Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02.ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

естественно-научного профиля

г. Шумиха, 2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров

1.1 Область применения программы

Рабочая программа дисциплины **ОП. 02. «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения предмета обучающийся должен **знать:**

· проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;

· нормативную документацию;

· классификацию и ассортимент пищевых продуктов;

· химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

· требования к качеству продуктов;

· условия и сроки хранения;

· кулинарные свойства пищевых продуктов;

· использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета обучающийся должен **уметь:**

· определять качество сырья и готовой продукции;

· использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

· осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

· пользоваться нормативными документами.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.	осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации
ПК 2	осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование
ПК 3	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки
ПК 4	составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров
ПК 4	применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП
ПК 5	определять показатели ассортимента и качества товаров

ПК 6	использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
ПК 7	выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь
ПК 8	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК 9.	осуществлять приемку товаров по количеству и качеству
ПК 10 .	оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров
ПК 11.	знание требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	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.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной нагрузки	**42**
Всего занятий	**36**
Теоретическое обучение	**20**
ЛПЗ	**16**
Консультация	**4**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа Обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	4
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров			
Тема 1.1. Введение. Общая часть товаро-ведения.	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.		**2**
	Практическая работа №1 1. Определение факторов, влияющих на качество пищевых товаров	**2**	
Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий.		**2**

	Практическая работа №2 1. Идентификация и оценка качества зерномучных товаров, соблюдение условий и сроков хранения	**1**	
Тема 1.3. Плодоовощные продукты	**Содержание учебного материала** Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Дефекты консервов.	**1**	**2**
	Практическая работа №3 1. Идентификация и оценка качества свежих плодов и овощей, соблюдение условий и сроков хранения	**2**	
Тема 1.4. Молочные продукты	**Содержание учебного материала** Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование молочных продуктов.	**1**	**2**
	Практическая работа №4 1. Идентификация и оценка качества молока и кисломолочных товаров, распознавание дефектов, соблюдение условий и сроков хранения	**3**	
Тема 1.5. Рыбные продукты	**Содержание учебного материала** 1. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования.	**1**	**2**
	Практическая работа №5 1. Идентификация и оценка качества рыбных товаров, распознавание дефектов, хранение	**4**	

Тема 1.6. Мясные продукты	**Содержание учебного материала** 1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**1**	**2**
	Практическая работа №6 1. Идентификация и оценка качества мясных товаров, распознавание фальсифицированных товаров, соблюдение условий и сроков хранения	**2**	
Тема 1.7. Яйца и яичные продукты	**Содержание учебного материала** 1. Яйца. Классификация. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты.	**2**	**2**
	Практическая работа №7 1. Идентификация и оценка качества куриных яиц, распознавание дефектов	**1**	
Тема 1.8. Вкусовые продукты	**Содержание учебного материала** 1. Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования.	**3**	**2**
	Практическая работа №8 1.Идентификация и оценка качества вкусовых продуктов.	**2**	
Тема 1.9. Кондитерские товары	**Содержание учебного материала** 1. Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования.	**1**	**2**

	Практическая работа №9 1. Идентификация и оценка качества конфет и карамельных изделий, изучение факторов, сохраняющих качество	**1**	
Тема 1.10. Пищевые жиры	**Содержание учебного материала** 1. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**0,5**	**2**
	Практическая работа №10 1. Идентификация и оценка качества пищевых жиров, соблюдение условий и сроков хранения	**1**	
Тема 1.11. Пищевые концентраты	**Содержание учебного материала** 1. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов.	**0,5**	**2**
	Практическая работа №11 Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.	**1**	
	Консультации	**4**	
	Дифференцированный зачет	**2**	**3**
	Объём образовательной нагрузки	**42**	
	Всего занятий	**36**	
	Теоретическое обучение	**20**	
	ЛПЗ	**16**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.
- **Технические средства обучения:**
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ Академия, 2015. - 336
2. Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / М.В. Епифанова. - М.: Academia, 2018. - 272 с.
3. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М, НИЦ Инфра-М, 2015. - 416 с.

Электронные ресурсы:

1. innnefedova.rusedu.net›post/2868/37501
2. science.runetstar.net
3. innnefedova.rusedu.net
4. http://gendocs.ru/v22089
5. http://probel.kz/index.php/component/content/article
6. http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html
7. grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	экспертная оценка выполнения практической работы
Определять качество сырья и продуктов питания	экспертная оценка выполнения практической работы
составлять карты качества	экспертная оценка выполнения практической работы
Знания:	
условия и сроки хранения продовольственных това-	устный опрос, оценка выполнения

ров	рефератов,
нормативную документацию	тестирование
суточный расход энергии	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	устный опрос
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в продуктах питания	тестирование, оценка выполнения рефератов
процессы протекающие при хранении продовольственных товаров	устный опрос
нормативную документацию;	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
химического состава продовольственных товаров	оценка выполнения рефератов, презентаций
классификации продовольственных товаров	оценка выполнения рефератов, презентаций
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
общие требования к качеству сырья и продуктов	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Еремеева В.А. _____

« ____» _____2020г.

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

естественно-научного профиля

г. Шумиха, 2020 г

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта. ФОС разработан на основе: Федерального государственного образовательного стандарта; учебной программы ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 «Повар,кондитер»

Контролируемые компетенции:

профессиональные компетенции:

-Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

-Организовывать выполнение заказов потребителей.

-Контролировать качество выполнения заказа.

-Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

общие компетенции:

-Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

-Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. -Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

-Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. -Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

-Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

-Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.Результаты освоения дисциплины ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Результатом освоения дисциплины ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ является овладение обучающимися знаниями и умениями**:**

-ассортимента, товароведной характеристики, требований к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условий и сроков хранения основных групп продовольственных товаров;

-видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;

-методов контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

-современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

-видов складских помещений и требований к ним;

-правил оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

-видов мучных кондитерских изделий, классификации, рецептур, технологий приготовления, сроков хранения и реализации.

-Проведения органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

-оценивания условий и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

-оформления учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов;

-осуществления контроля хранения и расхода продуктов;

-проведения бракеража готовых мучных кондитерских изделий.

1. Общие положения

Результатом освоения дисциплины ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ является овладение обучающимися знаниями и умениями в области основ товароведения продовольственных товаров а также овладение общими компетенциями (ОК)**:**

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные 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 общечеловеческих ценностей.
ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Выпускник, освоивший программу НПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями: **ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** 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, птицы, дичи
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
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
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
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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

2. Формы промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 1

Наименование дисциплины	**Форма контроля и оценивания**
	Промежуточная аттестация
Основы товароведения продовольственных товаров	дифференцированный зачет

3. . Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Таблица №2

Требования к результатам освоения (должен уметь, знать)	**Функциональная принадлежность оценочного средства**
Уметь	
– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Лабораторные занятия « Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Лабораторные занятия «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту» Лабораторные занятия «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту» Практическое занятие «Качество и безопасность продовольственных товаров» Практическое занятие «Органолептическая оценка качества хлеба» Лабораторные занятия «Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту»
– оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	Лабораторные занятия «Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту» Лабораторные занятия «Оценка качества молока, сливок, сыров

	по стандарту» Практическое занятие «Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов» Практическое занятие «Определение качества рыбы органолептическим способом» Практическое занятие «Оценка качества колбасных изделий органолептическим способом»
– оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов - проводить бракераж готовых мучных кондитерских изделий.	Лабораторные занятия «Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке» Лабораторные занятия «Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов» Практические занятия «Определение вида яйцепродуктов , категории яиц по органолептическим показателям» Практические занятия «Органолептическая оценка качества кондитерских изделий: повидла, джема, варенья» Практические занятия «Органолептическая оценка качества хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей» Лабораторные занятия «Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий и оценка качества по стандарту.» «Безопасная эксплуатация холодильного оборудования»
Знать	
- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Тестирование Дифференцированный зачет
– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Тестирование Дифференцированный зачет
– методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Дифференцированный зачет

– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	Дифференцированный зачет
– виды складских помещений и требования к ним;	Дифференцированный зачет
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Тестирование

Таблица 4

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	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. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов по-	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	информации в контексте профессиональной деятельности	иска Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предме-

		знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	тов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов

2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу НПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе про-

	фессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу НПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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

4. Типовые задания для оценки освоения дисциплины

Текущий контроль

Практическая работа №1

форма текущего контроля

по теме 1.1

Введение. Общая часть товароведения.

Определение факторов, влияющих на качество пищевых товаров

Цель: Научиться определять качественную характеристику и безопасность использования продовольственных товаров по сопроводительным документам и органолептическим методом.

Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;

сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;

Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;

Сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;

Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;

Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;

Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья

По завершению практического занятия студент должен уметь: работать с сопроводительными документами на сырьё, товарно-транспортными документами, определять качественную характеристику и безопасность использования продовольственных товаров органолептическим методом.

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

Необходимые принадлежности

Тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш.

Задание

1.Прочитать в уч. Л.А.Радченко «Организация производства предприятий общественного питания» п. тему: « Приемка продовольственных товаров» и ответить на вопросы:

-Как производится приемка продовольственных товаров на предприятиях общественного питания?

-В какой срок должны оформляться претензии по качеству, несоответствии количества товара предприятию поставщику?

-Какой суточный запас сырья должен быть на производстве и почему?

-Какой товар считается скоропортящимся?

Оформление отчета

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. С какими документами поступает сырье, продукция на предприятия общественного питания?

2.Кто несет ответственность за качество поступаемого сырья на предприятии общественного сырья?

3.Почему при хранении сырья и продуктов необходимо соблюдать товарное соседство?

Литература

1.Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания»

2.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическая работа №3

форма текущего контроля

по теме:

1.3 «Плодоовощные продукты»

Идентификация и оценка качества свежих плодов и овощей, соблюдение условий и сроков хранения

Цели: Научиться определять качественную характеристику и безопасность использования корнеплодов по сопроводительным документам и органолептическим методом, осуществлять выбор корнеплодов в соответствии с технологическими требованиями.

Научиться определять качественную характеристику и безопасность использования помологических сортов семечковых плодов по сопроводительным документам и органолептическим методом, осуществлять выбор плодов в соответствии с технологическими требованиями.

Научиться определять качественную характеристику клубнеплодов органолептическим методом, осуществлять выбор клубнеплодов в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению лабораторного занятия студент должен уметь: осуществлять выбор корнеплодов, в соответствии с технологическими требованиями, использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья, определять качество корнеплодов органолептическим методом. Осуществлять выбор семечковых плодов, в соответствии с технологическими требованиям, определять качество органолептическим методом. Работать с сопроводительными документами на сырьё, товарно-транспортными документами, определять качественную характеристику клубнеплодов органолептическим методом.

Продолжительность:2 аудиторных часа (90 минут)

Необходимые принадлежности

Плакат, образцы корнеплодов, клубнеплодов, семечковых плодов, тетрадь для практических и лабораторных занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Изучить по плакату сорта корнеплодов и оценку качества по стандарту, занести данные в таблицу.

Ход работы

Виды корнеплодов	*Форма*	*Цвет*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
морковь				
свекла				
редька				

Задание

1.Изучить по плакату сорта семечковых плодов и дать оценку качества по стандарту, занести данные в таблицу.

Ход работы

Виды семечковых плодов	*Форма*	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
Яблоки						
Груши						
Айва						

1. При каких условиях должны храниться семечковые плоды?

2.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры клубнеплодов дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры клубнеплодов	*Форма*	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
№1						
№2						
№3						

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. При каких условиях должны храниться корнеплоды?

2.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

3. Какие требования к помещениям для хранения семечковых плодов?

4.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

5. Какие требования к помещениям для хранения клубнеплодов?

