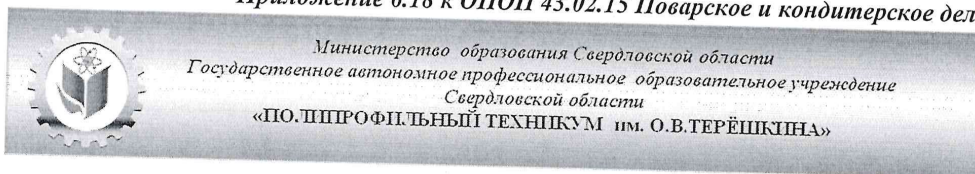


Приложение 6.18 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



РАССМОТРЕНО НА МК:
Протокол № 01 от 01.09.2025 г.
Председатель МК М.В. Мах /Е.В. Макух /



СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР:
И.Ю. Белова /И.Ю. Белова/
"20" 09 2025 г.

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
очное отделение

г. Лесной
2025 г.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённая приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020г) № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терешкина»

РАЗРАБОТЧИК: Макух Елена Викторовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
2. Описание правил оформления результатов оценивания.....	6
3. Комплект оценочных средств	6

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «ВЧ.02 Основы товароведения пищевых продуктов» по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 1 курсе во 2 семестре. В виде дифференцированного зачета

Для выполнения дифференцированного зачета по учебной дисциплине «ВЧ.02 Основы товароведения пищевых продуктов» отводится 2 академических часа.

Проводится в виде тестирования.

Материально-техническое обеспечение для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. Ответ обучающегося оценивается в соответствии с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по дисциплине «ВЧ.02 Основы товароведения пищевых продуктов», сформированность общих и профессиональных компетенций (знания, умения):

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09	-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу; -оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); -распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; -методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; -виды складских помещений

	-определять качество блюд и ингредиентов в соответствии с нормативной документации; -применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта; -обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара; выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков.	и требования к ним; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; -методы контроля качества, безопасности пищевых продуктов; -способы обнаружения фальсификации
--	---	--

II Описание правил оформления результатов оценивания

Тест состоит из 4 вариантов, каждый содержит 19 вопросов, в которых нужно выбрать правильный вариант ответа.

Практическая часть предполагает решение задачи.

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

- "5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;
- "4" (хорошо) - 80-89% правильных ответов;
- "3" (удовлетворительно) - 70-79% правильных ответов;
- "2" (неудовлетворительно) - 69% и менее правильных ответов.

III Комплект оценочных средств

ВЧ.02. Основы товароведения продовольственных товаров

1 вариант

Ф.И.О. _____

Группа № _____ курс _____

Выделите номер правильного ответа:

1. Товароведение – это

А) предмет предназначенный для продажи удовлетворяющий какие-либо человеческие потребности.

Б) дисциплина изучающая потребительскую стоимость товаров.

Нагревание продукта при t 85-90°C в течении 1-1,5 минут называется:

А) пастеризацией Б) стерилизацией.

Деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям стандартов называется:

А) сертификат Б) сертификация В) штрих-код

4. Основная зерновая культура в нашей стране называется:

А) пшеница Б) овёс В) рожь

5. От чего зависит пищевая ценность крупы:

А) от вида и характера обработки Б) от химического состава В) от вида зерна.

6. Из пшеницы вырабатывают крупу:

А) толокно Б) манную крупу В) геркулес

7. Опенок является:

А) трубчатым грибом Б) пластинчатым грибом В) сумчатым грибом

8. Картофель, батат, топинамбур относятся к

А) корнеплодам Б) клубнеплодам В) белые корни

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

А) крахмал Б) сахар В) мёд

10. Как называются мучные кондитерские изделия разнообразной формы А) торт Б) пирожное В) пряники

11. Из чего получают чай.

А) из шиповника, мяты и т.д.

Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.

В) из молодых побегов смородины, малины.

12. Процесс образования на поверхности мороженой рыбы ледяной корочки для предохранения от усушки и окисления жира называется:

А) глазированием Б) маринованием Г) солением

13. Посол с добавлением кроме соли, различных пряностей, придающий рыбе специфический острый вкус и пряный аромат называется:

- А) специальный Б) пряный В) тузлучный
14. Как называются незрелые плоды оливкового дерева
А) маслины Б) оливки В) каперсы
- Двустворчатым моллюскам относятся:
А) раки Б) осьминоги В) устрицы, мидии
15. Остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное - классификация мяса по:
А) по виду убойных животных Б) по упитанности В) термическому состоянию
16. Яйца подразделяются на столовые и диетические в зависимости от:
А) веса Б) вида птицы В) размера Г) сроков хранения
17. Яичный меланж используется для приготовления:
А) теста Б) теста, омлетов В) теста, омлетов, кремов Г) теста, омлетов, кремов, салатов.
18. Ассортимент хлебобулочных изделий по форме изделий классифицируют:
А) ржаной Б) формовой В) пшеничный Г) батоны Д) ржано-пшеничный
Е) булки Ж) плетенки З) плюшки
19. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.
А) можно. Б) нельзя В) не имеет значения

Практическая часть.

