

Министерство образования и науки Пермского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина»

## **КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

для проведения промежуточной аттестации  
по учебной дисциплине

**ОПЦ 02 Основы товароведения продовольственных товаров**

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма проведения оценочной процедуры — дифференцированный зачет

СОГЛАСОВАНО  
АО «ОДК-Пермские моторы»  
«30» августа 2019 г.

Заведующая производством  
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА  
предметно (цикловой) комиссией  
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА  
на заседании методического совета  
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
(приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569),  
рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего  
профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и  
информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

**Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»**

## 1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) являются составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер и предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров».

КОС включают контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме **контрольной работы, зачета**

КОС разработаны на основании:

- Положения о Фонде оценочных средств (ФОС);
- Рекомендаций по разработке контрольно-оценочных средств (КОС);
- Рабочей программы учебной дисциплины.

## 2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

КОС для промежуточной аттестации направлены на проверку и оценивание результатов обучения, знаний и умений:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Основные показатели оценки	№ заданий, включенных в КОС
Умение идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
Умение контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
Умение хранить все товары с соблюдением	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,	- хранить все товары с соблюдением требований	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

требований безопасности и гигиены	ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	безопасности и гигиены	
Умение	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Умение отчитываться за потери при хранении	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- отчитываться за потери при хранении	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Умение работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
Умение определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
Умение хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
Знание основных понятий и нормативной базы товароведения	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- основные понятия и нормативную базу товароведения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Знание ассортимента продовольственных товаров, условий и сроков их хранения	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61

Знание законодательства и принятых норм, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- знать законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Знание причин порчи пищи	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- знать причины порчи пищи	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Знание показателей качества свежих и консервированных продуктов	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- знать показатели качества свежих и консервированных продуктов	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Знание рыночных цен на ингредиенты, связи между ценой и качеством	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- знать рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Знание свойств и видов ингредиентов, используемых в кулинарии	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- знать свойства и виды ингредиентов, используемых в кулинарии	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
Знание питательных свойств ингредиентов	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- знать питательные свойства ингредиентов	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61

### 3. Распределение КОС по темам учебной дисциплины

Контрольно-оценочные средства представляют собой перечень теоретических вопросов

Теоретические вопросы охватывают все разделы, темы учебной дисциплины:

Содержание учебного материала по программе	№ заданий (из Перечня)
	Теоретические
<i>Тема 1.1</i> Введение в товароведение	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
<i>Тема 1.2</i> Ассортимент, качество и хранение продовольственных товаров	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61

## 4. Содержание КОС

### 4.1. Теоретические задания (ТЗ):

1. Понятие ассортимента продовольственных товаров
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Градация продовольственных товаров по качеству.
4. Состояние рынка продовольственного сырья.
5. Факторы, формирующие и влияющие на качество пищевых продуктов.
6. Качество пищевых продуктов.
7. Методы определения качества пищевых продуктов.
8. Определение рациональных режимов и способов хранения пищевых продуктов.
9. Понятие о естественной убыли пищевых продуктов, пути ее снижения.
10. Определение и списание товарных потерь
11. Свежие овощи
12. Свежие плоды
13. Классификация свежих плодов
14. Классификация свежих овощей
15. Химический состав плодов
16. Пищевая ценность плодов
17. Градация качества плодов
18. Дефекты плодов
19. Условия хранения плодов
20. Химический состав овощей
21. Пищевая ценность овощей
22. Градация качества овощей
23. Дефекты овощей
24. Условия хранения овощей
25. Продукты переработки плодов, овощей и грибов
26. Характеристика семейств рыб
27. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы
28. Классификация рыбы по виду консервирования
29. Требования к качеству, дефекты, градация качества и условия хранения рыбы
30. Виды мяса, ткани мяса, химический состав, пищевая ценность мяса
31. Ассортимент мясных товаров
32. Требования к качеству мяса
33. Дефекты и градация качества мяса
34. Условия хранения мяса
35. Химический состав и пищевая ценность яиц.
36. Требования к качеству и дефекты яиц
37. Градация качества и условия хранения яиц
38. Ассортимент жиров, химический состав, пищевая ценность
39. Требования к качеству и дефекты пищевых жиров

40. Градация качества и условия хранения пищевых жиров
41. Требования к качеству и дефекты пищевых жиров
42. Градация качества и условия хранения пищевых жиров
43. Зерно и продукты его переработки
44. Ассортимент и пищевая ценность крупы
45. Ассортимент и пищевая ценность муки
46. Ассортимент и пищевая ценность макаронных изделий
47. Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных изделий
48. Требования к качеству и дефекты продуктов переработки зерна
49. Градация качества и условия хранения продуктов переработки зерна
50. Ассортимент и пищевая ценность кондитерских товаров
51. Требования к качеству и дефекты кондитерских изделий
52. Градация качества и условия хранения кондитерских изделий
53. Ассортимент и пищевая ценность вкусовых товаров
54. Требования к качеству и дефекты вкусовых товаров
55. Градация качества и условия хранения вкусовых товаров
56. Характеристика хлебопекарных дрожжей
57. Характеристика химических разрыхлителей
58. Характеристика желирующих веществ
59. Характеристика пищевых красителей
60. Требования к качеству и дефекты дополнительного сырья
61. Градация качества и условия хранения дополнительного сырья

