

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 08:31:41
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b66ac5a1100c8c19



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.12 Товароведение продовольственных товаров

образовательной программы среднего профессионального образования –
подготовки специалистов среднего звена

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование, среднее
общее образование

Форма обучения: очная

Краснодар 2024

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки – базовый, программы учебной дисциплины ОП.12 Товароведение продовольственных товаров

Разработчик:

Родик М.А., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ

им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии специальности Поварское и кондитерское дело
Протокол № 4 от «12» января 2024 года
Председатель ПЦК



Подпись

Н.С. Грушина

Инициалы Фамилия

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.12 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств по учебной дисциплине **ОП.12 Товароведение продовольственных товаров**

предназначен для осуществления текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами использования контрольно-оценочных средств являются:

- управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС СПО;
- управление достижением целей реализации образовательной программы, определенных в виде набора общих и профессиональных компетенций выпускников, указанных в ФГОС СПО;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является дифференцированный зачет.

1.2 Формируемые компетенции

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Таблица 1 – Формируемые компетенции

Код	Наименование результата обучения
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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:

	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3 Результаты освоения учебной дисциплины

Результат освоения профессиональных и общих компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по дисциплине **ОП.12 Товароведение продовольственных товаров** определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Матрица освоения компетенций по темам учебной дисциплины

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1.1 Общая классификация продовольственных товаров.	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	10	Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Тема 1.2 Пищевая ценность продуктов питания.	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	7	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие	
Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров.	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	6	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие	
Тема 1.4 Хранение продовольственных товаров.	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	10	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие	
Тема 1.5 Консервирование продовольственного сырья.	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	12	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие	комплект заданий
Раздел 2 Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп				
Тема 2.1 Зерномучные товары.	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	10	Устный опрос Темы докладов Лабораторная работа	комплекта заданий

Тема 2.2 Плодоовощные товары.	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	12	Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Тема 2.3 Вкусовые товары.	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	14	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие	комплект заданий
Тема 2.4 Кондитерские товары.	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	9	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие	комплект заданий
Тема 2.5 Пищевые жиры.	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	10	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие	комплект заданий
Тема 2.6 Молочные товары.	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	8	Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки.	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	20	Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Тема 2.8 Мясные товары.	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	10	Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
2.9 Рыбные товары	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	13		

Тема 2.10 Пищевые концентраты	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	10	Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
-------------------------------	---	----	-------------------------------	------------------

Формы и методы контроля по элементам, составляющим учебную дисциплину, представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1.1 Общая классификация продовольственных товаров.	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	Экзамен	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 1.2 Пищевая ценность продуктов питания.	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров.	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 1.4 Хранение продовольственных товаров.	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 1.5 Консервирование продовольственного сырья.	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Раздел 2 Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп				

Тема 2.1 Зерномучные товары.	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 2.2 Плодоовощные товары.	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 2.3 Вкусовые товары.	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 2.4 Кондитерские товары.	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 2.5 Пищевые жиры.	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 2.6 Молочные товары.	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки.	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 2.8 Мясные товары.	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10

2.9 Рыбные товары	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 2.10 Пищевые концентраты	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2.1 Вопросы для собеседования

Вопросы для собеседования, устного опроса
по учебной дисциплине ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров»

Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1.1 Общая классификация продовольственных товаров

1. Какое значение имеет калорийность для характеристики пищевой ценности пищевых продуктов
2. Какие показатели характеризуют доброкачественность продовольственных товаров
3. Преимущества и недостатки органолептического метода оценки качества товаров

Тема 1.2 Пищевая ценность продуктов питания

1. Пищевые продукты, являющиеся источниками белков. Свойства белков.
2. Вещества обуславливающие биологическую ценность товаров.
3. Доброкачественность продовольственных товаров.
4. Признаки положенные в основу классификации продовольственных товаров.

Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров

1. Дайте определения понятий: оценка качества, градация качества
2. Что такое пересортица, каковы причины ее возникновения.
3. Дайте определение понятий: дефект, несоответствие товаров.
4. Назовите основные градации качества и дайте их определения.
5. Назовите основные принципы деления на товарные сорта

Тема 1.4 Хранение продовольственных товаров

1. Что понимают под термином « хранение»
2. Какие процессы происходят при хранении
3. Назовите возможные потери товаров.
4. Назовите виды естественной убыли.
5. Как и когда производится списание убыли.