Реши задачу: определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов.

Вариант 2

Ф.И.О. _____

Группа № _____ **курс** _____

Выделите номера правильных ответов:

1. Товароведение изучает следующие группы товаров:
А) зерно - мучные Б) промтовары В) вкусовые товары Г) яичные товары Д) хозяйственные товары Е) пищевые жиры Ж) мясные и рыбные товары

Выделите номер правильного ответа:

2. Нагревание продукта свыше 100С в течении 20-30 минут в герметично закрытой посуде называется: А) пастеризацией Б) стерилизацией.
3. ОСТ расшифровывается как:
А) основной стандарт Б) стандарт предприятия В) отраслевой стандарт
4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы из целого зерна называется:
А) гречиха Б) продел В) ядрица
5. Прогоркание крупы это....
А) плесневение Б) порча в результате длительного хранения В) окисление жира
6. Важные составные части химического состава муки
А) углеводы Б) крахмал и белки В) витамины
7. Апельсин, мандарин, лимон относится к...
А) тропическим плодам Б) цитрусовым плодам В) экзотическим плодам
8. Более ценная часть гриба.
А) весь гриб Б) шляпка В) ножка
9. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.
А) дубильные вещества Б) органические кислоты В) ароматические вещества

10. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот, ароматизаторов. А) карамель Б) искусственный мёд В) сироп.
11. Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.
А) мороженное Б) сливки В) йогурт
12. Копчение рыбы при температуре 80-140С в течении 1-5 часов называется:
А) холодным Б) горячим
13. Дефект соленой рыбы при котором происходит покраснение мяса вокруг позвоночника называется:
А) ржавчина Б) лопанец В) загар Г) затяжка Д) сырость
14. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:
А) 4 ккал Б) 6.8 ккал В) 12 ккал
15. К ракообразным относятся:
А) омар, лангуст Б) осьминоги, кальмар В) устрицы, мидии
16. По упитанности мясо делят на
А) Сорта и виды Б) Категории В) Никак не делят
17. Диетическими называются яйца реализуемые в течении:
А) 5 суток Б) 7 суток В) 25 суток
18. Определить признаки доброкачественности мороженой рыбы:
А) поверхность чистая естественной окраски Б) с наружными повреждениями
В) консистенция плотная Г) на поверхности слизь Д) консистенция дряблая Е) запах свежей рыбы Ж) с посторонним запахом.
19. К семейству карповых относятся:
А) сазан Б) вобла В) сиг Г) лещ Д) минтай Е) берш Ж) карп

Практическая часть.

Реши задачу: определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов.

Вариант 3

Ф.И.О. _____

Группа № _____

курс _____

Выделите номер правильного ответа:

1.Способ оценки качества пищевого сырья с помощью приборов, реактивов который определяет физические, химические, микробиологические и другие свойства продуктов называется:

а) лабораторный б) органолептический

2. Не разрешается хранить вместе сухие продукты и влажные, пахнущие продукты с продуктами воспринимающими запах это называется:

А) упаковкой продуктов Б) товарным соседством В) влажностью воздуха.

3.Упаковка пищевых продуктов в мешки, кули, пакеты изготовленные из ткани, бумаги, пергамента, и целлофана называется:

А) мягкой тарой Б) полужесткой тарой В) жесткой тарой

4. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

А) мука Б) сахар В) соль

5.По какому признаку делятся макаронные изделия

А) по внешнему виду Б) по форме В) по размеру

6. Макароны, рожки, перья относятся к типу макаронных изделий А) трубчатые Б) нитеобразные В) лентообразные

7. К группе косточковых относятся:

А) сливы Б) ежевика В) айва

8. Земляника относится к...

