

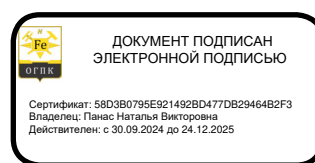
Министерство образования и науки Мурманской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Мурманской области  
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебной работе

\_\_\_\_\_ И.Р.Машнина

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

учебной дисциплины

ОП.02 Основы товароведения продовольственных  
товаров

по специальности/профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

Разработчик: преподаватель ГАПОУ МО «Оленегорский горнопромышленный колледж» Манцера В.А.,

Комплект контрольно-оценочных средств рассмотрен на заседании методической комиссии общепрофессиональных и специальных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель: \_\_\_\_\_

Комплект контрольно-оценочных средств рекомендован к переутверждению на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

### **КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН**

на заседании цикловой методической комиссии

\_\_\_\_\_ (наименование ЦМК)

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_

подпись (инициалы, фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
- 2.Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
4. Контрольно-измерительные материалы для организации и проведения текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине
- 5.Контрольно-оценочные материалы для организации и проведения промежуточной (итоговой) аттестации по учебной дисциплине
- 6.Лист согласования

## **1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП.3 Основы товароведения продовольственных товаров**

В результате освоения учебной дисциплины **ОП.3 Основы товароведения продовольственных товаров** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения:

- У 1 - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- У 2 - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);
- У 3 - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- У 4 - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

Знания:

- З 1 - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- З 2 - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- З 3 - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- З 4 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- З 5 - виды складских помещений и требования к ним;
- З 6 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема
- З 7 - продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

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

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания, общие и профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
З1- З 7, У1,У2,У3,У 4 ОК1-ОК11	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Аттестация в форме дифференцированного зачета</b>
З1- З 7, У1,У2,У3,У 4 ОК1-ОК11	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Аттестация в форме дифференцированного зачета</b>
З1- З 7, У1,У2,У3,У 4 ОК1-ОК11	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов,

		учебных исследований и т.д.) <b>Аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
31- 3 7, У1,У2,У3,У 4 ОК1-ОК11	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Содержание актуальной нормативно-правовой документации	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
31- 3 7, У1,У2,У3,У 4 ОК1-ОК11	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
31- 3 7, У1,У2,У3,У 4 ОК1-ОК11	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Аттестация</b> в форме дифференцированного зачета

Комплексная проверка умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций осуществляется в форме текущего контроля успеваемости обучающихся и промежуточной (итоговой) аттестации по дисциплине.

Текущий контроль осуществляется преподавателями систематически при проведении учебных занятий.

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является — **ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ**

### 3. Оценка освоения учебной дисциплины.

Таблица 2. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины ОП. Основы товароведения продовольственных товаров по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	3 1	32	33	34	35	36	3 7	У 1	У2	У3	У 4	ОК1-ОК11
<b>Тема 1.</b> <i>Химический состав пищевых продуктов</i>	+		+	+		+		+		+		+
<b>Тема 2.</b> <b>Классификация продовольственных товаров</b>		+	+		+		+		+		+	+
<b>Тема 3.</b> <b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	+	+		+		+		+		+	+	+
<b>Тема 4.</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	+		+	+		+		+		+		+
<b>Тема 5.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	+	+		+		+	+	+		+	+	+
<b>Тема 6.</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	+	+		+	+	+		+		+	+	+
<b>Тема 7.</b> <b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	+		+	+		+		+		+		+
<b>Тема 8.</b> <b>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	+	+		+		+		+	+	+	+	+
<b>Тема 9.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	+		+	+		+		+		+		+



**4. Контрольно-измерительные материалы для организации и проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП. 3 Основы товароведения продовольственных товаров**

**1) Задания в тестовой форме (пример)**

**Задание 1. Ответить на поставленные вопросы «ДА» или «НЕТ»**

1. изготовитель – это предприятие для производства товара
2. потребитель – это торговые точки (магазины)
3. состав продукта – это ингредиент
4. этикетка служит для информации потребителю
5. дату изготовления проставляет производитель
6. дата упаковки – это срок хранения продукта
7. по истечении срока хранения продукты можно употреблять, но не все.
8. после истечения срока годности товар можно употреблять в пищу.
9. срок реализации – это дата, до которой товар можно предлагать потребителю
10. непригодный товар списывают по акту.

