

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
Московской области «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала

Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ЕН. 04 Методы исследования сырья и продуктов питания

*название дисциплины*

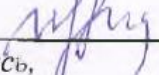
Специальность  
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания  
*код и наименование специальности*

базовой подготовки  
*базовой или углубленной (для ППССЗ)*

Форма обучения  
Очная  
*очная, очно-заочная, заочная*


Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Костикова И.М.  преподаватель  
Фамилия И.О., подпись, должность

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно - цикловой методической комиссии естественно-научных дисциплин

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

Бородина Е.А.   
Фамилия И.О., подпись


СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

«31» августа 2020 г.

  
\_\_\_\_\_ Александрова М.Э.  
подпись

Руководитель библиотечной системы

  
\_\_\_\_\_ Романова М.Н.  
подпись

## Содержание

- 1. Паспорт рабочей программы дисциплины**
  - 1.1. Область применения программы
  - 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
  - 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины
  - 1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
  - 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины
- 2. Структура и содержание дисциплины**
  - 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
  - 2.2. Тематический план и содержание дисциплины
- 3. Условия реализации рабочей программы дисциплины**
  - 3.1. Образовательные технологии
  - 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
  - 3.3. Информационное обеспечение обучения
- 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** естественно научная дисциплина «Методы исследования сырья и продуктов питания» входит в математический и общий естественнонаучный цикл вариативной части программы.

## 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности.

## 1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

**Целью** изучения учебной дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний по вопросам современных методов и средств исследования сырья и готовой продукции и практических умений применения на практике возможности их использования при оценке или контроле уровня качества, при идентификации продуктов, что позволит определить потребительскую и пищевую ценность готовой продукции, а также формирование необходимых компетенций.

### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- изучить и знать свойства пищевых продуктов хорошего качества.
- освоить современные методы исследования продуктов питания.
- научиться отбирать пробы для исследований рационального использовать методы для экспертизы любого сырья и готовой продукции.
- изучить виды и способы фальсификации и уметь определить их фактически. Получить навыки по идентификации продуктов питания.
- на основании результатов исследований пищевых продуктов прогнозировать изменения качество и соответственно по уровню качества устанавливать способы хранения и сроки использования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность :

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

обладать профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оценивать технологические процессы и формирование качества и потребительских свойств продовольственных товаров с органолептической и химической точки зрения;

- критически анализировать нормативную документацию, специальную периодическую и реферативную литературу по химии, технологии и товароведению продовольственных товаров;

- творчески применять полученные знания для решения практических задач в области товароведения и технологии приготовления пищи.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности химического состава различных групп пищевых продуктов, классификацию пищевых веществ и химических реакций в пищевых системах;

- химические превращения главных пищевых веществ и пути образования желательных и нежелательных соединений при производстве и хранении продовольственных товаров;

- механизмы реакций в пищевых системах;

- свойства веществ, определяющих аромат, вкус и цвет продовольственных товаров;

- роль пищевой химии в совершенствовании технологических процессов и оценки качества продовольственных товаров.

### **1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

консультации для обучающихся 4 часа;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий**

Вид учебных занятий	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>54</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
лекции	<i>19</i>
практические занятия	<i>17</i>
консультации	<i>4</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>14</i>
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем);	
- подготовка презентации;	
- подготовка к контрольной работе.	
<b>Форма промежуточной аттестации по дисциплине</b>	<i>Другие – 4 семестр</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН. 04 «Методы исследования сырья и продуктов питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Введение</b>	Цель и задачи дисциплины. Обеспечение качества и безопасности сырья и продуктов питания.	2	2
Тема 1. Теоретические вопросы оценки качества сырья и продуктов питания	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Основные термины и определения. Организация лабораторного контроля.		2
	2. Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания на предприятиях питания.		2
	3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»		2
	4. Тестирование по теме 1.	2	2
	<b>Практические занятия №1</b>	8	
	1. Практическое занятие №1 «Изучение общих положений ФЗ «О качестве и безопасности продуктов питания»		
	2. Практическое занятие № 2 «Изучение мер ответственности за нарушение ФЗ «О качестве и безопасности продуктов питания»		
	3. Практическое занятие № 3 «Рассмотрение механизма государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности продуктов»		
	4. Практическое занятие № 4 «Характеристика общих требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов»		
Тема 2. Чужеродные вещества - ксенобиотики	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	1. Понятие «ксенобиотики», их классификация.		2
	2. Основные источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.		2
	3. Договорные отношения с изготовителями.		2
	4. Загрязнения химическими элементами.		2
	5. Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов.		2
	6. Радионуклиды. Влияние радионуклидов на живой организм.		2
	7. Профилактика и меры борьбы с внутренним облучением.		2
	8. Вещества, применяемые в растениеводстве и животноводстве.		2
	9. Токсины стафилококков.		2
	10. Тестирование по теме 2.	2	
	<b>Практические занятия №2</b>	2	
	1. Практическое занятие № 5 «Токсиколого-гигиеническая характеристика некоторых химических элементов»		
Тема 3. Методы исследования сырья и продуктов питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Общие сведения о спектральных методах исследования сырья и продуктов.		2
	2. Органолептические методы исследования сырья и продуктов.	2	2
	<b>Практические занятия №3</b>	7	
1. Практическое занятие № 6 «Органолептическая оценка качества молочно кислых			

	продуктов»	
	2. Практическое занятие № 7 «Органолептическая оценка качества бакалейных товаров»	
	3. Практическое занятие № 8 «Решение ситуационных задач по определению качества сырья и продуктов»	
	Защита презентации. Зачёт.	1
	<b>Самостоятельная работа:</b> <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Решение ситуационных задач по определению качества сырья и продуктов питания. Сообщение - презентация «Методы исследования различных видов сырья и продуктов питания» (в соответствии с заданием).	14
	<b>Консультации</b>	4
	<b>Всего:</b>	54