6.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

Литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическая работа №2

форма текущего контроля

по теме 1.2:

Зерно и продукты его переработки

Идентификация и оценка качества зерномучных товаров, соблюдение условий и сроков хранения

Цель: Научиться определять ассортимент круп и макаронных изделий, качественную характеристику и безопасность использования по сопроводительным документам и органолептическим методом.

Научиться определять качество хлеба органолептическим методом.

По завершению лабораторного занятия студент должен уметь: осуществлять выбор круп и, макаронных изделий, в соответствии с технологическими требованиями, определять качество органолептическим методом.

Определение качества хлеба органолептическим методом

Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности

Плакаты, экземпляры хлеба, тетрадь для практических и лабораторных занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Изучить по плакату виды круп, макаронных изделий и дать оценку качества по стандарту, занести данные в таблицу.

Ход работы

Виды круп	*Форма*	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
гречневая						
рисовая						
Перловая						
Виды макаронных изделий						
рожки						
ракушки						
бантики						

1. При каких условиях должны храниться крупы и макаронные изделия?

2.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

Задание

1.Внимательно рассмотреть подготовленные экземпляры хлеба, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры хлеба	*Форма*	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
№1						
№2						
№3						

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Какие требования к помещениям для хранения круп и макаронных изделий?

*2.*Установите соответствие между группой макаронных изделий и мукой, из которой готовят макаронные изделия.

Группа и класс макаронных изделий	Сорт муки
1. Группа А	А. хлебопекарная пшеничная мука
2. Группа Б	Б. мука твердых сортов пшеницы (дурум) и мука высшего сорта из твердых сортов пшеницы
3. Группа В	В. Мука первого сорта
4. 1 класс	Г. Мука мягкая стекловидной пшеницы
5. 2 класс	Д. Мука высшего сорта

Запишите в таблицу буквы, выбранных ответов.

1	2	3	4	5

3. По какой причине в мякише хлеба может быть образована пустота?

4.Какое нарушение технологического процесса влечет за собой пересоленный вкус хлеба?

Литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

<u>Практическое занятие №4</u>

По теме 1.4:« Молочные продукты»

Идентификация и оценка качества молока и кисломолочных товаров, распознавание дефектов,

соблюдение условий и сроков хранения

Цель: Научиться определять качественную характеристику кисломолочных товаров органолептическим методом, осуществлять выбор кисломолочных продуктов в соответствии с технологическими требованиями.

Научиться определять качественную характеристику молочных товаров: молока, сливок, сыров органолептическим методом, осуществлять выбор молочных продуктов в соответствии с технологиче-скими требованиями.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт): работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику кисломолочных продуктов органолептическим методом. Работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику молока, сливок, сыров органолептическим методом.

Продолжительность:3 аудиторных часа (135минут)

Необходимые принадлежности

Плакат, экземпляры кисломолочной продукции, экземпляры молочной продукции, тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры кисломолочной продукции , дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры кисломолочной продукции	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
кефир					
ряженка					
йогурт					

2.Установите соответствие между кисломолочными продуктом и его условиями хранения.

Наименование продукта	Условия хранения
1. Кефир.	А. при температуре от 0 до 2^0С не более 36 ч.
2. Творог.	Б. при температуре 2-6^0С – 24 ч.
3. Сметана.	В. При температуре 2-6^0С в течение 36 ч.
4. Простокваша.	Г. При температуре 4-6^0С не более 72 ч.

Запишите в таблицу буквы, выбранных ответов, а затем получившуюся последовательность букв перенесите в бланк ответов.

1	2	3	4

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры молочной продукции , дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры молочной продукции	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
молоко					
сливки					
Сыр «Российский»					

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

2.Найдите в приведенном ниже списке кисломолочные продукты, которые являются одним из видов простокваши

1. йогурт.
2. обыкновенная простокваша.
3. ряженка.
4. ацидофилин.
5. варенец.
6. кумыс.

Запишите в таблицу буквы, соответствующие выбранным ответам в алфавитном порядке.

Укажите правильный ответ.

1. БВД 2) АБЕ 3) БВЕ 4) АГД

3.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

4.Верны ли следующие суждения о качестве молока?

1. Разрешается к приемке молоко с кормовым и другими привкусами и запахами, с густой, слизи-стой, тягучей консистенцией.

2. Не допускается к приемке молоко с горьким, кормовым, прогорклым и другими привкусами и за-пахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией.

1. Верно только А.

2. Верно только Б.

3. Верны оба суждения.

4. Оба суждения неверны.

3.Верны ли следующие суждения о качестве сливок?

1. Сливки должны иметь чистый вкус и запах.
2. Консистенция однородная, без сбившихся комочков жира и хлопьев белка.

1. Верно только А.
2. Верно только Б.
3. Верны оба суждения.
4. Оба суждения неверны.

Литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическое занятие №5

По теме 1.5: «Рыбные продукты»

Идентификация и оценка качества рыбных товаров, распознавание дефектов, хранение

Цель: Научиться определять качественную характеристику рыбы органолептическим методом, осуществлять выбор рыбы в соответствии с технологическими требованиями.

Научиться определять качественную характеристику рыбных консервов органолептическим методом, по показателям тары, осуществлять расшифровку маркировки, указанной на упаковке.

Научиться определять качественную характеристику рыбы органолептическим методом после дефростации.

По завершению лабораторного занятия студент должен уметь (иметь практический опыт): работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику рыбы органолептическим методом. Работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику рыбных консервов органолептическим методом, по показателям тары, производить расшифровку маркировки, указанной на упаковке. Работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику рыбы органолептическим методом после размораживания.

Продолжительность: 4 аудиторных часа (180 минут)

Необходимые принадлежности

Плакаты, экземпляры рыбы, экземпляры рыбных консервов, тетрадь для лабораторных и практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры рыбы, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры рыбы	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
минтай					
путассу					
скумбрия					

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры рыбных консервов , дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры рыбных консерв	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
Консерва рыбная: «Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла»					
Консерва рыбная: «Скумбрия атлантическая с овощ-					

ным гарниром в томатном соусе»					

2.Произвести расшифровку надписи на упаковке.

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры рыбы, предварительно размороженные, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры рыбы	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
минтай					
путасу					

2.Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:

а) тощей; б) средней жирности;

в) жирной; г) особо жирной.

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

2.В каком виде поступает рыба на предприятия общественного питания?

3.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по ГОСТу?

4.Какая информация должна быть на упаковке консервной банки?

5.Какие способы дефростации рыбы существуют?

6.Какое количество времени дается на размораживание рыбы?

Литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическая работа №6

По теме 1.6: «Мясные продукты»

Идентификация и оценка качества мясных товаров, распознавание фальсифицированных товаров, соблюдение условий и сроков хранения

Цель: Научиться определять качественную характеристику мяса органолептическим методом, осуществлять выбор мяса в соответствии с технологическими требованиями.

Научиться определять качественную характеристику колбасных изделий органолептическим методом, осуществлять выбор колбасных изделий в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению лабораторного занятия студент должен уметь (иметь практический опыт): работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику мяса органолептическим методом. Работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику колбасных изделий органолептическим методом.

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

Необходимые принадлежности

Различные виды мяса, колбасных изделий, тетрадь для лабораторных и практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Внимательно рассмотреть виды мяса, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры мя-	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные*	*Органолептические пока-*

са				*показатели*	*затели*
свинина					
говядина					
баранина					

Задание

1.Внимательно рассмотреть колбасную продукцию, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры колбасной продукции	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
докторская					
краковская					
молочная					

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

2.В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?

3.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

4.Условия и сроки хранения колбасных изделий.

5.Определить и отметить знаком «+», из каких частей свинины

приготавливают перечисленные полуфабрикаты:

Части туши	Эскалоп	Шницель	Котлета натуральная	Рагу	Гуляш	Котлеты отбивные	Поджарка	Свинина духовая	Шашлык
Корейка									
Окорок									
Лопаточная часть									
Грудинка									
Шея									

Литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическая работа №7

По теме 1.7:« Яйца и яичные продукты»

Идентификация и оценка качества куриных яиц, распознавание дефектов

Цель: Научиться определять качественную характеристику яиц органолептическим методом, осуществлять выбор категории и устанавливать допустимые и недопустимые дефекты в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт): работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику яиц органолептическим методом.

Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности

Плакаты, тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры яиц, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры яиц	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
№1					
№2					
№3					

2.Что из перечисленного определяет качество диетического яйца?

1. неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм.
2. допускается на скорлупе наличие единичных пятен и полосок.
3. белок плотный, светлый, прозрачный.
4. желток прочный, едва видимый, занимает центральное положение и не перемещается.

Запишите в таблицу буквы, соответствующие выбранным ответам в алфавитном порядке.

Укажите правильный ответ.

1) АБГ 2) АВГ 3) БВГ 4) АБВ

3.Что из перечисленного определяет качество столового яйца?

1. неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм.
2. Неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7 мм.
3. Белок плотный (допускается недостаточно плотный), светлый, прозрачный.
4. Желток прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Запишите в таблицу буквы, соответствующие выбранным ответам в алфавитном порядке.

Укажите правильный ответ.

1) АБГ 2) АВГ 3) БВГ 4) АБВ

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

2.Условия и сроки хранения яиц.

3.Какое слово пропущено в следующей фразе?

«_____ - замороженная смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, пастеризованных».

Ответ: _____

4.

Какое слово пропущено в следующей фразе?

Яичный порошок - _____ смесь белка и желтка».

Ответ: _____

Литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическая работа №10

По теме 1.10:« Пищевые жиры»

Идентификация и оценка качества пищевых жиров, соблюдение условий и сроков хранения

Цель: Научиться определять качественную характеристику пищевых жиров органолептическим методом.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт): работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику пищевых жиров органолептическим методом.

Продолжительность:1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности

Плакат, тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры жиров, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры жиров	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
№1					
№2					
№3					

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

2.Условия и сроки хранения пищевых жиров.

3.Ответьте на вопрос: «Какие продукты хранят при следующих условиях: при температуре не выше 6^0С относительной влажности воздуха не более 80% не более 10 суток».

Ответ _____.

4.Ответьте на вопрос: «Какие продукты хранят при следующих условиях: в темных помещениях, фасованное в бутылки до 4 месяцев».

Ответ _____**.**

5.Определите группу маргарина по следующим показателям качества: консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая, сухая на вид; цвет светло – желтый, однородный по всей массе; вкус и запах чистый, выраженный молочный или молочно – сливочный со сливочным оттенком.

Литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Практическая работа №8

По теме:1.8 «Вкусовые товары»;

Идентификация и оценка качества вкусовых продуктов.

Цель: Научиться определять качественную характеристику пряностей органолептическим методом, осуществлять выбор пряностей в соответствии с технологическими требованиями.

По завершению лабораторного занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику пряностей органолептическим методом.

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90минут)

Необходимые принадлежности

Образцы пряностей и приправ, экземпляры пряностей, тетрадь для лабораторных и практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры представленных пряностей, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры пряностей	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
Перец черный молотый					
Перец красный молотый					
Перец душистый горошком					
Гвоздика					
Корица					
Тмин					
Кориандр					
Паприка молотая					

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1.Как классифицируются пряности?

2.В каком виде поступают пряности на предприятия общественного питания?

3.Требования к помещению для хранения пряностей.

4.Требования к условиям и срокам хранения пряностей.

Литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

<u>Практическое занятие №9</u>

Тема 1.9: «Кондитерские товары».

Идентификация и оценка качества конфет и карамельных изделий, изучение факторов, сохраняющих качество.

Цель: Научиться определять качественную характеристику кондитерских изделий органолептическим методом.

Научиться определять качественную характеристику песочного печенья органолептическим методом.

Ознакомиться с ассортиментом мучных кондитерских изделий, научиться составлять таблицу по срокам хранения и реализации мучных кондитерских изделий, для определения оценки качества по стандарту.