**Задание 2. Программированный диктант**

ВОПРОСЫ	А	Б	В
1 Сырой кофе хранят	6 мес	5 лет	10-12 лет
2 На одном дереве кофе созревает	всё сразу	постепенно	по одной ягоде
3 С одного дерева собирают	3 кг.	5 кг	10 кг.
4 Натуральный кофе	в зёрнах	в гранулах	порошкообразный
5 Растворимый кофе	сублимированный	порошкообразный	гранулированный
6 Кофемиксы	кофе натуральный	кофейные напитки	кофейные смеси.
7 Сублимированный кофе, обработанное	холодом	Замораживанием	ферментацией.
8 Недожаренное кофе	зерна в оболочке	сырой кофе	засохшие на дереве.
9 При хранении кофе соблюдают	правила продажи	правила упаковки	товарное соседство
10 Срок хранения зависит от	правил продажи	от упаковки	от влажности

**Задание 3. Ответить на вопросы**

1. дать понятие «Купаж», «Сепаж»
2. Для чего применяется колер
3. Что такое «цвель»
4. Что используют для цвета ликеро-водочных изделий
5. Дать понятие «ароматные спирты»

**Задание 4. Дать название алкогольным напиткам:**

1. Водка из Японии

2. Напиток, разбавленный содовой или льдом
3. Напиток из яблочного сока
4. Хмелевой напиток
5. Выдержанный коньячный спирт
6. Напиток с большим содержанием сахара.

#### Задание 5. Тест на постановку

Наименование напитка	% алкоголя	
1. шампанское	1	18%
2. бальзамы	2	19 %
3. кальвадосы	3	9%
4. сухие вина	4	40%
5. крепленые вина	5	25%
6. коньяк	6	12%
7. сидр	7	10,5%
8. плодово - ягодное	8	45%

Вкусовые товары	Молочные товары
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. родина чая – Китай</li> <li>2. флеш – это сырьё для чая</li> <li>3. в состав чая входит кофеин</li> <li>4. ферментация – это тепловая обработка</li> <li>5. чай хранят при температуре 16-18 градусов</li> <li>6. кофе – вкусовой продукт</li> <li>7. кофе бывает: растворимый, в зёрнах, молотый</li> <li>8. сорта кофе – в\с, 1 сорт</li> <li>9. цикорий имеет вкус жареного кофе</li> <li>10. кофейные напитки бывают с добавлением кофе и без добавления кофе</li> <li>11. пряности – это растительные продукты, содержат эфирные масла</li> <li>12. при хранении соблюдают товарное соседство</li> <li>13. к плодовым пряностям относят перец</li> <li>14. коровые пряности – корица</li> <li>15. приправы – это майонез, хрен, аджика</li> <li>16. минеральная вода бывает натуральная и искусственная</li> <li>17. минеральная вода бывает сильно, слабо и не газированная.</li> <li>18. в минеральной воде допускается осадок</li> <li>19. пиво – слабо алкогольный ячменный напиток</li> <li>20. цвет пива зависит от вида обработки солода</li> <li>21. фальсификация пива – это неверная информация о качестве пива</li> <li>22. спирт изготавливают из растительного сырья</li> <li>23. спирт бывает «Люкс», «Экстра», В\С</li> <li>24. водка это смесь спирта и воды</li> <li>25. особая водка с добавлением пряностей</li> <li>26. крепость водки определяется в % об.</li> <li>27. чем больше времени водка фильтруется, тем качество её хуже.</li> <li>28. вино делают по крепости, цвету и упаковке</li> <li>29. вино хранят в горизонтальном положении</li> <li>30. в настойки добавляют морсы, соки, вытяжки из трав</li> <li>31. молодые вина – это натуральные сухие вина</li> <li>32. игристые вина насыщают углекислым газом</li> <li>33. вина бывают сухие, полусухие, полусладкие.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. сухие молочные продукты вырабатывают из молока или сливок</li> <li>2. получают сухие молочные продукты распылительным и вакуумным способами</li> <li>3. % жирности . сухих молочных продуктов 20, 25%</li> <li>4. в сливки с сахаром добавляют до 10% сахара</li> <li>5. не допускаются подгорелые частицы</li> <li>6. упаковывают в банки, пачки, коробки</li> <li>7. хранят сухие молочные продукты от 1 мес. до 12 мес.</li> <li>8. хранят при температуре от -10 до + 10</li> <li>9. срок хранения зависит от сырья</li> <li>10. в магазине сухие молочные продукты реализуют на развес</li> <li>11. Консистенция у плавленых сыров масленичная, пластичная</li> <li>12. сыр с наполнителями – вкус и запах специй</li> <li>13. Колбасный сыр – это сыр копчёный</li> <li>14. пастообразные сыры имеют консистенцию мажущую.</li> <li>15. жирность плавленых сыров от 20 до 60%</li> <li>16. не допускается в продажу с горьким и затхлым запахом</li> <li>17. не допускаются в продажу сыры с коррозией фольги</li> <li>18. допускаются плавленые сыры с лёгкой деформацией</li> <li>19. масса сыров плавленых от 30 до 100 граммов</li> <li>20. хранят при 18 градусах, при влажности 80 -85 %.</li> <li>21. сырьё для сметаны – это молоко</li> <li>22. выпускают сметану жирностью 10, 15, 20%</li> <li>23. консистенция зависит от жирности сметаны</li> <li>24. для сквашивания сметаны используют молочнокислые стрептококки</li> <li>25. для улучшения консистенции используют стабилизаторы</li> <li>26. сорта сметаны - 1, 2, 3, в\с</li> <li>27. фасуют сметану в крупную и мелкую тару</li> <li>28. для более длительного хранения сметану фасуют во фляги.</li> </ol>