Тема 1.5 Консервирование продовольственного сырья.

1. Консервирование
2. Методы консервирования
3. Пастеризация
4. Стерилизация, Сушка.

Раздел 2 Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп .

Тема 2.1 Зерномучные товары

1. Из каких частей состоит зерно
2. Вещество в плодах, не относящееся к углеводам
3. Сорт пшеничной муки, имеющий самую высокую зольность
4. Дробленая крупа из гречихи
5. Шлифованная крупа из ячменя

Тема 2.2 Плодоовощные товары

1. Какие из плодов относятся к косточковым
2. Какие овощи относят к корнеплодам
3. Какие овощи относят к томатным
4. Какие овощи относят к клубнеплодам

5. Вещества, обладающие бактерицидными свойствами, губительно действующие на вредные микроорганизмы

Тема 2.3 Вкусовые товары

1. Какие из плодов относятся к косточковым
2. Какие овощи относят к корнеплодам
3. Какие овощи относят к томатным
4. Какие овощи относят к клубнеплодам
5. Вещества, обладающие бактерицидными свойствами, губительно действующие на вредные микроорганизмы

Тема 2.4 Кондитерские товары

1. Как классифицируют кондитерские изделия.
2. Чем объясняется физиологическое воздействие шоколада на организм.
3. По каким признакам классифицируется карамель
4. Условия и сроки хранения карамели.
5. Назовите ассортимент конфет по видам корпусов (начинок).
6. Назовите ассортимент халвы по виду сырья.
7. Дайте классификацию мучных кондитерских изделий.

Тема 2.5 Пищевые жиры

1. Почему растительные масла хорошо сохраняются длительное время
2. Способы извлечения растительных масел из маслосодержащего сырья
3. Способы очистки растительных масел и их цель
4. Способы выталкивания животных жиров и влияние их качество
5. Возможные дефекты маргарина и их причины
6. Условия и сроки хранения маргарина
7. Чем отличается кулинарный жир от маргарина
8. Классификация и ассортимент кулинарных жиров

Тема 2.6 Молочные товары

1. По каким признакам производится классификация молока
2. Дефекты молока и причины их образования
3. Назовите способы консервирования молока и ассортимент сгущенных молочных консервов
4. Какая разница между сметаной и сливками
5. Требования к качеству сметаны
6. Какие напитки получают молочнокислым брожением
7. Условия и сроки хранения молочнокислых продуктов
8. Назовите ассортимент простокваши

Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки

1. Почему не допускаются к реализации гусиные и утиные яйца
2. На какие категории и по каким признакам делят куриные яйца
3. С какими дефектами яйца не допускаются к реализации
4. Как можно отличить меланж, дважды замороженным
5. Условия и сроки хранения яичных порошков

Тема 2.8 Мясные товары

1. Особенности химического состава и пищевая ценность мяса
2. По какому признаку классифицируется мясо убойных животных
3. Дайте классификацию субпродуктов по различным признакам
4. Требования к качеству субпродуктов
5. Особенности маркировки фасованного мяса
6. Классификация мяса птицы по термическому состоянию и обработке
7. Условия и сроки хранения
8. Какие изделия называют мясными полуфабрикатами

9. Недопустимые дефекты кулинарных изделий
10. Каковы отличительные особенности фаршированных колбас
11. Как делятся копчености в зависимости от способа их термической обработки
12. Какие продукты называют консервами

Тема 2.9 Рыбные товары

1. Чем объясняется высокая пищевая ценность и хорошая усвояемость мяса рыбы.
2. Какие минеральные вещества входят в состав мяса рыбы, их значение для организма.
3. Какие процессы происходят при посоле рыбы.
4. В чем разница между процессами вяления и сушки рыбы.
5. Чем отличается холодное копчение от горячего.
6. Назовите дефекты рыбы горячего и холодного копчения.
7. Особенности химического состава нерыбных продуктов моря
8. Почему пищевая ценность рыбных консервов выше, чем сырье для них

Тема 2.10 Пищевые концентраты

1. Значение пищевых концентратов в питании человека.
2. По каким признакам классифицируют пищевые концентраты.
3. Назовите ассортимент пищевых концентратов по группам.
4. Условия и сроки хранения пищевых концентратов.

Критерии оценки освоения дисциплины на этапе проведения устного опроса

Форма текущего контроля	оценки по дисциплине			
	отлично	хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Устный опрос по темам	Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы	Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные ошибки	Может ответить лишь на некоторые вопросы темы	Студент не усвоил тему

2.2 Темы докладов (эссе, рефератов, сообщений)

1. Оценка качества продовольственных товаров.
2. Современные тенденции в производстве и потреблении продовольственных товаров.
3. Безопасность продовольственных товаров.
4. Экономические аспекты продовольственных товаров.
5. Технологические особенности производства и хранения молочных продуктов
6. Свойства и качество мясных продуктов: факторы, влияющие на их формирование
7. Биологическая ценность и пищевая ценность овощей и фруктов
8. Особенности производства и потребления хлебобулочных изделий
9. Классификация и виды рыбных продуктов
10. Технологические процессы производства кондитерских изделий
11. Свойства и качество спиртных напитков: производство и потребление
12. Биохимические особенности и классификация сахаров
13. Технологические особенности производства и хранения масла и жира
14. Свойства и качество зерновых культур: влияние на их использование
15. Технологические особенности производства и хранения молочных продуктов
16. Свойства и качество мясных продуктов: факторы, влияющие на их формирование.
17. Технологии производства продовольственных товаров: история и современные подходы
18. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров

19. Безопасность продовольственных товаров: системы контроля и сертификации
20. Органические продукты питания: особенности производства и потребления
21. Генетически модифицированные продукты: преимущества и риски
22. Пищевые добавки: классификация, регулирование и влияние на здоровье
23. Стандарты и нормативы качества продовольственных товаров
24. Импорт и экспорт продовольственных товаров: особенности и проблемы
25. Рынок продовольственных товаров: тренды и перспективы развития
26. Потребительские предпочтения и поведение при выборе продовольственных товаров
27. Экологические аспекты производства и потребления продовольственных товаров
28. Утилизация и переработка отходов продовольственной промышленности
29. Влияние продовольственных товаров на здоровье человека
30. Технологические процессы производства продовольственных товаров
31. Организация хранения и транспортировки продовольственных товаров
32. Оценка безопасности и санитарно-гигиенических показателей продовольственных товаров
33. Маркировка и упаковка продовольственных товаров
34. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров
35. Международный оборот продовольственных товаров
36. Влияние рекламы на выбор и потребление продовольственных товаров
37. Тенденции развития рынка продовольственных товаров
38. Экономические аспекты производства и потребления продовольственных товаров
39. Экологические проблемы в производстве и потреблении продовольственных товаров
40. Роль государства в регулировании рынка продовольственных товаров

Доклад или сообщение оформляется по правилам оформления письменной контрольной работы или курсовой работы (титульный лист, содержание, основной материал, источники информации). Работа может быть печатной или рукописной.

Критерии оценки освоения дисциплины на этапе подготовки докладов

Форма текущего контроля	оценки по дисциплине			
	отлично	хорошо	Удовлетвори- - тельно	Неудовлетвори- - тельно
Доклад по темам	Студент самостоятельно изучил литературные источники по теме, систематизировал материал и кратко его изложил. Студент глубоко раскрыл тему.	Допускаются отдельные ошибки, доклад не достаточно полно раскрывает тему	Раскрыты лишь некоторые вопросы темы	Студент не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования

2.3 Комплект тестов

Тема 1.1 Общая классификация продовольственных товаров

1. Какие продукты содержат много воды:

- а) манная крупа, рис;
- б) огурцы, арбузы;
- в) чай кофе.

2. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов:

- а) натрий, хлор;
- б) кальций, фосфор;

- в) магний, калий.
3. Какой углевод содержится в молоке:
- а) глюкоза, фруктоза;
 - б) лактоза;
 - в) мальтоза, сахароза.
4. Какие углеводы относят к моносахаридам:
- а) крахмал, клетчатку;
 - б) глюкозу, фруктозу;
 - в) сахарозу, мальтозу.
5. В каких продуктах содержатся полноценные белки:
- а) в молоке, сливках;
 - б) в карамели, конфетах;
 - в) в моркови, свекле.
6. В каких продуктах содержится растительный жир:
- а) в жирном мясе, тушке утки;
 - б) в орехах грецких, фундуке;
 - в) в масле сливочном, сыре.
7. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):
- а) в пастиле, мармеладе;
 - б) в дынях, апельсинах;
 - в) в сосисках, колбасе Докторской.
8. Какова роль витаминов для организма человека:
- а) в защитных свойствах от инфекции;
 - б) в повышении пищевой ценности;
 - в) принимают участие в процессе роста.
9. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:
- а) сычужных сыров;
 - б) карамели, конфет;
 - в) пива, вина.
10. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:
- а) ароматические;
 - б) дубильные;
 - в) красящие вещества

Тема 1.2 Пищевая ценность продуктов питания

1. Что нужно знать для того чтобы подсчитать энергетическую ценность пищевых продуктов.
- а) полезные свойства продукта
 - б) химический состав продукта.
2. Что служит источником энергии, затрачиваемой человеком.
- а) пища
 - б) вода
 - в) энергетическая ценность.
3. Что называется энергетической ценностью
- а) количество скрытой энергии, заключенной в пище.
 - б) содержание пищевых веществ в продуктах.
4. Одинаковы ли понятия энергетическая ценность и калорийность.
- а) да
 - б) нет
5. Энергетическая ценность 1г белка составляет:
- а) 9 ккал.
 - б) 4 ккал.
 - в) 1 ккал.
6. Энергетическая ценность 1г углевода составляет:
- а) 9 ккал.
 - б) 1 ккал.

- в) 4 ккал.
- 7. Энергетическая ценность 1г жира составляет:
 - а) 9 ккал.
 - б) 4 ккал.
 - в) 1 ккал.

Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров

1. Под качеством товара понимают:
 - а) внешний вид товара;
 - б) его соответствие всем требованиям нормативных документов и требованиям потребителей;
 - в) мнение специалиста о востребованности товара.
2. Стандартным товаром является тот товар, который:
 - а) соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям;
 - б) нравится потребителям;
 - в) имеет привлекательный внешний вид.
3. Брак – это:
 - а) неликвидный товар;
 - б) товар непривлекательный;
 - в) товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или нескольким показателям.
4. К нестандартному товару относится товар, который:
 - а) непривлекательный;
 - б) не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным);
 - в) не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей.
5. Дефект – это:
 - а) товар с критическими несоответствиями установленным требованиям, который не может быть реализованным;
 - б) неликвидный товар;
 - в) невыполнение заданного или ожидаемого требования стандарта.
6. Критические дефекты – это:
 - а) мелкие дефекты
 - б) сложные дефекты
 - в) несоответствия товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред жизни, здоровью потребителя или окружающей среды.

Тема 1.4 Хранение продовольственных товаров

1. Товарные запасы, размещенные в помещениях для хранения товаров называются:
 - а) постоянными запасами
 - б) резервными запасами
 - в) дополнительными запасами
2. По сохраняемости продовольственные товары подразделяются на
 - а) особо скоропортящиеся, скоропортящиеся
 - б) нескоропортящиеся
 - в) быстроскоропортящиеся
3. На сохранение качества товаров влияют
 - а) качество сырья, сроки хранения, условия хранения
 - б) транспортирование, правила продажи, помещения для хранения
 - в) исходное качество товаров, упаковка, транспортирование, хранение
4. Какое расфасованное сливочное масло при одних и тех же условиях хранения хранится дольше
 - а) упакованное в пергамент
 - б) упакованное в полиэтиленовую пленку
 - в) упакованное в алюминиевую кашированную фольгу
5. Условия хранения товаров определяются
 - а) режимом хранения