## **5. Описание процедуры проведения промежуточной аттестации**

Зачет проводится за счет часов, отведенных на дисциплину, в учебное время по вопроснику, согласованному на ПЦК.

Студент выбирает разложенные на столе листки с номером вопроса на обратной стороне. Затем садится за первую парту для подготовки - время 15 минут. После правильного устного ответа на вопрос преподаватель задает дополнительные вопросы на усвоение понятийного аппарата по дисциплине. При неполном, неуверенном ответе, наличии ошибок в терминологии преподаватель вправе предложить студенту диагностическую карточку.

### **5.1 Время на подготовку и выполнение:**

подготовка 15 мин.;

выполнение 3 мин.;

всего 1 час 30 мин.

## **7. Критерии оценки:**

- «5» (отлично) - за правильный, полный ответ на вопрос.
- «4» (хорошо) – ответ на вопрос раскрыт полностью, но есть определенные недочеты.
- «3» (удовлетворительно)- ответ на вопрос дан, но очень кратко, допущены ошибки в терминологии
- «2» (неудовлетворительно) – дан частичный ответ на вопрос, на наводящие и дополнительные вопросы студент не отвечает.

## **8. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при проведении промежуточной аттестации**

Ручка, карандаш, линейка, чистые листы бумаги А4

## **9. Приложение:**

Перечень зачетных вопросов

Приложение 1

### **Вопросы к зачету по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»,**

подготовка по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

*(1 семестр)*

1. Понятие ассортимента продовольственных товаров
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Градация продовольственных товаров по качеству.
4. Состояние рынка продовольственного сырья.
5. Факторы, формирующие и влияющие на качество пищевых продуктов.
6. Качество пищевых продуктов.
7. Методы определения качества пищевых продуктов.
8. Определение рациональных режимов и способов хранения пищевых продуктов.
9. Понятие о естественной убыли пищевых продуктов, пути ее снижения.
10. Определение и списание товарных потерь
11. Свежие овощи
12. Свежие плоды
13. Классификация свежих плодов
14. Классификация свежих овощей
15. Химический состав плодов
16. Пищевая ценность плодов
17. Градация качества плодов
18. Дефекты плодов
19. Условия хранения плодов
20. Химический состав овощей
21. Пищевая ценность овощей
22. Градация качества овощей
23. Дефекты овощей
24. Условия хранения овощей
25. Продукты переработки плодов, овощей и грибов
26. Характеристика семейств рыб
27. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы
28. Классификация рыбы по виду консервирования
29. Требования к качеству, дефекты, градация качества и условия хранения рыбы
30. Виды мяса, ткани мяса, химический состав, пищевая ценность мяса
31. Ассортимент мясных товаров
32. Требования к качеству мяса
33. Дефекты и градация качества мяса
34. Условия хранения мяса

**Вопросы к зачету по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»,**

подготовка по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

*(2 семестр)*

1. Химический состав и пищевая ценность яиц.
2. Требования к качеству и дефекты яиц
3. Градация качества и условия хранения яиц
4. Ассортимент жиров, химический состав, пищевая ценность
5. Требования к качеству и дефекты пищевых жиров
6. Градация качества и условия хранения пищевых жиров
7. Требования к качеству и дефекты пищевых жиров
8. Градация качества и условия хранения пищевых жиров
9. Зерно и продукты его переработки
10. Ассортимент и пищевая ценность крупы
11. Ассортимент и пищевая ценность муки
12. Ассортимент и пищевая ценность макаронных изделий
13. Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных изделий
14. Требования к качеству и дефекты продуктов переработки зерна
15. Градация качества и условия хранения продуктов переработки зерна
16. Ассортимент и пищевая ценность кондитерских товаров
17. Требования к качеству и дефекты кондитерских изделий
18. Градация качества и условия хранения кондитерских изделий
19. Ассортимент и пищевая ценность вкусовых товаров
20. Требования к качеству и дефекты вкусовых товаров
21. Градация качества и условия хранения вкусовых товаров
22. Характеристика хлебопекарных дрожжей
23. Характеристика химических разрыхлителей
24. Характеристика желирующих веществ
25. Характеристика пищевых красителей
26. Требования к качеству и дефекты дополнительного сырья
27. Градация качества и условия хранения дополнительного сырья