

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

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

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2025

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(на базе основного общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров

Красноярск, 2025

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 ОПв.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 ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров.

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

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров	Контрольная работа «Характеристика продовольственных товаров»	Экзамен
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»	

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 ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:
Формируемые общие компетенции:

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 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Формируемые профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ВПД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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
ВПД 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
ВПД 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.
ВПД 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
ВПД 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 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

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 ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров

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 незрелом виде

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

Эталон: б

5. Охлажденной считают рыбу, имеющую температуру внутри мышц

- а) – 12⁰С
- б) от – 1 до +5⁰С
- в) от – 10 до +15⁰С

Эталон: б

6. Наиболее тугоплавким является жир

- а) бараний
- б) говяжий
- в) свиной

Эталон: а

7. Охлаждённое мясо имеет температуру

- а) 2- -5⁰С
- б) -2- -3⁰С
- в) 0- -4⁰С

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) 45 гр

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 2. Состояние поверхности 3. Цвет поверхности 4. Консистенция и цвет мяса на разрезе 5. Запах 6. Вид бульона 7. Сухожилия 8. Состояние жира 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 ОПв.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, плавают 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.