- б) размещением в хранилище
- в) санитарным состоянием помещений для хранения.
- 6. Какими показателями характеризуется режим хранения
 - а) температурой, влажностью воздуха
 - б) чистотой воздуха, освещением, соблюдением товарного соседства
 - в) температурой, освещением, соблюдением товарного соседства
- 7. Относительная влажность воздуха - это
 - а) условия способные затормозить биохимические и микробиологические процессы
 - б) резкие перепады температуры, при которых происходит конденсация воды на товарах
 - в) отношение фактического содержания водяных паров в воздухе к тому количеству которое необходимо для насыщения воздуха водяными парами при данной температуре
- 8. При понижении температуры относительная влажность воздуха
 - а) возрастает
 - б) уменьшается
 - в) не изменяется
- 9. Какие способы применяют при укладке на хранение товаров в таре несколькими рядами в высот
 - а) стопками, рядами, плотно уложенными в штабеля
 - б) прямым, обратным
 - в) перекрестным.
- 10. Время, в течение которого товары должны быть реализованы – это
 - а) предельные сроки хранения
 - б) очередность реализации
 - в) сроки реализации

Тема 1.5 Консервирование продовольственного сырья.

1. В овощах и фруктах содержатся питательные вещества:
 - а) витамины
 - б) белки
 - в) углеводы
 - г) жиры
2. Полезные микроорганизмы:
 - а) ботулинус
 - б) молочнокислые бактерии
 - в) кишечная палочка
3. Бланширование – это....
 - а) разрезание полуфабриката вдоль хребтовой кости
 - б) обваливание полуфабриката в муке
 - в) смена кипящей заливки –холодной
4. Стерилизация – это...
 - а) нагревание до 100* и выше
 - б) нагревание до 60-80*
5. Способ консервирования, при котором в процессе брожения образуется молочная кислота:
 - а) соление
 - б) квашение
 - в) копчение
 - г) маринование
6. При мариновании фруктов используют маринад:
 - а) кислый
 - б) острый
 - в) слабокислый
7. Соль является консервантом при:
 - а) варке варенья
 - б) солении овощей
 - в) квашении

- г) сушке
8. Каким способам консервирования подвергают мясо и рыбу?
- а) замораживание
 - б) засахаривание
 - в) соление
 - г) копчение
9. Признаки готовности варенья:
- а) коричнево-бурый сироп
 - б) пенка собирается в центре таза
 - в) капля сиропа растекается на блюде
10. Лучший способ приготовления варенья:
- а) многократная варка
 - б) однократная варка
11. К пряностям относится:
- а) перец горошком
 - б) корица
 - в) чеснок
 - г) хрен
 - д) гвоздика
 - е) укроп
12. Варенье – это...
- а) протертая масса плодов или ягод, сваренных в сахарном сиропе
 - б) продукт, полученный из плодов или ягод, сваренных в сахарном сиропе

Тема 2.1. Зерномучные товары

1. Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет
- а) Экстра
 - б) первый сорт
 - в) второй сорт
2. От чего зависит сорт муки
- а) от содержания отрубей
 - б) от вкуса и запаха
 - в) от количества клейковины
3. Какая мука содержит больше витаминов
- а) пшеничная обойная
 - б) ржаная сеяная
 - в) пшеничная сорта Экстра
4. Какая из перечисленных круп -пшеничная
- а) рисовая, гречневая ядрица
 - б) «Полтавская», «Артек»
 - в) перловая, ячневая
5. Какой из перечисленных сортов муки не относится к ржаным
- а) обойная
 - б) крупчатка
 - в) обдирная
 - г) сеяная
- б) Какие крупы применяют в диетическом и детском питании
- а) горох, фасоль
 - б) манная, рисовая
 - в) перловая, кукурузная
7. Какая крупа варится дольше других круп
- а) фасоль, перловая
 - б) манная, рисовая
 - в) пшено шлифованное, ядрица гречневая
8. Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям

- а) вермишель, лапшу
 - б) ракушки, рожки
 - в) перья, макаронны
9. К какому типу макаронных изделий относят вермишель
- а) к трубчатым
 - б) к нитевидным
 - в) к ленточным
10. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия
- а) из хлебопекарной пшеничной муки
 - б) из муки высшего сорта
 - в) из муки мягкой стекловидной пшеницы