34. мадера - это вино дважды рождённое под солнцем 35. коньяк – это крепкий алкогольный напиток 36. коньяк это спирт выдержанный в дубовых бочках 37. коньяк делят на ординарный, марочный, коллекционный.	29. мелкая расфасовка для сметаны это стаканы 30. при транспортировке допускается замораживание сметаны 31 сырьё для сметаны – это молоко 32. выпускают сметану жирностью 10, 15,20% 33. консистенция зависит от жирности сметаны 34. для сквашивания сметаны используют молочнокислые стрептококки 35. для улучшения консистенции используют стабилизаторы 36. сорта сметаны - 1,2,3,вс 37. фасуют сметану в крупную и мелкую тару
---	---

### III.

#### IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Таблица. Шкала оценки**

Шкала оценки образовательных достижений Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

#### **Критерии оценивания при проведении итоговой аттестации**

##### **«5» (отлично)**

За каждый из первых двух вопросов ставится при условии, что экзаменуемый:

логично изложил содержание своего ответа на вопрос, при этом выявленные знания примерно соответствовали объему и глубине их раскрытия в учебнике базового или профильного уровня; правильно использовал научную терминологию в контексте ответа; верно, в соответствии с вопросом характеризовал на базовом или профильном уровне основные технологические процессы, выделяя их существенные признаки; обнаружил умение подбирать материалы и средства труда в соответствии с целями деятельности; проявил умение оценивать экологические последствия применения различных технологий. Не влияют на отметку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым последний самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

##### **«4» (хорошо)**

Ставится, если экзаменуемый допустил 1-2 незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое-либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умение.

##### **«3»(удовлетворительно)**

Ставится, если в ответе допущены 2-3 значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать

необходимые умения. Оценка ответа на третий вопрос (выполнение практической работы) связана прежде всего с характером задания, требующего от экзаменуемого демонстрации определенных умений. В зависимости от содержащегося в практической работе задания могут быть востребованы умения:

рационально выбирать, размещать и применять материалы, инструменты и оборудование; использовать безопасные приемы труда в технологическом процессе; контролировать ход процесса и результаты своего труда;

осуществлять поиск информации, представленной в различных знаковых системах (текст, таблица, диаграмма и т. п.); осуществлять необходимые вычисления на условных примерах.

**«2» (неудовлетворительно)**

Ставится, если экзаменуемый не ответил на экзаменационные вопросы и не выполнил практическую часть задания, полное отсутствие знаний и умений по дисциплине.

## Лист согласования

### Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_ учебный год по дисциплине **ОП. 3**

В комплект КОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).

Председатель МК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /