

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 10 от 10.06.2026

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГАПОУ «ККОТиП»  
\_\_\_\_\_/Н. В. Журова/  
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
(на базе *среднего общего образования*)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ВД.01 Товароведение продовольственных товаров**

Красноярск, 2026

## **СОСТАВ КОМПЛЕКТА**

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
  - 1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
  - 3.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
  - 3.2 ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
  - 3.3 ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ
4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
  - 4.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
  - 4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины ВД.01 Товароведение продовольственных товаров основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ВД.01 Товароведение продовольственных товаров.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

## 2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Контролируемые темы<br>(разделы) учебной<br>дисциплины                                  | Форма контроля и оценивания                                             |                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                                                                         | Текущий контроль                                                        | Промежуточная<br>аттестация |
| Раздел 1. Основы<br>товароведения<br>продовольственных товаров                          | Контрольная работа<br>«Характеристика<br>продовольственных<br>товаров»  | Диф. зачет                  |
| Раздел 2. Товароведная<br>характеристика основных<br>групп продовольственных<br>товаров | Контрольная работа<br>«Товароведная<br>характеристика продуктов»        |                             |
| Раздел 3. Основная группа<br>продовольственных товаров                                  | Контрольная работа<br>«Основная группа<br>продовольственных<br>товаров» |                             |

## 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине ВД.01 Товароведение продовольственных товаров осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

| Код компетенции | Содержание                                                                                                                                                  |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01           | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                           |
| ОК 02           | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04           | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                              |
| ОК 05           | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста       |
| ОК 06           | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-                                |

|       |                                                                                                                                                                                         |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения                                  |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                     |

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                                         |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                                                  |
| 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 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                      |
| 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             |

#### 4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Наименование контроля    | Тема                                                                           | Форма контроля                                                 |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Текущий контроль         | Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров                       | Контрольная работа «Характеристика продовольственных товаров»  |
|                          | Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров | Контрольная работа «Товароведная характеристика продуктов»     |
|                          | Раздел 3. Основная группа продовольственных товаров                            | Контрольная работа «Основная группа продовольственных товаров» |
| Промежуточная аттестация |                                                                                | Экзамен в форме устного ответа.                                |

#### 4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины ВД.01 Товароведение продовольственных товаров

(наименование дисциплины)

##### Контрольная работа «Характеристика продовольственных товаров»

Выберите один правильные ответы

1. Укажите виды томатных овощей:

- а) перец, баклажаны, томаты
- б) кабачки, томаты, перец
- в) перец горький, баклажаны, огурцы

Эталон: а

2. Плоды, какого ореха созревают в земле?

- а) кешью
- б) фисташки
- в) арахис

Эталон: в

3. Какие ягоды относятся к сложным?

- а) смородина, клюква
- б) морошка, малина
- в) клубника, земляника

Эталон: б

4. Какие плоды могут поступать наПОП в недозрелом виде

- а) помидоры, арбузы, дыни
- б) патиссоны, огурцы, перец сладкий
- в) кабачки, тыква

Эталон: б

5. Охлажденной считают рыбу, имеющую температуру внутри мышц

- а)  $-12^{\circ}\text{C}$
- б) от  $-1$  до  $+5^{\circ}\text{C}$
- в) от  $-10$  до  $+15^{\circ}\text{C}$

Эталон: б

6. Наиболее тугоплавким является жир

- а) бараний
- б) говяжий
- в) свиной

Эталон: а

7. Охлаждённое мясо имеет температуру

- а)  $2- -5^{\circ}\text{C}$
- б)  $-2- -3^{\circ}\text{C}$
- в)  $0- -4^{\circ}\text{C}$

Эталон: в

8. Какие пищевые вещества формируют вкус мяса

- а) углеводы
- б) витамины
- в) минеральные
- г) экстрактивные

Эталон: г

9. Придаёт молоку сладковатый вкус

- а) лактоза
- б) казеин
- в) глобулин

Эталон: а

10. Масса отборных яиц

- а) 65 гр
- б) 55 гр
- в) 45гр

Эталон: б

11. Наибольшая по размеру часть зерна:

- а) алейроновый слой
- б) эндосперм
- в) зародыш
- г) облочка

Эталон: б

12. Какой жир имеет самую низкую температуру плавления

- а) свиной
- б) бараний
- в) говяжий

Эталон: а

13. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

- а) крахмал
- б) сахар
- в) мёд

Эталон: а

14. Укажите соответствие названия злаковых культур и круп, получаемых из них

- |             |            |
|-------------|------------|
| 1) манная   | а) просо   |
| 2) пшено    | б) ячмень  |
| 3) перловая | в) пшеница |
| 4) ядрица   | г) гречиха |

Эталон: 1 в; 2 а; 3 б; 4 г.

15. Установите технологическую последовательность производства колбас:

- ☐ подготовка оболочек
- ☐ жиловка
- ☐ сортировка мяса
- ☐ обвалка
- ☐ приготовление фарша
- ☐ набивка фарша в оболочки
- ☐ тепловая обработка
- ☐ вязка батонов

Эталон: 1 обвалка, 2 жиловка, 3 сортировка, 4 приготовление фарша, 5 подготовка оболочек, 6 набивка фарша в оболочки, 7 вязка батонов, 8 – тепловая обработка

### **Контрольная работа**

#### **«Товароведная характеристика продовольственных товаров»**

Задание 1. Вычислите контрольную цифру предложенного штрихового кода EAN-13, штрих-код – 5012233213046

Задание 2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия (мармелад, пастильные изделия): сырье, пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

Задание 3. Дайте характеристику мясу птицы классификация, требования к качеству.

Задание 4. Чайные и кофейные напитки: сырье, производство, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, фальсификация.

Задание 5. Дайте характеристику различных видов мяса по термическому состоянию. Результаты запишите по следующей форме:

| Отличительные особенности                                                                                                                                                                                   | Парное | Остывшее | Охлажденное | Замороженное |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|-------------|--------------|
| 1. Температура мяса<br>2. Состояние поверхности<br>3. Цвет поверхности<br>4. Консистенция и цвет мяса на разрезе<br>5. Запах<br>6. Вид бульона<br>7. Сухожилия<br>8. Состояние жира<br>9. Прочие показатели |        |          |             |              |

Задание 6. Дайте характеристику химическому составу и пищевой ценности молока, ассортимент, его характеристика, требования к качеству по стандарту, транспортирование, сроки реализации.

Задание 7. Требования к качеству колбасных изделий, пороки

Задание 8. Простокваша, кефир: получение, ассортимент, характеристика ассортимента. Требования к качеству. Сроки реализации.

Задание 9. Растительные масла: сырье, способы получения и очистки, ассортимент, его характеристика. Требования к качеству подсолнечного масла, дефекты, хранение.

Задание 10. На складе 14.04.10 поступила партия молока сгущенного цельного с сахаром 300 ящ. по 40 банок емкостью 200 г от Рогачевского молочного завода. При оценке качества установлено: цвет белый с кремоватым оттенком, содержание сухих веществ – 29 %, сахара – 44 %, влаги 26 %. Определить качество.

#### **Критерии оценки:**

оценка 3 (удовлетворительно) 19-24 баллов 60-70% правильных ответов

оценка 4 (хорошо) 25-28 баллов 71-94% правильных ответов

оценка 5 (отлично) 29-30 баллов 95-100% правильных ответов

#### **4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ВД.01 Товароведение продовольственных товаров**

##### **Перечень вопросов к экзамену:**

1. Как влияет содержание воды в продукте на его качество и сохраняемость?
2. Что такое зольность продукта, как она влияет на его качество?
3. Какую роль в питании человека играют сахар, крахмал и клетчатка?
4. От чего зависят усвояемость и питательная ценность жиров и белков?
5. В каких по происхождению продуктах содержится больше водорастворимых и жирорастворимых витаминов?
6. Назовите процессы, протекающие в пищевых продуктах под действием ферментов.

7. От чего зависят цвет, вкус и аромат пищевых продуктов?
8. Назовите основные показатели качества пищевых продуктов.
9. Каково значение стандартизации пищевых продуктов?
10. Какие микробиологические процессы используют в производстве пищевых продуктов?
11. Назовите основные требования к условиям хранения продуктов.
12. На чем основаны различные методы консервирования?
13. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
14. Масса навески муки до высушивания 5г, после высушивания- 4,3г. Чему равна влажность муки? Сколько в муке сухих веществ (в%)?
15. Определить энергетическую ценность следующих пищевых продуктов: молоко цельное – 200г, картофель – 300, мясо говяжье – 150, капуста белокочанная – 250 г.
16. Какова пищевая ценность цветной капусты, кабачков, баклажанов, яблок, винограда, абрикосов?
17. На каком явлении основана засолка огурцов, капусты?
18. Какие требования предъявляют к качеству квашеной капусты, соленых огурцов и помидоров 1-го, 2-го сортов?
19. Определите массу квашеной капусты после свободного стекания сока, если масса тары с шинкованной капустой 2,75 кг, масса тары 950г, а масса сока после свободного стекания 270г.  
Соответствует ли это требуемым нормам по стандарту?
20. Сколько допускается по стандарту сока в 2 кг рубленой квашеной капусты и в 1,5 кг, квашеной шинкованной капусты?
21. Какие требования предъявляют к качеству изюма, кураги?
22. Расшифруйте маркировку на банке консервов со следующими условными обозначениями: 2005.05.0998. K137.
23. Каковы основные показатели качества баночных консервов?
24. Как поступите с бомбажной консервной банкой?
25. В каких условиях следует хранить баночные консервы?
26. Почему рыбные блюда можно использовать в пищу в холодном и в горячем виде?
27. Ознакомьтесь на практике со строением тела предложенного вам образца рыбы и определите содержание съедобных и несъедобных частей.
28. Определите возможность использования в пищу живой рыбы, имеющей следующие показатели качества:
  - а) естественная окраска обесцвечена, движения вялые, плавает в основном на боку или лежит на дне;
  - б) механические повреждения, с тусклой чешуей, мутными глазами, запахом нефтепродуктов.
29. Дайте заключение о качестве свежемороженой камбалы, если при проверке обнаружены следующие дефекты: потускневшая чешуя, ослабевшая консистенция после оттаивания.
30. Почему в процессе хранения мороженой рыбы в холодильнике может происходить ее порча?
31. На каких физических процессах основан посол рыбы? В чем сущность процесса посола?
32. Перечислите недостатки и преимущества посола рыбы.
33. Что может явиться источником обсеменения соленой рыбы микроорганизмами?
34. На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна. Укажите как называется этот дефект, причина его появления и возможность использования такой рыбы?
35. На поверхности рыбы горячего копчения появилась зеленая плесень, не проникшая в глубину мускулатуры. Укажите причину указанного изменения рыбы и возможность ее использования.
36. Как отличить рыбу холодного копчения от рыбы горячего копчения? Какая из них будет лучше сохраняться и почему?
37. Определите доброкачественность и сорт икры зернистой лососевых рыб, имеющей