Научиться определять качественную характеристику хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей органолептическим методом.

По завершению практического занятия студент должен уметь (иметь практический опыт):

работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику кондитерских изделий органолептическим методом. Работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику песочного печенья органолептическим методом. Составления таблиц, анализа материала. Работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей органолептическим методом.

Продолжительность: 1 аудиторный час (45 минут)

Необходимые принадлежности

Кондитерские изделия, экземпляры песочного печенья, экземпляры хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей, тетрадь для практических занятий, ручка, карандаш, линейка, резинка

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры кондитерских изделий, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры мучных кондитерских изделий	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
№1повидло					
№2джем					
№3варенье					

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры песочного печенья, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры песочного печенья	*Цвет*	*Запах*	*Форма*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
№1						
№2						
№3						

Задание

1.Внимательно просмотреть сроки хранения и реализации мучных кондитерских изделий, занести данные в таблицу.

Наименование мучных кондитерских изделий	*Сроки хранения и реализации*
торты	
пирожные	
печенья	
коврижки	
пряники	

Задание

1.Внимательно рассмотреть экземпляры хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

Экземпляры хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей	*Цвет*	*Запах*	*Вкус*	*Качественные показатели*	*Органолептические показатели*
№1сухие дрожжи					
№2разрыхлитель					
№3пищевой краситель					

Оформление отчета

В тетрадь для лабораторных и практических занятий вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

Контрольные вопросы

1. Опишите классификацию кондитерских изделий. По какому признаку они классифицируются?

2.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

3.Условия и сроки хранения кондитерских изделий.

4.Технология приготовления песочного теста(полуфабриката).

5.Какое оборудование, инвентарь, инструменты используются при приготовлении печенья песочного?

6.Условия и сроки хранения песочного печенья.

7.От чего зависят сроки хранения и реализации мучных кондитерских изделий?

8.Какие факторы влияют на сроки хранения и реализации кондитерских изделий?

9.В каком помещении хранят мучные кондитерские изделия до реализации?

10.Для чего применяют хлебопекарные дрожжи?

11.Условия и сроки хранения хлебопекарных сухих дрожжей, химического разрыхлителя, пищевых красителей?

Литература

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2010г.

2.Н.Г.Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», М. «Академия», 2014г.

Необходимые принадлежности

(раздаточный материал)

Задание для дифференцированного зачета

Тест, Вариант 1

Часть А

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 18 вопросов. В задании 1 нужно выбрать единственно правильный ответ, среди предложенных, в задании 2 необходимо дать верное определение профессионального термина.

Время выполнения заданий части А - 25 минут.

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1. К кисломолочным продуктам относятся:

А) творог и творожные изделия;

Б) сыр;

В) пахта;

Г) масло;

Д) сыворотка.

2. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изготавливают:

А) глянцованную, дражированную, обсыпную, глазированную;

Б) леденцовую и с начинками;

В) открытую и завернутую;

Г) с тянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками.

3. Что из перечисленного относится к факторам, формирующим качество товара?

А) послепродажное обслуживание;

Б) качество сырья;

В) условия транспортирования товара;

Г) условия реализации.

4. Какие факторы влияют на качество продовольственных товаров?

А) температура;

Б) цвет;

В) вес.

5. Продуктом переработки, какого злака является перловая крупа?

А) просо;

Б) гречиха;

В) ячмень.

6. Укажите количественный товарно-сопроводительный документ?

А) счет фактура;

Б) заявление -декларация;

В) заборные листы.

7. Укажите документы, предназначенные для документального оформления соглашения о ценах, оплате транспортных расходов количественный товарно-сопроводительный документ?

А) количественные;

Б) расчетные;

В) качественные.

8. Укажите вид контроля безопасности и качества пищевых товаров при котором оценка происходит при помощи органов чувств?

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

9. Укажите метод контроля, при котором определяют уровень сахаров, жиров, некоторых витаминов и других веществ?

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

10. Укажите способ обеспечения сохранности запасов товаров при котором происходит понижение температуры в хранилище, удаление из него лишних паров влаги, снижение концентрации углекислого газа, а также происходит активизация защитных функции товаров ?

А) вентиляция;

Б) охлаждение;

В) замораживание.

11. Укажите вид склада, который служит для хранения грузов в связи с перегрузкой товара с одного вида транспорта на другой?

А) под сортировочно-распределительный;

Б) транзитно-экспедиционный;

В) транзитно-перевалочный.

12. Укажите вид склада, который обеспечивает срочное ответственное хранение товаров в местах с ограниченным числом товаровладельцев?

А) под сортировочно-распределительный;

Б) склад-отель;

В) транзитно-перевалочный.

13. Укажите вид склада, который предназначен для накопления текущих запасов товаров. Сюда относят склады оптовых торговых баз и розничных организаций?

А) под сортировочно-распределительный;

Б) склад-отель;

В) транзитно-перевалочный.

14. Укажите вид документа который выписывают при доставке товаров автомобильным транспортом?

А) товарно-транспортная накладная;

Б) Накладная на перевозку груза в универсальном контейнере;

В) железнодорожная накладная.

15. Укажите сроки приемки продовольственных скоропортящихся товаров?

А) 24 часа;

Б) 48 часов;

В) 72 часа.

Задание 2. Дать верное определение

1.Склад - …

2. Хранение - …

3. Правила товарного соседства -…

Часть Б

Инструкция

Внимательно читайте задания. Вам предлагается в задании 1 внести в таблицу показатели качества крупы гречневой (продел быстроразвариваюшийся), по памяти. В задании 2 установить соответствие между группами товаров и правилами размещения на торговом оборудовании и видами помещений.

Время выполнения заданий части Б - 20 минуты.

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества крупы гречневой (продел быстро разваривающийся)

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	
2	Цвет	
3	Консистенция	
4	Запах	
5	Вкус	
6	Зараженность вредителями	

Задание 2. Установить соответствие

№	Группа товаров	Оборудование		Вид помещения	
1	бакалея	А	холодильные горки	в	охлаждаемые помещения
2	мясные продукты				
3	молоко и кисломолочные продукты				
		Б	торговые стеллажи	г	неохлаждаемые помещения
4	овощи				
5	хлебобулочные изделия				

Задание для дифференцированного зачета

Тест, Вариант 2

Часть А

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 18 вопросов. В задании 1 нужно выбрать единственно правильный ответ, среди предложенных, в задании 2 необходимо дать верное определение профессионального термина.

Время выполнения заданий части А - 24 минуты.

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1. К кисломолочным продуктам **НЕ** относятся:

А) творог и творожные изделия;

Б) сыр;

В) сметана;

Г) масло.

2. Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....:

А) минус 20°до 0°С 6 мес.;

Б) минус 15°до 10°С 10 дней;

В) 40°С 5 дней;

Г) 15°до 20°С 10 дней.

3. Вид крупы определяется:

А) содержанием доброкачественного ядра;

Б) зерновой культурой;

В) размерами крупинок;

Г) обработкой ядра зерна.

4. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при

А) холодном копчении;

Б) полугорячем копчении;

В) горячем копчении;

Г) смешанном копчении.

5.К клубнеплодам относятся:

А) морковь, свекла;

Б) топинамбур, картофель;

В) ревень, спаржа;

Г) укроп, базилик.

6. Укажите документ относящийся к качественным ТСД?

А) счет фактура;

Б) заявление -декларация;

В) сертификат.

7. Укажите документы, предназначенные для передачи, хранения и учета информации о недоброкачественной продукции?

А) акт-списание;

Б) заявление - декларация;

В) протокол согласования цен.

8. Укажите вид контроля при котором происходит проверка эпидемиологической безопасности микробиологической стойкости ?

А) органолептический;

Б) микробиологический; В) физико-химический.

9. Укажите метод контроля, при котором определяют уровень сахаров, жиров, некоторых витаминов и других веществ?

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

10. Укажите способ обеспечения сохранности запасов товаров при котором происходит понижение температуры в хранилище, удаление из него лишних паров влаги, снижение концентрации углекислого газа, а также происходит активизация защитных функции товаров?

А) вентиляция;

Б) охлаждение;

В) замораживание.

11. Укажите вид склада по показателю – ассортимент хранимых товаров

А) универсальный;

Б) открытый;

В) склад в районе производства.

12. Укажите вид складской зоны, на которой выполняется учет отправляемых грузов, составляется сопроводительная документация.

А) зона приемки;

Б) зона экспедирования;

В) зона сортировки.

13. Укажите класс склада, который представляет собой современное одноэтажное здание, строительство которого велось с соблюдением предписанных технологий и с использованием материалов высокого качества?

А) А;

Б) Б;

В) С.

14. Укажите вид документа, который выписывают при доставке товаров автомобильным транспортом?

А) товарно-транспортная накладная;

Б) Накладная на перевозку груза в универсальном контейнере;

В) железнодорожная накладная.

15. Укажите сроки приемки продовольственных товаров?

А) 24 часа;

Б) 10 дней;

В) 60 дней.

Задание 2. Дать верное определение

1.Заявка - …

2. Приемка товара - …

3. Упаковка -…

Часть Б

Инструкция

Внимательно читайте задания. Вам предлагается в задании 1 внести в таблицу показатели качества крупы гречневой (продел быстроразвариваюшийся), по памяти. В задании 2 установить соответствие между группами товаров и правилами размещения на торговом оборудовании и видами помещений.

Время выполнения заданий части Б - 28 минуты.

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества продукта «сыр плавленый»

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	
2	Поверхность	
3	Вкус и запах	
4	Цвет	
5	Вид на разрезе	
6	Консистенция	

Задание 2. Установить соответствие

№	**Группа товаров**	**Оборудование**			**Вид помещения**
1	бакалея	А	холодильные горки	в	охлаждаемые помеще-

2	рыбные продукты				ния
3	молоко				
		Б	торговые стеллажи	г	неохлаждаемые помещения
4	фрукты				
5	макаронные изделия				

Эталоны ответа.

1 вариант

Часть А

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
а	*г*	*б*	*а*	*в*	*в*	*б*	*а*	*в*	*а*	*в*	*б*	*а*	*а*	*а*

Задание 2. Дать верное определение

1.Склад - это здания, сооружения и разнообразные устройства, предназначенные для приемки, размещения и хранения поступивших товаров, где выполняются работы по приемке, подсортировке, хранению, фасовке, отпуску товаров.

2.Хранение - этап обращения товара, который должен проходить в условиях, обеспечивающих минимальное изменение его количества и качества.

3. Правило товарного соседства - требование к совместному содержанию товаров с одинаковым режимом хранения, а также с приемлемыми друг для друга сорбционными свойствами; основано на принципе совместимости разных товаров, которые не оказывают взаимного вредного воздействия.

Часть Б

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества крупы гречневой (продел быстро разваривающийся)

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	Расколотые на части ядра гречихи
2	Цвет	Соответствует виду крупы, коричневый
3	Консистенция	Рассыпчатая
4	Запах	Слабовыраженный, без посторонних запахов
5	Вкус	Не горький, не кислый, сладковатый
6	Зараженность вредителями	Не допускается

Задание 2. Установить соответствие

1	2	3	4	5
б	*а*	*а*	*б*	*б*
г	*в*	*в*	*в*	*г*

Задание 2 . Составить инструкции по хранению различных видов товаров, с учетом следующих критерий:

Наименование продукта	Необходимые условия хранения		
	Сроки хранения, сут.	Температура воздуха, С	Отн. влажность воздуха, %
мясопродукты	2-4	2…4	75-85
молоко и молочные продукты	0,5	4…6	80-85
гастрономические продукты	2-6	2…6	80-85
фрукты	3-8	2…4	80-85
овощи	5-8	2…8	80-85

2 вариант

Часть А

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
б	*а*	*б*	*в*	*б*	*в*	*а*	*б*	*в*	*а*	*а*	*б*	*а*	*а*	*б*

Задание 2. Дать верное определение

1.Заявка – заявление намерения получить определенный товар.