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



### 3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

#### 3.1. Образовательные технологии

3.1.1. В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 52% аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности реализация компетентного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

В программе в табличной форме приводится по семестрам перечень используемых при преподавании дисциплины активных и интерактивных форм проведения занятий по видам аудиторных занятий:

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
4	Л	Проблемное и развивающее обучение, групповые технологии, тестовые задания	Карточки-задания, тесты
	ПЗ	Проблемные ситуации, решение ситуационных задач	Методические пособия по выполнению работ

\*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, С – семинары, ЛР – лабораторные занятия

#### 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Химии».

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- сборник методических пособий по выполнению практических занятий;
- наглядные пособия;
- комплект учебников.

##### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- теле и видео аппаратура.

#### 3.3. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : Учебник для начального профессионального образования / З. П. Матюхина; Ред. В.А.Савосик; Рец. Т.И.Сырков, Е.Н.Лакеева. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2013.
2. Коник Т.В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Т. В. Коник. - М. : ИНФРА-М, 2013.
3. Карпова Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие. Ч.2 / Г. В. Карпова. - Оренбург : ОГУ, 2013.

#### Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : Учебник для начального профессионального образования / З. П. Матюхина; Ред. В.А.Савосик; Рец. Н.Ю.Кузнецова [и др.]. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2013

#### Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znanium.com». – URL: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) (дата обращения 30.08.2015) Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
2. Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znanium.com». – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_26677/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/) (дата обращения: 30.08.2015) Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

#### Интернет-ресурсы:

1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms> (дата обращения: 30.08.2015) Режим доступа: свободный

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>	<b>Критерии оценок (шкала оценок)</b>
<b>Умения:</b>		
- оценивать технологические процессы и формирование качества и потребительских свойств продовольственных товаров с органолептической и химической точки зрения;	<i>Собеседование при защите практических работ</i>	От 1 до 5 баллов
- критически анализировать нормативную документацию, специальную периодическую и реферативную литературу по химии, технологии и товароведению продовольственных товаров;	<i>Собеседование при защите практических работ</i>	От 1 до 5 баллов
- творчески применять полученные знания для решения практических задач в области товароведения и технологии приготовления пищи.	<i>Собеседование при защите практических работ</i>	От 1 до 5 баллов

<b>Знания:</b>		
- особенности химического состава различных групп пищевых продуктов, классификацию пищевых веществ и химических реакций в пищевых системах;	<i>Тестирование</i>	От 1 до 5 баллов
- химические превращения главных пищевых веществ и пути образования желательных и нежелательных соединений при производстве и хранении продовольственных товаров;	<i>Тестирование</i>	От 1 до 5 баллов
- механизмы реакций в пищевых системах;	<i>Тестирование</i>	От 1 до 5 баллов
- свойства веществ, определяющих аромат, вкус и цвет продовольственных товаров;	<i>Тестирование</i>	От 1 до 5 баллов
- роль пищевой химии в совершенствовании технологических процессов и оценки качества продовольственных товаров.	<i>Тестирование</i>	От 1 до 5 баллов

<b>Результаты освоения программы (компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>	<b>Критерии оценок (шкала оценок)</b>
<b>Общие компетенции</b>			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). - проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности (наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях Устный опрос	От 1 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях	От 1 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в	От 1 до 5 баллов

ситуациях и нести за них ответственность.	нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	нестандартных ситуациях	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических задач, домашних заданий.	От 1 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических работ	От 1 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями на практических занятиях	От 1 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на практических занятиях	От 1 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	- планирование повышения личностного и квалификационного уровня.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении	От 1 до 5 баллов

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		профессиональных заданий на практических занятиях	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	От 1 до 5 баллов
<b>Профессиональные компетенции</b>			
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных соусов.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных супов.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих соусов.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знание нормативно-технической документации по организации приготовления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих десертов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

### Фонд тестовых заданий

#### Тема №1. Теоретические вопросы оценки качества сырья и продуктов питания.

1. Качество пищевых продуктов — это:
  - a. совокупность свойств продукции, обуславливающих её использование для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением;
  - b. совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением;
  - c. совокупность свойств продукции, обуславливающих её безопасность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением.
2. Потребительские свойства товара — это:
  - a. свойства, которые обуславливают его полезность в процессе потребления;
  - b. свойства, которые обуславливают его безопасность в процессе потребления;
  - c. свойства, которые обуславливают его функциональность в процессе потребления.
3. Биологическая ценность продукта — это:
  - a. показатель соответствия продукта оптимальному ассортименту;
  - b. показатель качества жировых компонентов продукта;
  - c. показатель качества пищевого белка.
4. Энергетическая ценность продукта — это:
  - a. показатель качества жировых компонентов продукта, отражающих содержание в нём жирных полиненасыщенных кислот;

- б. количество энергии в калориях, освобождённой из пищевого продукта в организме человека;
  - с. показатель соответствия выполнения основной функции, т.е. полезность продукта.
5. *Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания – это:*
- а. наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на организм;
  - б. дисциплина, изучающая проблемы продовольственной безопасности населения;
  - с. наука о здоровом питании человека и обеспечении его безвредности.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

### **Темы презентаций**

1. Методы исследования молочных продуктов.
2. Методы исследования зерномучных товаров.
3. Методы исследования вкусовых товаров.

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по учебной дисциплине включает:

1. Перечень практических работ;
2. Тесты;
3. Перечень вопросов для устного ответа и методическое руководство.