

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

по учебной дисциплине

**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ТОВАРОВ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

**Форма оценочной процедуры**  
дифференцированный зачет

Советск,  
2019 год

СОГЛАСОВАНО  
зав. по УМР  
*Ивашкина* Н.А. Ивашкина  
30.08.2019 года

Контрольно-оценочные средства разработаны:

- на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**  
Машкова О.А., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрены на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли». Протокол № 01 от 29 августа 2019 года М.

Рекомендованы методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж». Протокол №1 от 30 августа 2019 года

СОГЛАСОВАНЫ:  
Генеральный директор  
ООО «ЛЮВИОП»  
*Л.И. Гаврилова* Л.И. Гаврилова



## Паспорт комплекта оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции и общие компетенции:

### Умения:

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

### Знания

- 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 и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

### общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### **Описание правил оформления результатов оценивания**

<b>Отметка</b>	<b>Правильных ответов</b>
«5»	28 - 30
«4»	24 - 27
«3»	20- 23
«2»	до 19

## **II. Контрольно- оценочные средства**

### **2.1. Задания**

**Текст задания: тестового типа**

#### **Тесты**

**По дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров  
Вариант 1.**

#### **Задание 1**

Предметом товароведения является:

1. конструкция товаров
2. потребительная стоимость товара
3. технология производства товаров
4. меновая стоимость

#### **Задание 2**

Объектом товароведения служит:

1. ассортимент
2. стоимость
3. качество товаров
4. товар

#### **Задание 3**

Показатель экономичности стиральной машины:

1. расход моющего средства на стирку
2. количество обрабатываемого белья
3. количество оборотов барабана в минуту
4. ресурс

#### **Задание 4**

Распределение множества объектов на подмножества по общим признакам – это:

1. кодирование
2. идентификация
3. классификация
4. ранжирование

#### **Задание 5**

Иерархический метод классификации – это:

1. последовательное разделение множества на независимые группировки
2. параллельное разделение множества на подчиненные группировки
3. последовательное разделение множества на подчиненные группировки
4. параллельное разделение множества по различным признакам

#### **Задание 6**

Различают два метода классификации:

1. иерархический и фасетный
2. дифференциальный и комплексный
3. иерархический и комплексный
4. фасетный и комплексный

#### **Задание 7**

Термин «торговый ассортимент» означает:

1. перечень товаров, входящих в ассортиментный минимум завода - изготовителя
2. перечень товаров, предназначенных для экспортно-импортных операций
3. перечень товаров, изготавливаемых предприятием
4. перечень товаров, реализуемых торговой организацией

#### **Задание 8**

Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением – это:

1. конкурентоспособность
2. надежность
3. удобство пользования
4. качество

#### **Задание 9**

Способность товаров создавать ощущение удобства, комфортности характеризуют свойства:

1. надежности
2. функциональные
3. эстетические
4. эргономические

#### **Задание 10**

**Качество товаров формируют факторы:**

1. исходное сырье, технологические процессы, упаковка, маркировка
2. условия хранения и транспортирование
3. принципы маркетинга
4. аудит качества и сбытовая политика

#### **Задание 11**

**Наиболее объективный метод определения показателей качества из приведенных:**

1. экспертный
2. органолептический
3. расчетный
4. измерительный

### **Задание 12**

ПСП - это

1. постоянная суточная потребность
2. полный состав продукта
3. предельное суточное потребление
4. система потребительских показателей

### **Задание 13**

Объектом товароведения служит:

1. ассортимент
2. стоимость
3. качество товаров
4. товар

### **Задание 14**

Показатель «устойчивость ассортимента» характеризуется товарами:

1. удовлетворяющими изменившиеся потребности за счет новых товаров
2. имеющими устойчивый спрос
3. включенными в ассортиментный перечень
4. имеющимися в наличии

### **Задание 15**

**К эстетическим свойствам относятся:**

1. соответствие моде
2. безотказность
3. целостность композиции
4. взаимозаменяемость

### **Вариант 2.**

### **Задание 1**

Объектом товароведения служит:

1. услуги
2. стоимость
3. качество товаров
4. товар

### **Задание 2**

Способность товара удовлетворять конкретную потребность человека определяет

1. ассортимент
2. качество
3. количество
4. индивидуальная потребительная стоимость

### **Задание 3**

Показателем надежности автомобиля является

1. ресурс
2. КПД
3. расход топлива
4. эффективность тормозной системы

#### **Задание 4**

Свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация

1. признак классификации
2. параметр классификации
3. код товара
4. идентификационный номер

#### **Задание 5**

Фасетный метод классификации – это:

1. параллельное разделение множества по разным признакам
2. последовательное разделение множества на подчиненные группировки
3. параллельное разделение множества на подчиненные группировки
4. параллельное разделение множества на независимые группировки

#### **Задание 6**

Наиболее объективный метод или методы определения показателей качества из приведенных:

1. измерительный
2. органолептический
3. расчетный и социологический
4. экспертный и расчетный

#### **Задание 7**

К экологическим показателям мотоцикла относится:

1. скорость
2. количество пассажиров
3. расход топлива
4. уровень шума

#### **Задание 8**

К эргономическим показателям обуви относится:

1. размер
2. устойчивость носка
3. износостойкость подошвы
4. цвет

#### **Задание 9**

Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество – это:

1. признак
2. принцип
3. показатель
4. качественная определенность

### **Задание 10**

К эстетическим свойствам относятся:

1. универсальность и взаимозаменяемость
2. долговечность
3. соответствие моде и целостность композиции
4. безотказность

### **Задание 11**

ДКМ - это

1. допустимое качество модели
2. допустимое количество миграции
3. данные качества модели
4. достаточное количество меламина

### **Задание 12**

Недостатки органолептического метода определения показателей качества:

1. точность оценки
2. сложность
3. субъективность
4. длительность по времени

### **Задание 13**

К товарной информации предъявляют следующие основные требования:

1. краткость и информативность
2. воспроизводимость, четкость, точность
3. сопоставимость, достаточность, достоверность
4. краткость, воспроизводимость, четкость

### **Задание 14**

Наиболее доступной для потребителя является информация

1. цифровая
2. словесная
3. символическая
4. штриховая

### **Задание 15**

Термин «ассортиментная политика» означает деятельность:

1. по формированию рационального ассортимента и его оптимизации
2. по закупке товаров для организации
3. по установлению хозяйственных связей с поставщиками
4. по обновлению ассортимента товаров

*Ключ к тесту:*

<b>Вариант 1.</b>				<b>Вариант 2.</b>			
<b>Вопрос №</b>	<b>ОТВЕТ</b>	<b>Вопрос №</b>	<b>ОТВЕТ</b>	<b>Вопрос №</b>	<b>ОТВЕТ</b>	<b>Вопрос №</b>	<b>ОТВЕТ</b>
<b>1</b>	2	<b>9</b>	4	<b>1</b>	4	<b>9</b>	3
<b>2</b>	4	<b>10</b>	1	<b>2</b>	2	<b>10</b>	3
<b>3</b>	1	<b>11</b>	4	<b>3</b>	1	<b>11</b>	2
<b>4</b>	3	<b>12</b>	3	<b>4</b>	1	<b>12</b>	3
<b>5</b>	3	<b>13</b>	4	<b>5</b>	4	<b>13</b>	3
<b>6</b>	1	<b>14</b>	1	<b>6</b>	1	<b>14</b>	2
<b>7</b>	4	<b>15</b>	1,3	<b>7</b>	4	<b>15</b>	1
<b>8</b>	4			<b>8</b>	1		