2. Приемка товара – проверка соответствия количества, качества, комплектности товара обусловленным в договоре показателям.

3. Упаковка - средство или комплекс средств, которые обеспечивают защиту товаров от повреждений и потерь, а также от загрязнений и окружающей среды.

Часть Б

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества продукта «сыр плавленый»

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	Плотно завернуты в фольгу, упакованы в коробочки из полимерных материалов или тубы
2	Поверхность	Чистая, гладкая, не подсохшая
3	Вкус и запах	Сырные, чистые, кисловатые или слегка пряные
4	Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе сыра
5	Вид на разрезе	Рисунок отсутствует
6	Консистенция	Пластичная

Задание 2. Установить соответствие

1	2	3	4	5
б	*а*	*а*	*б*	*б*
г	*в*	*в*	*в*	*г*

Тестовые задания к КИМ

Вариант 1.

1. Продолжить предложения:
а) Товар - это ……. б) Товароведение - это …… ……..

2. Составьте схему учебной классификации продовольственных товаров.

3. Используя, предложенный набор слов, составьте правильные определения:

Промышленный ассортимент -…….. Торговый ассортимент -……

Предлагаемый набор слов:торговая организация, набор товаров, формируемый; набор товаров, предприятие, выпускаемый, изготовитель, или, отрасль, промышленность.

4. В пищевых продуктах вода бывает в двух состояниях:

……

…….. .

5. Используя рисунки:
а) отметьте продукты с высоким содержанием воды значком ↑.
б) отметьте продукты с низким содержанием воды значком ↓

1.

2.
3.
4.

http://images.yandex.ru/yandsearch?img_url=ab-cv.net%2Fwp-content%2Fgallery%2Fcookery%2Fcloves%2Fcloves_milled.jpg&iorient=&nojs=1&icolor=&site=&text=%D0%BF%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%20%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE&wp=&pos=11&isize=&type=&recent=&rpt=simage&itype=

6. Выберите из представленного списка минеральных веществ, и правильно запишите:
а) макроэлементы -…….. б) микроэлементы-……
Na, K, Cu, F, Zn, Mn, Mg, S, Fe, J, P, Na, Cl

7. Используя представленные рисунки, выберите, и правильно запишите номер картинки с продуктами, наиболее богатыми:
а) белками-……
б) жирами-……..
в) углеводами-…….
г) витаминами
д) минералами } -……

1

2

3

4

5

8. Допишите схему классификации витаминов.

9. Выберите правильный ответ по теме «Общая часть товароведения»:
Что является предметом изучения товароведения?
а) технология производства; б) материально-вещественная сторона потребительной стоимости товаров;
в) классификация товаров.

10. Напишите пропущенные слова: «Энергетическая ценность продукта определяется содержанием в нем:_____, _____,_____.

11. Какое количество энергии в (ккал) выделяется при окислении в организме человека 1 гр. жира _____,1 гр. белка_____,1 гр. углеводов _____.

12. Дополните предложение: «Белки, в которые входят все незаменимые аминокислоты называются_____».

13. Напишите витамины, которые в больших количествах находятся в продуктах:
а) моркови, яичном желтке:_____;
б) рыбьем жире, печени, грибах:_____;
в) черной смородине, капусте, цитрусовых:_____.

14. В зависимости от строения молекул углеводы делятся на три класса. Напишите их основные виды:
а) моносахариды- _____,_____ , _____ .
б) дисахариды-_____, _____ .
в) полисахариды- _____, _____ .

15. Напишите метод консервирования, герметично закрытых продуктов действием высоких температур (113-120°С):_____.

16. Продолжить перечень корнеплодов:

Морковь					

17. Ответить письменно: дать понятие потребительской и съемной стадии зрелости?

18. Ответить письменно: какие сорта картофеля используют в качестве сырья для производства крахмала и спирта?

19. Ответить письменно: Какой корнеплод является, самым ранним среди овощей?

20. Какие из указанных плодов будут, относится к тропическим и субтропическим, данные свести в таблицу:

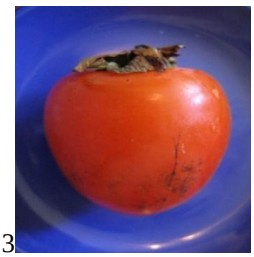
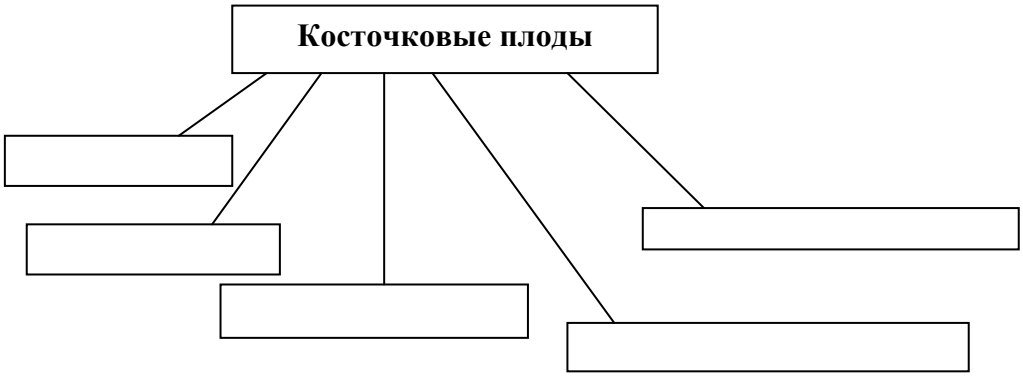
1 2 3  4

Таблица:

№ п\п	Наименование плода	Группа	Характеристика
1.			
2.			

21. Перечислить, какие грибы бывают по строению:

22. Впишите в схему плоды, относящиеся к косточковым культурам (плодам)



23. Заполните таблицу, указав, какие дефекты возникают при хранении овощных консервов, данные сведите в таблицу:

№ п\п	*Название дефектов*	*Характеристика*
1.		
2.		

№ п\п	***Образец***	***Название овоща***	***Характеристика***
1			

2			
3			

24. Заполнить таблицу:

25. Письменно ответить на вопрос: из каких частей состоит зерно пшеницы и ржи?

Вариант 2

1. Продолжить предложения:

а) Товар - это ……. б) Товароведение - это …… ……..

2. Выберите правильный ответ: какие крупы производят из пшеницы

а) пшено; б) манную; в) «Артек»; г) тархоня

3. Ответить письменно на вопрос: какой горох, в зависимости от цвета и обработки лучше разваривается?

4. Напишите классификацию риса в зависимости от способа обработки:

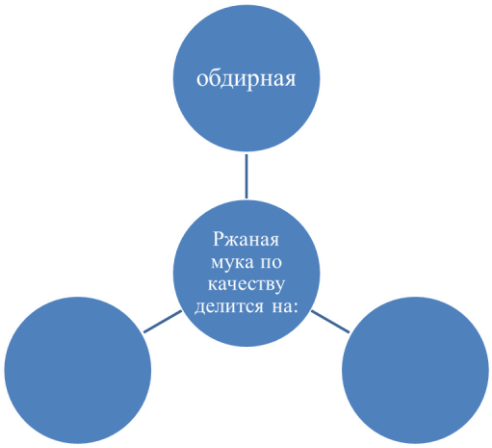
а) ……; б)……; в)……..

5. Ответить письменно на вопрос: какие виды круп подразделяют на марки?

6. Ответить письменно на вопрос: как называется порошкообразная разновидность овсяной крупы, не требующая варки?

7. Ответить письменно на вопрос: чем отличается крупа ядрица от продела?

8. Дополните схему классификации ржаной муки по качеству:



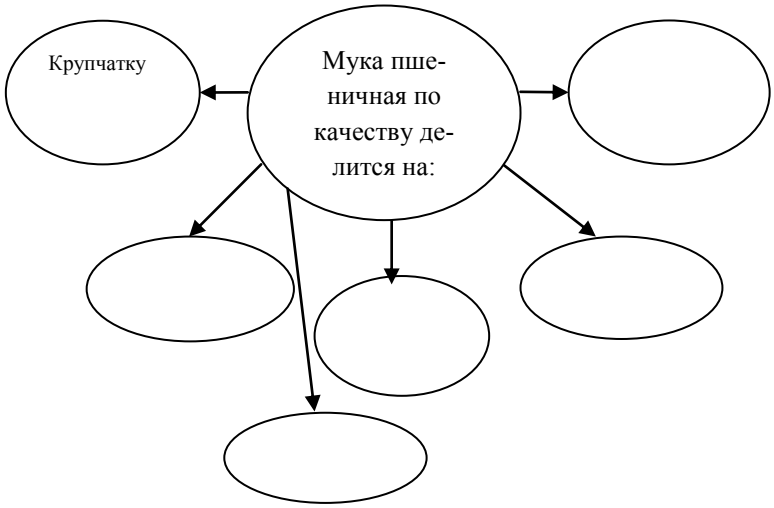
9. Вставьте пропущенные слова:

а) «Обойную ржаную муку получают_____помолом, выход ее_____%, цвет _____».

б) « Обдирную ржаную муку вырабатывают_____ помолом, выход ее_____%, цвет_____.».

в) «Сеяную ржаную муку вырабатывают_____ помолом, выход ее_____%, цвет_____».

10. Дополните схему классификации пшеничной муки по качеству:



11. Назовите типы и подтипы макаронных изделий, согласно представленным картинкам:

1. 2. 3. 4.

1. Тип_____Подтип_____ 2. Тип_____Подтип_____ 3.Тип_____Подтип_____ 4. Тип____Подтип___

12. Ответьте письменно на вопросы:

а) От чего зависит цвет макаронных изделий?

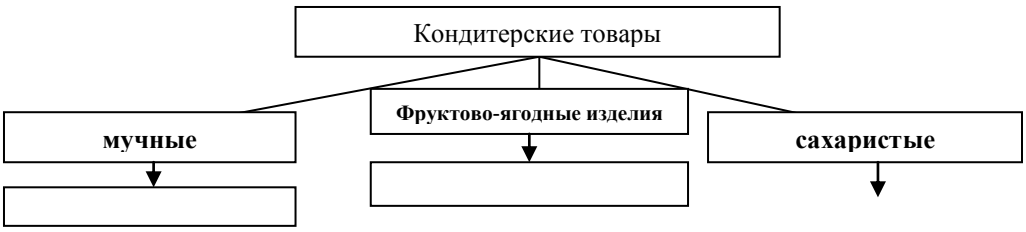
б) Какая вермишель больше по размеру поперечного сечения, «паутинка» или «обыкновенная»?

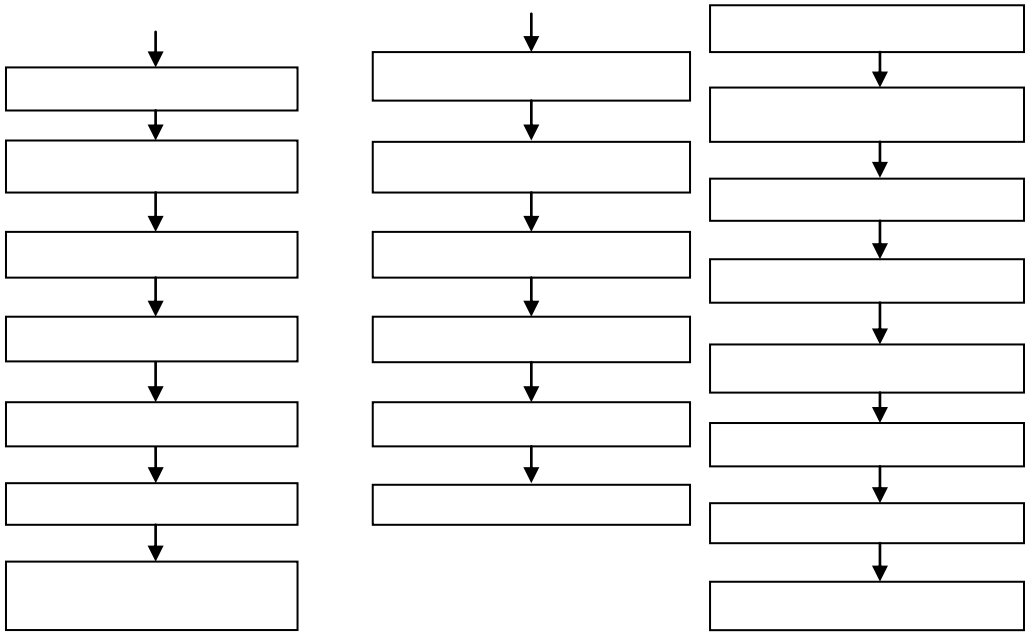
в) Назовите условия и сроки хранения макаронных изделий?

13. Определите названия х/б изделий и запишите их:

А) б) в)

14. Допишите схему классификации кондитерских товаров в зависимости от применяемого сырья и технологии производства среди изделий массового спроса:





15. Ответить кратко, письменно на следующие четыре вопроса:

1.Чем отличается сахар рафинированный от сахара нерафинированного?

2.Сахар-рафинад в виде кусков получают двумя способами: какими?

3.Назовите недопустимые дефекты сахара?

4.Назовите необходимые условия хранения сахара

16. Заполните таблицу:

№ п\п	***Образец кондитер-ского изделия***	***Название***	***Группа***	***Характеристика***
1				
2				
3				

17. Укажите, какие дефекты возникают при хранении шоколада в виде таблицы:

№ п\п	*Название дефектов*	*Характеристика*
1.		
2.		

18. Продолжить перечень видов перца, заполнить таблицу:

Черный			

19. По указанным фото распознать ассортимент пряностей:

1. 2. 3.

……? …… ? ……?

4. 5. 6.

…… ? …… ? ……?

20. Продолжите определение: нормализованное молоко – это

_____

21. Заполните таблицу:

№ п\п	Образец	Название молока	Жирность, %	Вид упаковки
1				
2				
3				

22. Выберите продукты смешанного брожения, подпишите рядом с продуктом**:**

1. 2.

3.

4.

23. Ответить письменно: что служит сырьем для производства растительных масел?

24. Установите соответствие:

Белоруский кулинарный жир	свиной жир
Украинский кулинарный жир	говяжий жир
Восточный кулинарный жир	луковая вытяжка
Маргагуселин	бараний жир

25. Установите соответствие.

Высшая категория яиц	65г -74.9
Отборная категория	75г и выше
1 категория	55 -64,9г
2 категория	45-54,9г

Эталоны ответов.

Вариант 1.

1. Товар — это продукт материальной деятельности, созданный для продажи и удовлетворяющий какие-либо потребности. Товароведение как наука и учебная дисциплина изучает потребительские свойства товаров. Термин «товароведение» состоит из двух слов: «товар» и «ведение», что означает «знания о товарах».

2. Зерномучные товары; плодоовощные товары; сахар, мёд, крахмал и его продукты, кондитерские изделия; вкусовые товары; молочные товары; пищевые жиры; мясные товары; яичные товары; рыбные товары.

3. Промышленный ассортимент — ассортимент товаров, вырабатываемый отдельной отраслью промышленности или отдельным промышленным предприятием. Торговый ассортимент - номенклатура товаров, реализуемых в магазинах.

4. В пищевых продуктах вода может находиться в свободном и связанном состоянии.

5. 1- ↓ 2 - ↑ 3 - ↑ 4 -↓

6. а) Na, K, Mg, S, P, Na, Cl; б) Cu, F, Zn, Mn, Fe, J

7. а) 3;5 б) 4 в)2 г),д) – 1

8. D; К3; Е.

9. б

10. белков, жиров, углеводов

11. 9,9,4

12. незаменимыми

13. а) А, К; б) В, D; в) С

14. а) глюкоза, галактоза, фруктоза б) сахароза, лактоза в) гликоген, целлюлоза

15. стерилизация

16. свёкла, редис, редька, брюква, репа

17. Потребительская зрелость - данная степень зрелости характеризуется максимальным накоплением в плодах питательных веществ, достижением свойственных сорту плотности мякоти, окраски, вкусу и аромату.

Съемная зрелость - в состоянии съемной зрелости у плодов завершаются процессы роста и накопления питательных веществ. Плоды достигают размера и формы, присущей сорту. В данной степени зрелости плоды способны дышать и дозревать после съема с дерева.

18. Это технические сорта. В отличие от столовых, в них меньше белка, а содержание крахмала более 20%, причем крахмальные фракции - мелкозернистые. В основном это поздние и среднепоздние сорта.

19. Редис

20.

№ п\п	Наименование плода	Группа	Характеристика
1.	Плоды граната свежие	субтропический	Делят на 2 товарных сорта: 1 и 2 Внешний вид: плоды свежие, чистые, зрелые, здоровые, без излишней внешней влажности; без повреждений болезнями и вредителями; вполне развившиеся; типичной для помологического сорта формы и окраски; с цветочной чашечкой или без неё и с ровно срезанной у основания плода плодоножкоой (Смотреть ГОСТ 27573-87)
2.	Бананы	ТРОПИЧЕСКИЙ	Бананы в зависимости от качества подразделяют на три класса: экстра, первый, второй. (остальная информация ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия)
3	Хурма	субтропический	Хурму свежую в зависимости от качества подразделяют на первый и второй сорта (остальная информация КМС 1333:2018)
4	Ананас	ТРОПИЧЕСКИЙ	Вся информация указана в ГОСТ Р 54688-2011 (ЕЭК ООН FFV-49:2003) Ананасы свежие. Технические условия

21. 1. трубчатые (губчатые) 2. пластинчатые 3. сумчатые 4. дождевики 5. шипиковые.

22. Черешня, слива, алыча, персик, абрикос, вишня, тернослив; из дикорастущих – терн, кизил, мендаль, костянка

23.

№ п\п	*Название дефектов*	*Характеристика*
1.	Бомбаж	Различают бомбаж микробиологический, химический и физический **Микробиологический бомбаж** вызывается жизнедеятельностью микроорганизмов, оставшихся в консервах вследствие недостаточной стерилизации. Такие консервы в пищу не пригодны и подлежат уничтожению. **Химический бомбаж (водородный)** наблюдается в консервах с высокой кислотностью, расфасованных в металлические банки. Водород образуется при химическом взаимодействии кислот с металлом. Заливочная жидкость может оставаться прозрачной, и пена не образуется. **Физический бомбаж** может быть вызван переполнением банок содержимым, закладкой в банки холодного продукта, расширением объёма содержимого при замораживании. Пригодность консервов в пищу в каждом случае определяется работниками санитарного надзора.
2.	Ржавые банки	нарушение оловянного или лакового покрытия вследствие хранения банок при высокой относительной влажности воздуха помещения
3.	Плоское скисание	Это кислый вкус (без образования бомбажа) консервов овощных натуральных, для детского питания овощных соков. Внешний вид банки остаётся нормальным, дефект обнаруживается лишь органолептически. Крышки банок не вздуваются, хотя в содержимом происходит брожение. Вызывается негазообразующими термофильными бактериями, выделяющими молочную кислоту и является следствием недостаточного санитарного уровня производства, складирования консервов в тёплом виде.
4.	Хлопуша	Лёгкое вздутие донышек или крышек банок. При надавливании крышки принимают нормальное положение, а затем снова вздуваются или при надавливании на один конец другой конец вздувается. Длительному хранению не подлежат; могут быть пригодны к употреблению, если не нарушена герметичность.
5.	Ложный бомбаж	Вздутие крышек при стерилизации исчезающее после охлаждения.
6.	Птички	Появление небольших вспучиваний на конце банки возле фальцев с характерным изломом металла.

7.	Потемнение верхнего слоя	Окисление слоя продукта толщиной 2-3 мм кислородом, оставшимся в банке после укупоривания. Дефект характерен для консервов пюреообразной констистенции, имеющих светлую окраску, пригодны в пищу, но качество снижается.
8.	Потемнение всего содержимого банки	Происходит при высокой температуре или большой длительности стерилизации в результате образования меланоидинов.
9.	Потемнение внутренней поверхности металлических банок	Этосульфидная коррозия. На внутренней стороне банки образуются синевато-коричневые пятна, которые являются результатом взаимодействия сернистых соединений с оловом на поверхности жести. Консервы пригодны в пищу. Хранят консервы на складах торговых предприятий при температуре не выше 20° С и относительной влажности воздуха не выше 75%. Хранение консервов при температуре более +20 С может привести к ухудшению их вкуса, запаха, консистенции, снижению витаминной активности, изменению окраски и потемнению. При внесении холодных консервов в тёплый склад, разность температур банок и воздуха в складе не должна превышать +5 С. Консервы следует предохранять от замораживания, так как качество их ухудшается, а стеклотара разрушается. Гарантийный срок хранения большинства консервов - 2 года. Гарантированные сроки хранения устанавливаются с момента выработки консервов.

24.

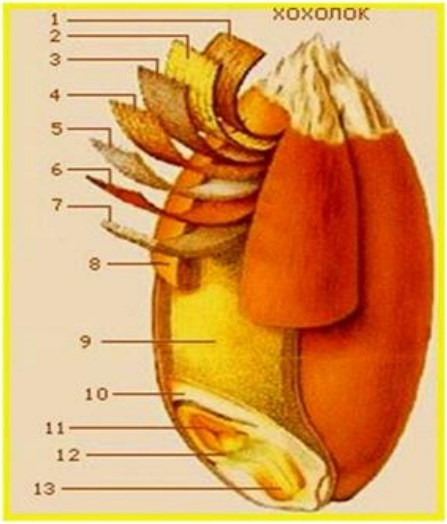
№ п\п	***Образец***	***Название овоща***	***Характеристика***
1		Капуста цветная свежая	Использовать ГОСТ 33952-2016 Капуста должна соответствовать требованиям настоящего стандарта. Качество капусты должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице стандарта
2		Капуста брюссельская свежая	Использовать ГОСТ 33851-2016 Капуста должна соответствовать требованиям настоящего стандарта. Качество капусты должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице стандарта
3		Краснокочанная капуста свежая	Использовать ГОСТ 7967-87 Капуста краснокочанная свежая. Технические условия (с Изменением N 1) Капуста должна соответствовать требованиям настоящего стандарта. Качество капусты должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице стандарта

25.

Строение зерна

Зерно пшеницы и ржи состоит из нескольких анатомических частей-оболочек, эндосперма и зародыша и др., которые характеризуются различными физиологическими функциями и в связи с этим имеют разное строение и химический состав.

Продольный разрез зерна пшеницы:
1,2,3 — плодовые оболочки;
4,5,6—семенные оболочки;
7—алейроновый слой;
8— слои клеток плодовой оболочки пшеницы с поверхности;
9— эндосперм;
10— щиток;
11—почечка;
12—осевая часть зародыша;
13—корешок;



Соотношение анатомических частей зерновки пшеницы и ржи, в %

Часть зерновки	Пшеница	Рожь
Оболочки в том чиле	**5,5—8,0**	**6,5-12,2**
плодовые	3,3-6,0	6,3-6,6
семенные	1,1-2,0	5,3-5,5
алейроновый слой	6,8-8,8	8,4-12,0
эндосперм	77,0-82,0	72,8-78,0
зародыш	1,5-3,0	2,5-5,6

Вариант 2.

1. Смотреть В1

2. б; в; г

3. Горох шелушёный полированный колотый

4. а) коричневый (нешлифованный);б) белый (шлифованный); в) пропаренный.

5. Из пшеницы

6. Толокно

7. Гречневую крупу по способу обработки делят на виды: ядрицу и ядрицу быстроразваривающуюся, продел и продел быстроразваривающийся. Ядрица - это неколотые ядра гречихи, освобожденные от плодовой оболочки. Продел - это расколотые на части ядра гречихи.

8. Мукомольная промышленность России выпускает ржаную муку трех сортов: СЕЯНУЮ, ОБДИРНУЮ, ОБОЙНУЮ.

9.

Вставьте пропущенные слова:

а) «Обойную ржаную муку получают__**грубым**__помолом, выход ее_**96,0-96,5**_%, цвет _**серый с сероватым или коричневатым оттенком и с частицами оболочек зерна**_ ».

б) « Обдирную ржаную муку вырабатывают__**среднего**_ помолом, выход ее_**86,0-87**_%, цвет **серовато-белый или серовато-кремовый с зеленоватым и коричневым оттенком, с вкраплением частиц оболочек зерна**.».

в) «Сеяную ржаную муку вырабатывают_**тонкого**_ помолом, выход ее_**63,0-65,0**_%, цвет **белого цвета, с кремоватым или синеватым оттенком**».

10. экстра, высший, крупчатка, первый, второй, обойная

11. 1)тип – ленточные; подтип - пилообразные 2) тип – трубчатые; подтип – обыкновенные 3) тип – нитеобразные; подтип – паутинка 4 тип – фигурные; подтип – алфавит

12. а) цвет макарон зависит от содержания в пшенице, а, следовательно, и в крупке натуральных пигментов - каротиноидов. В зависимости от процента содержания каротиноидов, цвет макарон изменяется: от желтого до красного.

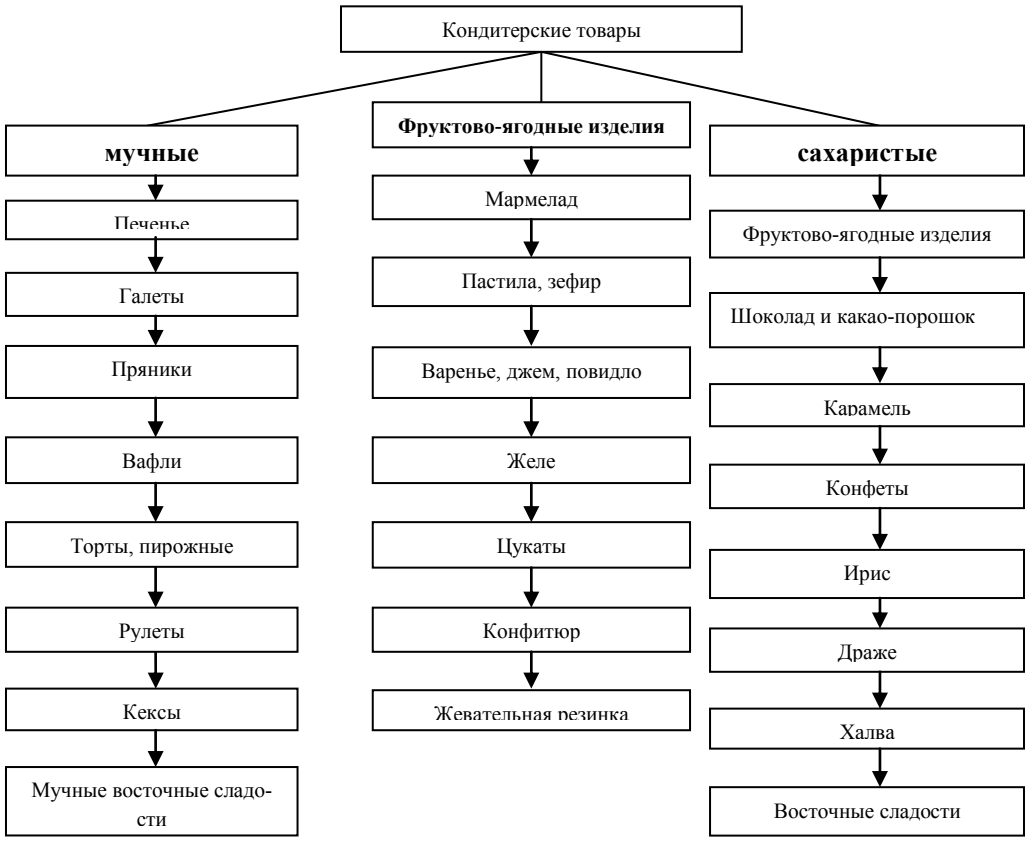
б) К нитеобразным макаронным изделиям относятся: вермишель паутинка (сечением не более 0,8 мм), обыкновенная (сечением не более 0,9-1,5 мм) и любительская (сечением от 1,6 до 3,5 мм). Из этого следует ответ на вопрос – обыкновенная.

в) Макаронная продукция не боится низких температур и может храниться зимой в сухих неотапливаемых складах. Помещение для хранения макаронных изделий должно быть чистым, сухим, хорошо проветриваемым, не зараженным амбарными вредителями. Продукцию упаковывают в картонные ящики и мешки, укладывают в штабели, высота которых должна быть не более 6 ящиков или 7 мешков. Между штабелями, а также штабелем и стенкой должны оставаться проходы не менее 0,5 м. Температура в складских помещениях должна быть не выше 30 °С, а относительная влажность воздуха 70 %. В период хранения необходимо соблюдать постоянную температуру, так как резкие ее колебания вызывают появление капельной влаги на поверхности изделий, что может вызывать их плесневение, прокисание, а также способствует образованию трещин, увеличению количества крошки и лома.

Предельные сроки хранения макаронных изделий — от 2 до 12 месяцев. Срок хранения изделий без добавок — 12 месяцев, макаронных изделий с добавками (молока, яиц) — 6 месяцев, с томатной добавкой — 2 месяца с момента их выработки.

13. а) хала; б) пампушки с зеленью и чесноком; в) батон нарезной

14.



15. 1. Способом очистки сырья; рафинированный; (белый, очищенный сахар); нерафинированный (коричневый, с примесями); химический состав рафинированного сахара (белого) и нерафинированного тростникового (коричневого) отличается по содержанию в них различных микроэлементов.

2. Литьем и прессованием.

3. Увлажнение, потеря сыпучести, наличие нерассыпающихся комочков; Желтоватый или сероватый цвет; Наличие комочков непробеленного сахара; Посторонний вкус и запах; Посторонние примеси (ворс, костра, окалина) Костра – одревесневшие части стеблей прядильных растений (льна, конопли, кенафа и др.) получаемые при их первичной переработке; Окалина – это смесь оксидов, образующихся прямым действием кислорода при накаливании на воздухе

металлов. Повышенное содержание мелочи в кусковом сахаре; Наличие белых бугорков на поверхности кускового сахара; Крупные и мелкие комки в сахаре-песке; Повышенное содержание сернистого ангидрида SO2.

4. Сахар хранят отдельно от продуктов, которые могут ухудшить его качество. Температура воздуха в отапливаемых складах для хранения упакованного сахара не должна быть ниже 12 °С. В отапливаемых складах мешки и ящики с сахаром укладывают на сухие чистые подтоварники высотой 14,4 см. Использовать ГОСТ 26907-86.

16.

№ п\п	***Образец кондитерского изделия***	***Название***	***Группа***	***Характеристика***
1		Корзиночка «Любительская»	Мучные кондитерские изделия выпеченные	Пирожные представляют собой круглые, выпеченные из песочного теста чашечки-корзиночки, заполненные начинкой из бисквитной (нежареной) крошки, смешанной с кремом, ромовой эссенций и коньяком. На поверхности корзиночки отсаживают крем разного цвета и укладывают цукаты или без них.
2		Вафли с шоколадной начинкой	Мучные кондитерские изделия выпеченные	Использовать ГОСТ 14031-2014 Вафли. Мучные кондитерские изделия выпеченные, состоящие из вафель, прослоенных или заполненных шоколадной (или иной) начинкой, массовая доля вафель в которых составляет не менее 20% от массы кондитерского изделия
3		Зефир ванильный	Фруктово-ягодные кондитерские изделия	Род сахаристых кондитерских изделий; получается сбиванием фруктово-ягодного пюре с сахаром и яичным белком, с последующим добавлением в эту смесь какого-либо из формообразующих (студнеобразующих) наполнителей: пектина, агарового сиропа, желатиновой (мармеладной) массы. В качестве добавок при производстве зефира применяются пищевые кислоты, эссенции, красители.

17.

№ п\п	*Название дефектов*	*Характеристика*
1.	Значительные: сахарное и жировое поседение	**Сахарное поседение** происходит в том случае, когда поверхность шоколада увлажняется при помещении холодного шоколада (например, из холодильника) в теплое помещение с высокой относительной влажностью воздуха. На холодной поверхности происходит конденсация паров воды, в результате чего образуются капельки воды, в которых растворяется сахар, содержащийся в шоколаде. Когда капельки воды испаряются, остаются кристаллики сахара в виде белых маленьких пятен на поверхности шоколада. **Жировое поседение** возникает вследствие выделения кристалликов жира, которые могут появиться при неправильном хранении, с большими колебаниями температуры, например, когда шоколад нагревается под лучами солнца или в теплом помещении. При этом некоторые триглицериды масла какао частично плавятся. При медленном охлаждении они формируют небольшие капельки, которые выделяются на поверхности шоколада и застывают в виде более крупных кристалликов серого цвета.
2.	Незначительные: крошка, пузырьки, царапины, пятна, проникновение жидкой фазы начинки и фруктов на поверхность, не являются браковочным признаком	**Говорят сами за себя**

18. черный, розовый (красный), зеленый, белый

19. 1-ваниль; 2-гвоздика; 3 – мускатный орех; 4 – свежий корень имбиря; 5. Корица; 6 Лавровый лист;

20. Нормализованное молоко перед сепарированием или другой технологической обработкой смешивают, полностью обезжиривают. Затем доводят до заданного процента жирности путём добавления сливок.

21.

№ п\п	Образец	Название молока	Жирность, %	Вид упаковки

1		Большая кружка	2,5	Тетрапак (пюр пак)
2		Для всей семьи	2,5	пакет
3		Пармалат	3,5	Тетрапак (пюр пак)

22. 1;2

23. Кукуруза; рапс масличный, подсолнечник; горчица, маслины, хлопчатник, лен, соя, арахис культурный, кунжут, мак, конопля, кориандр, рыжик, миндаль, какао-бобы, кокос, плодв пальмы.

24.

Белоруский кулинарный жир → свиной жир

Украинский кулинарный жир → говяжий жир

Восточный кулинарный жир → луковая вытяжка

Маргагуселин → бараний жир

25. Использовать ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия (с Поправкой)

Высшая категория яиц → 65г -74.9

Отборная категория → 75г и выше

1 категория → 55 -64,9г

2 категория → 45-54,9г

3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Тестирование к темам 2 – 8.

Товароведная характеристика овощей плодов, грибов и продуктов их переработки.

Товароведная характеристика зерновых товаров.

Товароведная характеристика молочных товаров.

Товароведная характеристика рыбных товаров.

Товароведная характеристика мясных продуктов.

Товароведная характеристика яичных продуктов и жиров.

Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

Тестовое задание

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов

Вариант 1

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?

а) физиология питания б) товароведение

в) организация предприятий общественного питания

2.Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

а) 4 ккал б) 6.8 ккал в)12 ккал

3. Каких белков не существует

а) полноценных, не полноценных б) заменимых, незаменимых

в) насыщенных, ненасыщенных

4. Дайте определение: жиры –это:

а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот б) сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира

в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

7. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

а) увеличивается б) уменьшается в) никак не изменяется

8.Решите задачу:

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

Ответ: *энергетическая ценность 100г пастеризованного молока – 58ккал*

Инструкция: выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл. Время выполнения: 1 час

1. **Основная зерновая культура.**

А) пшеница Б) овёс В) рожь

2. **От чего зависит пищевая ценность крупы**

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

3. **Из пшеницы вырабатывают**

А) толокно Б) манную крупу В) геркулес

1.2. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

А) гречихаБ) продел

5.Прогоркание крупы это….

А) плесневение Б) порча в результате длительного хранения В) окисление жира

6. Важные составные части муки

А) углеводы Б) крахмал и белки В) витамины

7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

А) мука Б) сахар В) соль

8. По какому признаку делятся макаронные изделия

А) по виду Б) по форме В) по размеру

9. Ответственная операция при изготовлении макарон

А) замес теста Б) формование В) сушка

10. Высушенные продукты растительного происхождения

А) приправы Б) молодые побеги растений В) пряности

11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

А) ничего Б) расплывается и киснет В) получается пористое изделие

12.Время выпечки хлеба

А) 30 мин. Б) от 8 до 80 мин. В) от 50 до 120 мин.

13.Опара составляет:

А) 40% воды – 60% муки Б) 50% воды – 50% муки В) 60% воды – 40% муки

14. К группе тыквенных овощей относятся:

А) патиссоны Б) шпинат В) арбуз

15. К группе десертных овощей относятся:

А) сельдерей Б) спаржа В) щавель

16. К группе томатных овощей относятся:

А) перец Б) патиссоныВ) пастернак

17. К группе семечковых относятся:

А) вишня Б) яблоки В) смородина

18. К группе косточковых относятся:

А) сливы Б) ежевика В) айва

19. Земляника относится к…

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

20. Апельсин относится к…

А) тропическим плодам Б) субтропическим плодам В) экзотическим плодам

21. Более ценная часть гриба.

А) весь гриб Б) шляпка В) ножка

22. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд?

А) витамины Б) углеводы В) экстрактивные вещества

23. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

А) дубильные вещества Б) органические кислоты В) ароматические вещества

24. К клубнеплодам относится:

А) картофель Б) тыква В) свекла

25. К корнеплодам относится:

А) морковь, свекла Б) огурцы, помидоры В) лук, чеснок

26. Какие овощи содержат фитонциды?

А) лук, чеснок Б) кабачки, баклажаны В) капустные овощи

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

А) крахмал Б) сахар В) мёд

28.Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

А) кондитерские изделия Б) сахар В) безалкогольные напитки

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

А) водка Б) фрукты В) мёд

30. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.

А) карамель Б) искусственный мёд В) сироп.

31. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы

А) торт Б) пирожное В) пряники

32. Из чего получают чай.

А) из шиповника, мяты и т.д.

Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.

В) из молодых побегов смородины, малины.

33.Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.

А) жир Б) хлеб В) овощи

34. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.

А) масло сливочное Б) молоко В) рыба

35.Молоко со специфическим запахом

А) молоко кобылицы Б) молоко коровье В) молоко верблюдицы

36. Кисломолочный диетический продукт

А) сметана Б) сливки В) йогурт

37.Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.

А) мороженное Б) сливки В) йогурт

38. Высушенная смесь яйца

А) омлет Б) яичный порошок В) меланж

39. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

А) можно. Б) нельзя В) не имеет значения

40. Главная ткань мяса

А) соединительная Б) жировая В) мышечная

41. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

А) парное Б) мороженное В) остывшее.

42. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.

А) печень. Б) сердце В) желудок.

43.Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.

А) мясо птицы Б) мясные полуфабрикаты В) котлеты

44. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.

А) мясная гастрономия Б) консервы В) колбасы

45.Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.

А) копчености Б) мясные консервы В) колбаса

46. К семейству осетровых относится:
А) семга Б) белуга В) сом
47. К семейству карповых относится:
А) лещ Б) стерлядь В) окунь
48. Как можно определить качество живой рыбы.
А) держится на поверхности аквариума
Б) плавает по всему аквариуму В) держится на дне
49. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы
А) засол Б) замораживание В) копчение
50. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.
А) копченая Б) сушеная В) вяленая
51. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины
А) копчение Б) вяление В) охлаждение
52. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки
А) мясо Б) икра В) рыба
53. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.
А) вкусовые вещества Б) алкогольные напитки В) крупы
54. Минеральная вода относится к:
А) безалкогольным напиткам Б) алкогольным напиткам
В) слабоалкогольным напиткам.
55.Какую крупу получают из пшеницы
А) манную Б) пшеничную В) перловую
56. Из чего получают крупу перловую
А) из овса Б) из ячменя В) из овса
57. Незрелые плоды оливкового дерева
А) маслины Б) оливки В) каперсы
58. К семейству лососевых относится:
А) горбуша Б) белуга В) сом
59. Совокупность процессов, обеспечивающих физическое изменение и химическое расщепление пищевых веществ на простые составные – это:
А) питание Б) пищеварение
В) обмен веществ Г) всасывание
60. Наука о питании больного человека:
А) экология Б) диетология В) вегетарианство Г) мукология

Ключ к тесту:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	*а*	*б*	*б*	*в*	*б*	*а*	*б*	*в*	*в*	*б*	*б*	*в*	*а*	*б*	*а*	*б*	*а*	*в*	*а*
21	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**	**31**	**32**	**33**	**34**	**35**	**36**	**37**	**38**	**39**	**40**
б	*в*	*а*	*а*	*а*	*а*	*а*	*б*	*в*	*а*	*б*	*б*	*б*	*в*	*а*	*в*	*а*	*б*	*б*	*в*
41	**42**	**43**	**44**	**45**	**46**	**47**	**48**	**49**	**50**	**51**	**52**	**53**	**54**	**55**	**56**	**57**	**58**	**59**	**60**
в	*а*	*б*	*в*	*а*	*б*	*а*	*б*	*а*	*в*	*а*	*б*	*а*	*а*	*а*	*б*	*б*	*а*	*б*	*б*

Критерии оценивания результатов тестирования:

50–60 баллов – 5 «отлично».

39-49 баллов – 4 «хорошо».

28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».

27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

Вариант 2

* **Для построения новых клеток и тканей необходимы:**

А) углеводы Б) витамины В) белки Г) минеральные вещества

2. Количество незаменимых аминокислот в полноценном белке:

А) 8 Б) 20 В) 50 Г) 100

3. Недостаток белка приводит к:

А) перегрузке пищевого тракта Б) отложению жира В) увеличению синтеза мочи Г) снижению веса

** **Сложные органические вещества, состоящие из глицерина и жирных кислот:**

А) белки Б) жиры В) углеводы Г) ферменты

5. При окислении 1 грамма белка образуется:

А) 1 ккал Б) 4 ккал В) 10 ккал Г) 19 ккал

6. Составляют большую часть рациона человека:

А) белки Б) жиры В) углеводы Г) витамины

*** **Больше всего углеводов содержится в**:

А) рисе Б) меде В) бананах Г) твороге

8. Простой углевод это:

А) глюкоза Б) клетчатка В) крахмал Г) пектин

9. Все витамины подразделяются на группы:

А) полноценные и неполноценные Б) заменимые и незаменимые

В) водорастворимые и жирорастворимые Г) простые и сложные

10. Неорганические вещества, которые участвуют в нормализации осмотического давления в клетках и тканях:

А) белки Б) жиры В) минеральные вещества Г) ферменты

11. Совокупность процессов, обеспечивающих физическое изменение и химическое расщепление пищевых веществ на простые составные – это:

А) питание Б) пищеварение

В) обмен веществ Г) всасывание

12. Мышечная трубка длиной 25 – 30см, по которой пищевой комок передвигается к желудку за 1 – 9сек:

А) волокно Б) аорта В) сосуд Г) пищевод

13. К луковым овощам относятся

А) лук, чеснок Б) пастернак В) базилик

14. При окислении 1 г белка высвобождается:

А) 1 ккал Б) 4ккал В) 10ккал Г) 20ккал

15. Калорийность в суточных рационах не зависит от:

А) пола Б) возраста В) массы тела Г) количества зубов

16. Наиболее рационален режим питания:

А) одноразовый Б) двухразовый В) трехразовый Г) четырехразовый

17. В местностях, где встречаются заболевания щитовидной железы, необходимо следить за обеспеченностью в питании:

А) магния Б) йода В) селена Г) золота

18. В связи с интенсивным ростом и усиленным обменом веществ потребность детей высока в:

А) белках Б) витаминах В) жирах Г) углеводах

19. Наука о питании больного человека:

А) экология Б) диетология В) вегетарианство Г) мукология

20. Основная зерновая культура.
А) пшеница Б) овёс В) рожь
21. От чего зависит пищевая ценность крупы
А) от вида и характера обработки Б) от химического состава В) от вида зерна.
22. Из пшеницы вырабатывают
А) толокно Б) манную крупу В) геркулес
23. Побочный продукт при изготовлении ядрицы
А) гречиха Б) продел
24. Прогоркание крупы это….
А) плесневение Б) порча в результате длительного хранения В) окисление жира
25. Важные составные части муки
А) углеводы Б) крахмал и белки В) витамины
26. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении
А) мука Б) сахарная пудра В) крахмал
27. По какому признаку делятся макаронные изделия
А) по виду Б) по форме В) по размеру
28.Высушенные продукты растительного происхождения
А) приправы Б) молодые побеги растений В) пряности
29. К группе тыквенных овощей относятся:
А) патиссоны Б) шпинат В) арбуз
30. К группе десертных овощей относятся:
А) сельдерей Б) спаржа В) щавель
31. К группе томатных овощей относятся:
А) перец Б) патиссоны В) пастернак
32. К группе семечковых относятся:
А) вишня Б) яблоки В) смородина
33. К группе косточковых относятся:
А) сливы Б) ежевика В) айва
34. Земляника относится к…
А) сложным ягодам Б)настоящим ягодам В) ложным ягодам
35. Апельсин относится к…
А) тропическим плодам Б) субтропическим плодам В) экзотическим плодам
36. Более ценная часть гриба
А) весь гриб Б) шляпка В) ножка
37. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд?
А) витамины Б) углеводы В) экстрактивные вещества
38. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус?
А) дубильные вещества Б) органические кислоты В) ароматические вещества
39.Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.
А) крахмал Б) сахар В) мёд
40.Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.
А) кондитерские изделия Б) сахар В) безалкогольные напитки
41. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.
А) водка Б) фрукты В) мёд
42.Молоко со специфическим запахом
А) молоко кобылицы Б) молоко коровье В) молоко верблюдицы
43. Кисломолочный диетический продукт
А) сметана Б) сливки В) йогурт

44.Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.

А) мороженное Б) сливки **45. Высушен-** В) йогурт

ная смесь яйца

А) омлет Б) яичный порошок В) меланж

46. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

А) можно. Б) нельзя В) не имеет значения

47. Главная ткань мяса

А) соединительная Б) жировая В) мышечная

48. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

А) парное Б) мороженное В) остывшее.

49. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.

А) печень. Б) сердце В) желудок.

50.Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.

А) мясо птицы Б) мясные полуфабрикаты В) котлеты

51. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.

А) мясная гастрономия Б) консервы В) колбасы

52.Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.

А) копчености Б) мясные консервы В) колбаса

53. К семейству осетровых относится:

А) семга Б) белуга В) сом

54. К семейству карповых относится:

А) лещ Б) стерлядь В) окунь

55. Как можно определить качество живой рыбы.

А) держится на поверхности аквариума

Б) плавает по всему аквариуму В) держится на дне

56. К группе капустных овощей относятся:

А) патиссоны Б) шпинат В) брокколи

- **К корнеплодам относятся:**

А) сельдерей Б) спаржа В) редис

58. К клубнеплодам относятся:

А) перец Б) патиссоны В) картофель

59. К группе косточковых относятся:

А) персик Б) ежевика В) айва

60. Ананас относится к…

А) тропическим плодам Б) субтропическим плодам В) экзотическим плодам

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б	В	А	Г	Б	Б	А	А	В	В	Б	Г	А	Б	Г	Г	Б	А	Б	А
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
А	Б	Б	В	Б	А	Б	В	А	Б	*А*	*Б*	*А*	*В*	*А*	*Б*	*В*	*А*	*А*	*Б*
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
В	*А*	*В*	*А*	*Б*	*Б*	*В*	*В*	*А*	*Б*	*В*	*Б*	*Б*	*А*	*Б*	*В*	*В*	*В*	*А*	*Б*

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
89% - 100% - «5»
75% - 88% - «4»
60% - 74% - «3»
Менее 60% - «2

Задания для дифференцированного зачета

1 ВАРИАНТ

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм
А) физиология питания Б) товароведение В) организация предприятий общественного питания **2.Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:**
А) 4 ккал Б) 6.8 ккал В)12 ккал
3. Вещества, являющиеся строительным материалом для организма человека
А) углеводы Б) белки В) жиры
4. 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
5. Метод определения качества продуктов на основе анализа органов чувств
А) экспертныйБ) органолептическийВ) социологический
6.Физический процесс происходящий при хранения продуктов
А) увлажнение и высыхание Б) плесневение, гниение В) вред наносимый грызунами, насекомыми
7. Из пшеницы вырабатывают
А) толокно Б) манную крупу В) геркулес
8. К группе тыквенных овощей относятся:
А) укроп Б) шпинат В) арбуз
9. Апельсин относится к…
А) тропическим плодам Б) субтропическим плодам В) экзотическим плодам
10. К субпродуктам 1 категории относятся :
А) желудокБ) печеньВ) хвост
11.Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки
А) икра Б) мясо В) рыба
12. Двустворчатым моллюскам относятся:
А) раки Б) осьминоги В) устрицы, мидии
13.Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.
А) остывшее. Б) мороженное В) парное
14.Мясо крупного рогатого скота возрастом от 3 месяцев до трех лет
А) мясо молодняка Б) телятина В) говядина.
15. Высококачественный жир, производимый на основе растительных масел и животных жиров с добавлением различных компонентов.
А) сливочное масло Б) маргарин В) говяжий жир
16.Кисломолочный продукт, повышенной калорийностью, получаемый путем сквашивания сливок
А) простокваша Б) йогурт В) сметана
17. Молоко нагретое до нагретое до температуры 72-75°С, убивающей болезнетворные микробы, при этом происходит минимальное изменение качества продукта. Срок хранения до 4 суток.
А) стерилизованное молоко Б) пастеризованное молоко В) топленое молоко

18. Установите правильную последовательность этапов приготовления макаронных изделий
А) формовка Б) подготовка сырья В) приготовление теста
Г) упаковка Д) сушка
Дополнительная часть
19.Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов
20. Какова роль жиров в жизнедеятельности человека?

2 Вариант

1. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:
А)ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок
В)желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок
2.От каких факторов зависит обмен веществ:
А) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности
Б) имени, места проживания, среды обитания
В) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ
3. В связи с процессами роста потребность в витаминах:
А) уменьшается Б) увеличивается В) никак не изменяется
4 .Микробиологический процесс, происходящий при хранении товара
А) плесневение, гниение, брожение
Б) увлажнение и высыхание
В) вред наносимый грызунами, насекомыми
5. Метод определения качества продуктов на основе сбора и анализа мнений ее потребителей
А) экспертный Б) органолептический В) социологический
1 По какому признаку делятся макаронные изделия
А) по виду Б) по форме В) по размеру
7. К группе томатных овощей относят
А) перец Б) патиссоны В) тыква
8. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона
А) витамины Б) углеводы В) экстрактивные вещества
9. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.
А) дубильные вещества Б) органические кислоты В) ароматические вещества
10. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.
А) сахар Б) фрукты В) мёд
11. Кисломолочный диетический продукт
А) йогурт В) сметана Б) сливки
12. Высушенная смесь яйца
А) льезон Б) яичный порошок В) меланж
13. Какую крупу получают из ячменя
А) манную Б) пшеничную В) перловую
14. Важные составные части муки
А) углеводы Б) крахмал и белки В) витамины
15. К трубчатым макаронным изделиям относятся:
А) спагетти Б) рожки В) ракушки
16.Мясной полуфабрикат, состоящий из куска мяса правильной формы толщиной 20-30 мм **по 125г.**
А) бифштекс Б) бефстроганов В) шашлык

17. Молоко получают путём нагрева его до 120 - 140°С, при такой температуре погибают все микробы и частично полезные для организма вещества. Срок хранения– до четырёх месяцев.

А) топленое молоко Б) пастеризованное молоко В) стерилизованное молоко

18. Установите правильную последовательность этапов обработки молока

А) гомогенизируют Б) подвергают к проверке В) очищают Г) нормализуют

Д) охлаждают и реализуют

Ж) Тепловая обработка.(пастеризация, стерилизация…)

Дополнительная часть

19.Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов.

20. Какова роль белков в жизнедеятельности человека?

3 Вариант

1.Какое из, приведённых ниже, определений физиологии питания является верным?

А) Физиология питания - это область науки живого организма

Б) Физиология питания - это наука, изучающая влияние пищи на организм человека

В) Физиология питания - это практическое осуществление гигиенических норм и правил

2. Энергетическая ценность 1 г жира составляет

А) 4 ккал Б) 7 ккал В) 9 ккал

3. Вещества различной химической природы, выполняющие роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека

А) Минеральные вещества Б) Витамины В) Белки

4. Рациональное сбалансированное питание

А) питание основанное основанная на исключении употребления продуктов животного происхождения

Б) питание соответствующее физиологическим потребностям организма, способствующее нормальному росту и развитию

В) питание назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания

5.Энергетической ценностью пищи называется

А) Количество скрытой энергии, заключённой в пище

Б) Суточный расход энергии

В) Сбалансированное питание человека

6. Метод определения качества продуктов на основе решения, принимаемого экспертами

А) экспертный Б) органолептический В) социологический

7. Фитонциды содержатся в

А) Помидорах Б) Хурме В) Луке

8. К клубнеплодам относят

А) Редис, брюкву, свёклу Б) Редьку, петрушку, репу В) Картофель, батат, топинамбур

9. По массе яйца бывают

А) диетические Б) 1 категории В) вареные

10.Биологический процесс, происходящий при хранении товара

А) плесневение, гниение, брожение Б) увлажнение и высыхание

В) вред наносимый грызунами, насекомыми

11. По консистенции масла бывают

А) жидкие Б) животные В) растительные

12. Какой овощ не относится к капустным овощам
А) Брокколи Б) Батат В) Кольраби
13. К семейству карповых относится:
А) лещ Б) стерлядь В) окунь
14. **Молоко производимое путём кипячения и последующего длительного равномерного нагревания.**
А) топленое молоко Б) пастеризованное молоко В) стерилизованное моло
15. Установите правильную последовательность пищеварительного тракта
А) желудок Б) пищевод

В) ротовая полость
Г) толстая кишка
Д) глотка Ж) тон-
кая кишка
16. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.
А) можно. Б) нельзя В) не имеет значения
17.По упитанности мясо делят на
А) Сорта Б) Категории В) Никак не делят
18. Качество мяса можно определить по следующим признакам:
А) по поверхности, Б) цвету, В)консистенции, Г) запаху

Выполните практическое задание

Задание 1

Сравните по энергетической и биологической ценности масло сливочное «Крестьянское» и спред «Кремлевское», если содержание жира составляет 72,5 % в первом и 72,5 % во втором, в том числе молочного 14,5 %, белка соответственно 0,8 и 0,26; углеводов 1,3 и 0,18.

Задание 2

В картофеле содержится 20 мг % витамина С. Сколько необходимо употребить картофеля для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие пищевые продукты являются источником витамина С? Значение витамина С в питании

Задание 3.

Определите сорт гречневой крупы, если в навеске 50г обнаружено сорной примеси – 0,16г, необрушеннных ядер – 0,20г, битых ядер – 1,8г, массовая доля влаги 14,5%.

Задание 4.

На оптовую базу поступило 2 партии сыров: российский и пошехонский. При приемке партий по качеству установлено, что сыр из обеих партий имеет хороший вкус и запах, консистенцию, внешний вид, цвет и рисунок – нормальные. При отпуске сыра через 2,5 месяца хранения было установлено, что вкус и запах удовлетворительные, слабовыраженные, консистенция очень грубая, твердая, с сырных головок частично осыпался парафин, цвет и рисунок не изменились. Определите сорт сыра при приемке и отпуске.

Задание 5

В торговую сеть 1зоны поступила партия орехов арахис массой 100 кг. Чему равна естественная убыль массы орехов при хранении в течение 1 месяца (норма естественной убыли орехов до 15 суток хранения равна 0,1%, свыше 15 до 30 суток нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на 0,006%)?

Задание 6.

Установите предельные сроки хранения в магазине фасованного картофеля и моркови по убыли массы. Расфасовка картофеля – 3 кг, моркови – 1кг. Через два дня хранения масса фасованного картофеля составила 2,95 кг, моркови – 0,986кг. Через 4 дня соответственно: 2,90кг; 0,96кг. Допускается отклонение массы по стандарту для картофеля ± 2%, для моркови ± 2,5%.

Рассмотреть ситуацию.

В магазин автомобильным транспортом поступила партия пшеничной муки сорта экстра, упакованной в бумажные пакеты по 2 кг в количестве 350 штук. При приемке партии в 8 пакетах была нарушена упаковка и масса 3 пакетов соответственно составляла
1,8; 1,85 и 1,95кг.

При оценке качества средней пробы, отобранной от партии муки, установлено: цвет муки - белый; запах и вкус свойственный пшеничной муке, влажность 14,5%, зольность 0, 61%, сырая клейковина 29,8%. По крупности мука соответствует сорту экстра.

1. Определите товарный сорт муки.
2. Выпишите показатели качества, характеризующие сорт муки, не упомянутые в условиях.
3. Как Вы поступите с данной партией муки?
4. Оцените информацию на упаковке муки.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

«5» (отлично)

Обучающийся в полном объеме ответил на все вопросы и дополнительные вопросы поставленные преподавателем, умеет работать со всеми видами источников, проявив самостоятельность и знания межпредметного характера, применять принципы учебной дисциплины в жизни.

«4» (хорошо)

Обучающийся раскрыл содержание вопросов, но в его ответе содержатся недочеты или одна не грубая ошибка; при ответе на поставленные вопросы имеются незначительные замечания и поправки со стороны преподавателя. Обучающийся может самостоятельно добывать знания, пользуясь различными источниками, имеет развитые практические умения, но необязательно их применять

«3» (удовлетворительно)

Обучающийся раскрыл более, чем на 50% содержание вопросов, но его ответ содержит недочеты или 2-3 негрубые ошибки, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему значительную помощь в виде наводящих вопросов. Обучающийся знает только основные

принципы, умеет добывать знания лишь из основных источников, частично сформированы знания и умения.

«2» (неудовлетворительно)
Обучающийся раскрыл менее, чем на 50% содержание вопросов, его ответ содержит более двух грубых ошибок, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему постоянную помощь. Обучающийся не умеет самостоятельно работать с источниками, не знает принципов учебной дисциплины, у него не сформированы знания и умения.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Товароведения продовольственных товаров».
Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочным местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.
Оборудование кабинета:
- Комплект мебели:
- Офисный стол для преподавателя
-Офисный стул для преподавателя
- Столы ученические
- Стулья ученические
- Персональный компьютер

Средства для проведения практических работ:
1.Дизенфицирующие и моющие средства
2.Образцы санитарной одежды
3.Препараты для микроскопических исследований
4. Лабораторное оборудование и посуда

Технические средства обучения:
1.Видеофильмы по темам;
2. Презентации по темам уроков;
3.Ноутбук
4. Плакаты, таблицы