А) сложным ягодам Б) настоящим ягодам В) ложным ягодам

9.Моховик относится к:

А) губчатым грибам Б) пластинчатым грибам В) сумчатым грибам

10. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

А) водка Б) фрукты В) мёд

11.Кисломолочный диетический продукт

А) сметана Б) сливки В) йогурт

12. Рыба обработанная солью, дымом или коптильной жидкостью называется:

А) соленой Б) вяленой В) копченой

13.Посол рыбы с добавлением сахара, пряностей, уксусной кислоты называется:

А) глазированием Б) маринованием Г) солением

14. Вещества, являющиеся строительным материалом для организма человека

А) углеводы Б) белки В) жиры

15. К головоногим моллюскам относятся:

А) омар, лангуст Б) осьминоги, кальмар В) устрицы, мидии

16. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона

А) витамины Б) углеводы В) экстрактивные вещества

17.Основным сырьем для производства маргарина является саломас, его получают путем гидрогенизации (отверждения) из:

А) животных жиров Б) растительных масел В) животных жиров или растительных масел.

18. Солят рыбу следующими способами:

А) сухим Б) холодным В) тузлучным Г) мокрым Д) смешанным

19. К семейству тресковых рыб относятся:

А) минтай Б) мойва В) навага Г) налим Д) палтус Е) пикша Ж) сайда З) хек И) сиг

Практическая часть.

Реши задачу: определите энергетическую ценность молока цельного сгущенного массой 350г если в 100г продукта содержится углеводов 56г, жира 8,5г, белка 6,97г.

Вариант 4

Ф.И.О. _____

Группа № _____

курс _____

Выделите номер правильного ответа:

1. Способ оценки качества пищевого сырья по цвету, консистенции, запаху, вкусу, вн.виду называется: а) лабораторный б) органолептический
2. Деятельность по установлению норм, правил и требований к качеству продукции, услуг, работ называется: а) стандартом б) стандартизацией в) сертификатом
3. Упаковка пищевых продуктов в коробки, корзины, решета и ящики-из картона, древесной дранки, из прутьев называется:
А) мягкой тарой Б) полужесткой тарой В) жесткой тарой
4. Крупы геркулес, толокно получают из:
А) гречихи Б) пшеница В) овса
- 5) Какая мука по качеству подразделяется на крупчатку, муку в/с, муку 1,2 сорта, обойную?
А) мука пшеничная хлебопекарная Б) мука пшеничная для макаронных изделий
В) мука для блинов
6. Вермишель, паутинка, спагетти относятся к типу макаронных изделий
А) трубчатые Б) нитеобразные В) лентообразные
7. К группе томатных овощей относятся:
А) перец Б) патиссоны В) пастернак 8.
К группе семечковых относятся:
А) вишня Б) яблоки В) смородина
8. Отличительные особенности сумчатых грибов
А) споры образуются в особых камерах - сумках
Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек
В) грибы в виде сумочек Г) на поверхности шляпки имеются складки.
9. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.
А) витамины Б) углеводы В) экстрактивные вещества
10. Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.
А) жир Б) хлеб В) овощи
11. Молоко со специфическим запахом
А) молоко кобылицы Б) молоко коровье В) молоко верблюдицы
12. Дефект соленой рыбы при котором на поверхности появляется налет желтого цвета называется:
А) ржавчина Б) лопанец В) загар Г) затяжка Д) сырость
13. Рыба подвергнутая посолу и медленному обезвоживанию в естественных условиях при температуре 15-25С в течении 15-30 суток называется:
А) соленой Б) вяленой В) копченой
14. Дайте определение энергетической ценности пищи:
А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии
Б) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему. В)
Количество скрытой энергии, заключенной пище
15. К иглокожим относятся:

- А) омар, лангуст Б) осьминоги, кальмар В) устрицы, мидии Г) трепанг, морской еж
16. Мясо крупного рогатого скота возрастом от 3 месяцев до трех лет А) мясо молодняка
Б) телятина В) говядина.
17. Яйца подразделяются на категории в зависимости от:
А) веса Б) вида птицы В) размера Г) сроков хранения.
18. По способу обработки различают сушеную рыбу:
А) пресно-сушеную Б) вялено-сушеную В) солено-сушеную
19. К дефектам сливочного масла относят:
А) штафф Б) привкус растительного масла В) кормовой вкус Г) салостый и прогорклый вкусы Д) выступание капель воды Е) крошливая и мягкая консистенция.

Практическая часть.

Реши задачу: определите энергетическую ценность маслин без косточки массой 300г, если в 100г продукта содержится: белки 0,5г, жиры 13,60г, углеводы 0г.