следующие показатели качества: однородный цвет икринок, незначительное количество лопанца, слабый привкус остроты и горечи.

38. Расшифруйте маркировку консервов:

051098 2171098

137157 P137304

39. Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов?

40. Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов и пресервов?

41. Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Дайте определение этих видов мяса и их отличительные признаки.

42. Какую роль играет корочка подсыхания, образующаяся на поверхности охлажденного мяса?

43. Как делится мясо по степени свежести? Какие требования предъявляются к качеству свежего, охлажденного, замороженного, размороженного мяса?

44. Назовите преимущества и недостатки замороженного мяса?

45. Мясо стало серым, потеряло упругость, размягчено, запах неприятный. Что произошло с мясом? Можно ли его использовать?

46. На какие категории делятся субпродукты? Что лежит в основе их деления на категории?

47. Чем отличается свиная печень от говяжьей?

48. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы.

49. Дайте характеристику птицы, имеющей маркировку: 1ЕК, 2 ЕЕГ, 1РК.

50. Как классифицируются колбасные изделия по способу тепловой обработки?

51. Какие требования предъявляются охлажденной свежей и несвежей птицы?

52. Используя стандарт на вареные колбасные изделия, перечислите изделия, в которые входит крахмал. Как определить наличие в этих изделиях крахмала?

53. Дайте заключение о качестве и возможности реализации вареной колбасы, имеющей следующие показатели: поверхность чистая сухая, с наплывом фарша под оболочкой; консистенция упругая; цвет розовый, с небольшими пустотами, без порочащих признаков привкусов и запахов.

54. Пользуясь стандартом на продукты из свинины, определите вид изделий, способ тепловой обработки, сорт, наименование и дайте заключение о качестве продукта по следующим данным: форма прямоугольная, позвонки удалены, поверхность чистая, сухая. Цвет

мышечной ткани бледно-розовый, шпик с розовым оттенком, консистенция упругая, вкус слабосоленый, запах ветчинный, копченая, без посторонних привкусов, запахов.

55. Масса замороженной говяжьей туши 244кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1,2% массы туши. Определите массу туши после оттаивания и массу естественной убыли.

56. Охлажденная тушка птицы массой 1,5 кг подверглась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы -8 С. Это сопровождалось потерей массы до 0,6%. Определите массу

птицы после замораживания и массу естественной убыли.

57. При замораживании печени массой 3,5 кг в открытом виде естественная убыль составила

1,3%, а при замораживании в металлических формах с крышками – 0,6%. Определите массу печени после замораживания различными способами и сделайте выводы.

58. Какие требования предъявляются к качеству свежего молока?

59. Перечислите ассортимент сгущенного молока.

60. Почему молоко сгущенное без сахара стерилизуют?

61. Почему кефир и кумыс являются продуктами смешанного брожения? Требования к качеству этих продуктов.

62. Какие требования предъявляют к качеству творога?

63. Определите качество и сорт сметаны 30% жирности по следующим органолептическим

показателям: вкус и запах молочно-кислый, с наличием небольшой горечи; цвет белый с кремовым оттенком; консистенция однородная, недостаточно густая, без крупинок жира и белка, с глянцевой поверхностью.

64. Определите вид кисло-молочного продукта и возможность его использования по следующим показателям качества: вкус и запах чистый, кисло-молочный, освежающий, слегка

острый, без посторонних привкусов, запахов; цвет молочно-белый, консистенция однородная,

напоминающая жидкую сметану.

65. Пищевая ценность сыров. С какими продуктами сочетаются сыры?

#### **Критерии оценивания**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

**Оценка «5»** ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Оценка «4»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «3»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «2»** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.