

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 № 01 от 29 сентября 2023 г.  
Председатель: Иванова И.А.

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

|                                      |  |   |
|--------------------------------------|--|---|
|                                      |  | учебных исследований и т.д.)<br><b>Аттестация</b> в форме<br>дифференцированного зачета   |
| 31- 3 7,<br>У1,У2,У3,У 4<br>ОК1-ОК11 | Организовывать работу<br>коллектива и команды<br>Взаимодействовать с<br>коллегами, руководством,<br>клиентами.<br>Содержание актуальной<br>нормативно-правовой<br>документации   | <b>Текущий контроль<br/>при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>-оценки результатов внеаудиторной<br>(самостоятельной) работы<br>(докладов, рефератов,<br>теоретической части проектов,<br>учебных исследований и т.д.)<br><b>Аттестация</b> в форме<br>дифференцированного зачета |
| 31- 3 7,<br>У1,У2,У3,У 4<br>ОК1-ОК11 | Соблюдать нормы<br>экологической безопасности<br>Определять направления<br>ресурсосбережения в рамках<br>профессиональной<br>деятельности по профессии<br>(специальности)<br>Особенности социального и<br>культурного контекста<br>Правила оформления<br>документов.   | <b>Текущий контроль<br/>при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>-оценки результатов внеаудиторной<br>(самостоятельной) работы<br>(докладов, рефератов,<br>теоретической части проектов,<br>учебных исследований и т.д.)<br><b>Аттестация</b> в форме<br>дифференцированного зачета |
| 31- 3 7,<br>У1,У2,У3,У 4<br>ОК1-ОК11 | Понимать общий смысл<br>четко произнесенных<br>высказываний на известные<br>темы (профессиональные и<br>бытовые),<br>понимать тексты на базовые<br>профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на<br>знакомые общие и<br>профессиональные темы<br>строить простые<br>высказывания о себе и о<br>своей профессиональной<br>деятельности | <b>Текущий контроль<br/>при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>-оценки результатов внеаудиторной<br>(самостоятельной) работы<br>(докладов, рефератов,<br>теоретической части проектов,<br>учебных исследований и т.д.)<br><b>Аттестация</b> в форме<br>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<br>1 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 3<br>7 | У<br>1 | У2 | У3 | У 4 | ОК1-ОК11 |
|--|--------|----|----|----|----|----|--------|--------|----|----|-----|----------|
| <b>Тема 1.</b><br><i>Химический состав пищевых продуктов</i>   | +      |    | +  | +  |    | +  |        | +      |    | +  |     | +        |
| <b>Тема 2.</b><br><b>Классификация продовольственных товаров</b>                                       |        | +  | +  |    | +  |    | +      |        | +  |    | +   | +        |
| <b>Тема 3.</b><br><b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b> | +      | +  |    | +  |    | +  |        | +      |    | +  | +   | +        |
| <b>Тема 4.</b><br><b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>                                  | +      |    | +  | +  |    | +  |        | +      |    | +  |     | +        |
| <b>Тема 5.</b><br><b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>                                  | +      | +  |    | +  |    | +  | +      | +      |    | +  | +   | +        |
| <b>Тема 6.</b><br><b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>                            | +      | +  |    | +  | +  | +  |        | +      |    | +  | +   | +        |
| <b>Тема 7.</b><br><b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>                           | +      |    | +  | +  |    | +  |        | +      |    | +  |     | +        |
| <b>Тема 8.</b><br><b>Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>                  | +      | +  |    | +  |    | +  |        | +      | +  | +  | +   | +        |
| <b>Тема 9.</b><br><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**

| <b>ВОПРОСЫ</b>                       | <b>А</b>         | <b>Б</b>         | <b>В</b>            |
|--------------------------------------|------------------|------------------|---------------------|
| 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<br>35. коньяк – это крепкий алкогольный напиток<br>36. коньяк это спирт выдержанный в дубовых бочках<br>37. коньяк делят на ординарный, марочный, коллекционный. | 29. мелкая расфасовка для сметаны это стаканы<br>30. при транспортировке допускается замораживание сметаны<br>31 сырьё для сметаны – это молоко<br>32. выпускают сметану жирностью 10, 15,20%<br>33. консистенция зависит от жирности сметаны<br>34. для сквашивания сметаны используют молочнокислые стрептококки<br>35. для улучшения консистенции используют стабилизаторы<br>36. сорта сметаны - 1,2,3,в\с<br>37. фасуют сметану в крупную и мелкую тару |
|---|--|

### III.

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

**Таблица. Шкала оценки**

| Шкала оценки образовательных достижений<br>Процент результативности<br>(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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /