющий гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | **ЛР 2** |
| 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 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.  | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп | **ЛР 8** |
| Соблюдающий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.  | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | **ЛР 11** |
| 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 | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности**  |
| Проявляющий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Применяющий основы экологической культуры в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 15** |

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. Объем дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | **32** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **32** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **10** |
| контрольные работы |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | - |
| в том числе: |  |
| Консул ьтации |  |
| Промежуточная аттестация : | Дифференцированный зачёт |
|  |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  | **Наименование релов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| **Раздел 1. Химический состав пищевых продуктов** |
| 1. | Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов. | Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 1-ОК 4. ЛР 4, ЛР 9 |
| **Раздел 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** |
| 2. | Значение в питании, свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.  | Ассортимент и характеристика. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 1-ОК 4. ЛР 4, ЛР 9 |
| 3. | ЛР 1 Определение качества овощей и грибов. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 2,ОК 3.ОК 6. ЛР 4, ЛР 9 |
| 4. | Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. | Требование к качеству, условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов, транспортировка. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 1-ОК 4. ЛР 4, ЛР 9 |
| **Раздел 3.Товароведная характеристика зерновых товаров** |
| 5. | Значение в питании зерновых товаров, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки . | Ассортимент и характеристика круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 2,ОК 3.ОК 6. ЛР 4, ЛР 9 |
| 6. | ЛР 2 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 1-ОК 4. ЛР 4, ЛР 9 |
| **Раздел 4. Товароведная характеристика молочных товаров** |
| 7. | Значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.  | Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 1-ОК 4. ЛР 4, ЛР 9 |
| 8. | Условия и сроки хранения молочных товаров. | Качество, хранение, транспортировка молочных товаров. | 2 |
| 9. | ЛР 3 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 2,ОК 3.ОК 6. ЛР 4, ЛР 9 |
| **Раздел 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** |
| 10. | Значение в питании, общие требования к качеству и хранению рыбы, рыбных продуктов. | Ассортимент и характеристика. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 1-ОК 4. ЛР 4, ЛР 9 |
| 11. | ЛР 4 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 2,ОК 3.ОК 6. ЛР 4, ЛР 9 |
| **Раздел 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов** |
| 12. | Значение в питании, общие требования к качеству и хранению мяса и мясных продуктов. | Ассортимент и характеристика, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 1-ОК 4. ЛР 4, ЛР 9 |
| **Раздел 7. Товароведная характеристика**, **яичных продуктов, пищевых жиров** |
| 13. | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. | Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 1-ОК 4. ЛР 4, ЛР 9 |
| 14. | ЛР 5 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 2,ОК 3.ОК 6., ЛР 4, ЛР 9 |
| **Раздел 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** |
| 15. | Значение в питании, общие требования качеству кондитерских и вкусовых товаров. | Ассортимент и характеристика. Кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров. | 2 | ПК 1.1-ПК 1.5,ПК 2.1-ПК 2.8, ПК3.1-ПК 3.6, ПК4.1- ПК4.5, ОК 1-ОК 4.. |
| 16. | Дифференцированный зачёт. | Тестовая работа. | 2 |
|  | **Всего часов** | **32** |  |  |
|  | **Аудиторных** | **32** |  |  |
|  | **Из них лабораторных работ** | **10** |  |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно - наглядных пособий по дисциплине;
* калькуляторы;
* бланки бухгалтерских документов.

 Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор.
1. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров - Ростов н/Д: «Феникс» 2021 г.

1. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. - М: Академия, 2022. - 352с
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Академия, 2020
3. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2020

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2022г.
2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2020г.
3. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва , «Академкнига/учебник», 2020г.

Интернет-ресурсы:

1. Товароведение и экспертиза товаров. Сайт о товароведении непродовольственных товаров.<http://www.znaytovar.ru/>(дата обращения 18.08.2018 г.)
2. Сайт для товароведов.<http://tovaroved.ucoz.ru/publ/>(дата обращения 19.08.2018г.)

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные компетенции) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Освоение общих компетенций: |
| ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | устный опрос |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | устный опрос тестирование |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Контрольная работа |
| ОК 5. Использовать информационно­коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. | Экспертная оценка выполнения практических работ |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Экспертная оценка выполнения практических работ устный опрос |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
| 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 | 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/устногоопроса;-тестирования;-оценки результатов Промежуточная аттестацияв формедифференцированного зачета/  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков |  | -письменных/ устныхответов,-тестирования. |
| проводитьорганолептическую 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 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/ лаборторным занятиям;
* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ

Промежуточнаяаттестация:* экспертная оценка выполнения практических заданий на диф.зачете
 |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**по учебной дисциплине**

**Товароведение пищевых продуктов**

**Профессия 16675 Повар**

 **2 курс, группа 26-П**

2024 г

**Содержание**

|  |
| --- |
|  **1 Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств 14** |
| 1.1. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 14 |
| 1.2. Формы промежуточной аттестации 14 |
| 1.3. Описание процедуры промежуточной аттестации 161.4 . Критерии оценивания. 17 |
|  |
|  **2. Комплект «Промежуточная аттестация» 17** |
| 2.1. Тестовые задания 17 |

**1. Паспорт контрольно-оценочных средств**

**1.1. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

В процессе освоения учебной дисциплины изучаются темы: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условий и сроков 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 требований к ним; правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды мучных кондитерских изделий, классификация, рецептуры технологий приготовления, сроков хранения и реализации. Проведение органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья. Оценивание условий и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП). Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов. Осуществление контроля хранения и расхода продуктов. Проведение бракеража готовых мучных кондитерских изделий.

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями в области основ товароведения продовольственных товаров а также овладение общими (ОК) компетенциями

**1.2.**  **Формы и методы контроля и оценки дидактических единиц**

|  |  |
| --- | --- |
| **Требования к результатам освоения** **(должен уметь, знать)** | **Наименование оценочного** **средства** |
| **Уметь** |
| – проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; | Лабораторные занятия« Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Лабораторные занятия«Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту»Лабораторные занятия«Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»Практическое занятие«Качество и безопасность продовольственных товаров»Практическое занятие«Органолептическая оценка качества хлеба»Лабораторные занятия«Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту» |
| – оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); | Лабораторные занятия«Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту»Лабораторные занятия«Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»Практическое занятие«Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов»Практическое занятие«Определение качества рыбы органолептическим способом»Практическое занятие«Оценка качества колбасных изделий органолептическим способом» |
| – оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;осуществлять контроль хранения и расхода продуктов- проводить бракераж готовых мучных кондитерских изделий. | Лабораторные занятия«Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке»Лабораторные занятия«Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов»Практические занятия«Определение вида яйцепродуктов , категории яиц по органолептическим показателям»Практические занятия«Органолептическая оценка качества кондитерских изделий: повидла, джема, варенья»Практические занятия«Органолептическая оценка качества хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей»Лабораторные занятия«Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий и оценка качества по стандарту.»«Безопасная эксплуатация холодильного оборудования» |
| **Знать** |
| - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; | ТестированиеДифференцированный зачет |
| – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; | Тестирование Дифференцированный зачет |
| – методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; | Дифференцированный зачет |
| – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; | Дифференцированный зачет |
| – виды складских помещений и требования к ним; | Дифференцированный зачет |
| - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. | Тестирование  |

Оценка освоения УД предусматривает использование пятибалльной системы оценки.

## 1.3. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ семестра** | **Формы промежуточной аттестации** | **Форма проведения** |
| 4 | Дифференцированный зачёт | Тестовая работа |

## 1.3 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

## Обучающемуся предлагается сдать зачёт в виде теста.

## Количество вопросов: 25 вопросов

## Время выполнения: 40 мин.

## Условия выполнения заданий:

## - помещение: учебная аудитория

## - оборудование: ручка, карандаш

**1.4. Критерии тестовой работы:**

25 – 23 правильных ответа – оценка «5»

22- 20 правильных ответов – оценка «4»

19- 12 правильных ответов – оценка « 3»

11 – 8 правильных ответов – оценка «2»

## 2.Комплект «Промежуточная аттестация»

# 2.1.Тестовая работа по учебной дисциплине Товароведение пищевых продуктов

1. Какие продукты содержат много воды:

а) манная крупа, рис; б) огурцы, арбузы; в) чай кофе.

2. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов:

 а) натрий, хлор; б) кальций, фосфор; в) магний, калий.

3. Какой углевод содержится в молоке:

 а) глюкоза, фруктоза; б) лактоза; в) мальтоза, сахароза.

4. Какие углеводы относят к моносахаридам:

а) крахмал, клетчатку; б) глюкозу, фруктозу; в) сахарозу, мальтозу.

5. В каких продуктах содержатся полноценные белки:

а) в молоке, сливках; б) в карамели, конфетах; в) в моркови, свекле.

6. В каких продуктах содержится растительный жир:

а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре.

7. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):

а) в пастиле, мармеладе; б) в дынях, апельсинах; в) в сосисках, колбасе Докторской.

8. Какова роль витаминов для организма человека:

 а) в защитных свойствах от инфекции; б) в повышении пищевой ценности; в) принимают участие в процессе роста.

 9. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:

а) сычужных сыров; б) карамели, конфет; в) пива, вина.

10. Какие вещества обусловливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:

 а) ароматические; б) дубильные; в) красящие вещества.

11. К красящим веществам относят … и их используют для подкрашивания

12. Верны ли следующие суждения о качестве молока?

1. Разрешается к приемке молоко с кормовым и другими привкусами и запахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией.

2. Не допускается к приемке молоко с горьким, кормовым, прогорклым и другими привкусами и запахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией.

1. Верно только А.

2. Верно только Б.

3. Верны оба суждения.

4. Оба суждения неверны.

13.Верны ли следующие суждения о качестве сливок?

1. Сливки должны иметь чистый вкус и запах.

2. Консистенция однородная, без сбившихся комочков жира и хлопьев белка.

1. Верно только А.

2. Верно только Б.

3. Верны оба суждения.

4. Оба суждения неверны.

14. К кисломолочным продуктам относятся:

А) творог и творожные изделия;

Б) сыр;

В) пахта;

Г) масло;

Д) сыворотка.

15. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изготавливают:

А) глянцованную, дражированную, обсыпную, глазированную;

Б) леденцовую и с начинками;

В) открытую и завернутую;

Г) с тянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками.

16. Что из перечисленного относится к факторам, формирующим качество товара?

А) послепродажное обслуживание;

Б) качество сырья;

В) условия транспортирования товара;

Г) условия реализации.

17. Какие факторы влияют на качество продовольственных товаров?

А) температура;

Б) цвет;

В) вес.

18. Продуктом переработки, какого злака является перловая крупа?

А) просо;

Б) гречиха;

В) ячмень.

19. Укажите количественный товарно-сопроводительный документ?

А) счет фактура;

Б) заявление -декларация;

В) заборные листы.

20. Укажите документы, предназначенные для документального оформления соглашения о ценах, оплате транспортных расходов количественный товарно-сопроводительный доку-мент?

А) количественные;

Б) расчетные;

В) качественные.

21. Укажите вид контроля безопасности и качества пищевых товаров при котором оценка происходит при помощи органов чувств?

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

22. Укажите метод контроля, при котором определяют уровень сахаров, жиров, некоторых витаминов и других веществ?

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

23. Укажите способ обеспечения сохранности запасов товаров при котором происходит понижение температуры в хранилище, удаление из него лишних паров влаги, снижение концентрации углекислого газа, а также происходит активизация защитных функции то-варов ?

А) вентиляция;

Б) охлаждение;

В) замораживание.

24. Укажите вид склада, который служит для хранения грузов в связи с перегрузкой това-ра с одного вида транспорта на другой?

А) под сортировочно-распределительный;

Б) транзитно-экспедиционный;

В) транзитно-перевалочный.

25. Укажите вид склада, который обеспечивает срочное ответственное хранение товаров в местах с ограниченным числом товаровладельцев?

А) под сортировочно-распределительный;

Б) склад-отель;

В) транзитно-перевалочный.