Эталон ответов:

№ вопроса	1 вариант	2 вариант	3 вариант	4 вариант
1	б	а, в, г, е, ж	а	б
2	а	б	б	б
3	б	в	а	б
4	а	б	а	в
5	а	б	б	а
6	б	б	а	б
7	а	б	а	а
8	б	б	в	б
9	а	а	а	в
10	в	б	в	а
11	б	в	в	а
12	а	б	в	а
13	б	б, в	б	б
14	б	а	б	в
15	в	а	б	г
16	в	б	в	б
17	г	б	в	а
18	б	а, б, с	а, б, д	
19	г	а, б, г, ж	а, в, г, е, з	а, в, г
20	Используя известные значения калорийности нутриентов: Белки: 4 ккал/г Жиры: 9 ккал/г Углеводы: 4 ккал/г	Используя известные значения калорийности нутриентов: Белки: 4 ккал/г Жиры: 9 ккал/г Углеводы: 4 ккал/г	Сначала определим энергетическую ценность 100 грамм сгущенного молока, а затем пересчитаем на 350 грамм.	Для расчета энергетической ценности маслин необходимо знать калорийность белков, жиров и углеводов: Белки: 4 ккал/г

	Произведем расчет: Энергия от белков: $2,8 \text{ г} * 4 \text{ ккал/г} = 11,2 \text{ ккал}$ Энергия от жиров: $3,2 \text{ г} * 9 \text{ ккал/г} = 28,8 \text{ ккал}$ Энергия от углеводов: $4,7 \text{ г} * 4 \text{ ккал/г} = 18,8 \text{ ккал}$ Суммарная энергетическая ценность 100 г молока: $11,2 \text{ ккал} + 28,8 \text{ ккал} + 18,8 \text{ ккал} = 58,8 \text{ ккал}$ Ответ: Энергетическая ценность 100 г пастеризованного молока составляет 58,8 ккал.	Произведем расчет: Энергия от белков: $0,5 \text{ г} * 4 \text{ ккал/г} = 2 \text{ ккал}$ Энергия от жиров: $82,5 \text{ г} * 9 \text{ ккал/г} = 742,5 \text{ ккал}$ Энергия от углеводов: $0,8 \text{ г} * 4 \text{ ккал/г} = 3,2 \text{ ккал}$ Суммарная энергетическая ценность 100 г сливочного масла: $2 \text{ ккал} + 742,5 \text{ ккал} + 3,2 \text{ ккал} = 747,7 \text{ ккал}$ Ответ: Энергетическая ценность 100 г сливочного масла составляет 747,7 ккал.	Калорийность нутриентов: Белки: 4 ккал/г Жиры: 9 ккал/г Углеводы: 4 ккал/г Расчет для 100 г продукта: Энергия от белков: $6,97 \text{ г} * 4 \text{ ккал/г} = 27,88 \text{ ккал}$ Энергия от жиров: $8,5 \text{ г} * 9 \text{ ккал/г} = 76,5 \text{ ккал}$ Энергия от углеводов: $56 \text{ г} * 4 \text{ ккал/г} = 224 \text{ ккал}$ Суммарная энергетическая ценность 100 г сгущенного молока: $27,88 \text{ ккал} + 76,5 \text{ ккал} + 224 \text{ ккал} = 328,38 \text{ ккал}$ Теперь рассчитаем для 350 г продукта: Энергетическая ценность 350 г сгущенного молока: $328,38 \text{ ккал/100 г} * 350 \text{ г} = 1149,33 \text{ ккал}$ Ответ: Энергетическая ценность 350 г цельного сгущенного молока составляет 1149,33 ккал.	Жиры: 9 ккал/г Углеводы: 4 ккал/г Расчет для 100 г маслин: Энергия от белков: $0,5 \text{ г} * 4 \text{ ккал/г} = 2 \text{ ккал}$ Энергия от жиров: $13,60 \text{ г} * 9 \text{ ккал/г} = 122,4 \text{ ккал}$ Энергия от углеводов: $0 \text{ г} * 4 \text{ ккал/г} = 0 \text{ ккал}$ Суммарная энергетическая ценность 100 г маслин: $2 \text{ ккал} + 122,4 \text{ ккал} + 0 \text{ ккал} = 124,4 \text{ ккал}$ Расчет для 300 г маслин: Энергетическая ценность 300 г маслин: $124,4 \text{ ккал/100 г} * 300 \text{ г} = 373,2 \text{ ккал}$ Ответ: Энергетическая ценность 300 г маслин без косточки составляет 373,2 ккал.
--	---	---	--	---