Тема 2.2. Плодоовощные товары

1. Какие овощи содержат больше всего крахмала
- а) морковь, свекла
 - б) огурцы, кабачки
 - в) картофель
2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов
- а) помидоры, баклажаны
 - б) лук, чеснок
 - в) капуста, морковь
3. Какие вещества обуславливают цвет моркови
- а) хлорофилл
 - б) каротин
 - в) антоцианы
4. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах
- а) свекла, арбузы
 - б) петрушка, укроп, сельдерей
 - в) томаты, баклажаны
5. Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус
- а) абрикосы, персики
 - б) айва, терн
 - в) мандарины, вишня
6. В каких продуктах содержится растительный жир:
- а) в жирном мясе, тушке утки;
 - б) в орехах грецких, фундуке;
 - в) в масле сливочном, сыре.
7. Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты):
- а) черная смородина, шиповник;
 - б) черешня, вишня;
 - в) виноград, абрикосы.
8. Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:
- а) ананасы;
 - б) авокадо;
 - в) бананы
9. Какой сушеный виноград не имеет семян:
- а) изюм;
 - б) кишмиш.
10. Из каких плодов получают курагу:
- а) из винограда, вишни;
 - б) из абрикосов, персиков;
 - в) из сливы, черешни.
11. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:
- а) грузди, рыжики;
 - б) белые грибы, подосиновики;
 - в) лисички, сыроежки.

12. Какие грибы (по строению) относят к группе губчатых:

- а) грузди, рыжики;
- б) белые грибы, подосиновики;
- в) лисички, сыроежки

Тема 2.3. Вкусовые товары

1. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус чая:

- а) дубильные;
- б) ароматические;
- в) красящие.

2. По способу обработки чай делится на:

- а) байховый, мелкий, гранулированный;
- б) байховый, прессованный, экстрагированный;
- в) крупный, мелкий, гранулированный.

3. На сколько сортов подразделяют черный байховый чай?

- а) первый, второй, третий;
- б) высший, первый, Букет;
- в) Букет, высший, первый, второй, третий.

4. Какие вещества обуславливают аромат и вкус жареного кофе:

- а) дубильные;
- б) алкалоиды(кофеин);

в) вещества кофеоля.

5. Какой кофе имеет более вяжущий вкус:

- а) зеленый (сырой);
- б) жареный;
- в) молотый.

6. Из какого ботанического вида кофе вырабатывают высший сорт кофе:

- а) Сантос бразильский;
- б) Арабика индийский;
- в) Робуста индийский.

7. К какой группе пряностей относится тмин:

- а) цветочной;
- б) коричной;
- в) листовой;
- г) семенной.

8. Какие пряности используют в хлебопечении:

- а) перец черный, лавровый лист;
- б) кориандр, тмин;
- в) гвоздику, перец душистый

9. Какую пряность используют в изготовлении приправ:

- а) ванилин;
- б) горчицу;
- в) шафран.

10. К какой группе пряностей относится гвоздика:

- а) плодовой;
- б) цветочной;
- в) семенной.

11. К какой группе пряностей относится имбирь?

- а) цветочной;
- б) листовой;
- в) корневой;
- в) семенной.

12. Какую пряность используют в производстве колбас:

- а) анис;
- б) мускатный орех;
- в) шафран.

13. Для чего используют столовую горчицу:

- а) для улучшения вкуса пищи
- б) для улучшения вида пищи;
- в) для улучшения аромата пищи.

14. Какую кислоту используют в кондитерском производстве:

- а) уксусную;
- б) лимонную;
- в) молочную.

Тема 2.4 Кондитерские товары

1. Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий

- а) печенье, крекер, вафли
- б) торты, рулеты, пирожные
- в) зерновое драже, грильяжные конфеты, какао-порошок

2. Наименование печенья, которое готовят из эластично-упругого затяжного теста, содержание сахара до 20% и до 8% жира

- а) затяжное
- б) сдобное
- в) песочное

3. Срок хранения вафель без начинки

- а) 1 месяц
- б) 2 месяца
- в) 3 месяца

4. Название пряников в зависимости от способа приготовления: замешивают на холодном сахарно-паточном сиропе

- а) сырцовые
- б) заварные

5. Срок хранения ромовой бабы

- а) 5 дней
- б) 10 дней
- в) 14 дней

6. Пористые, хрупкие, легкие мучные кондитерские изделия с рифленой или ячеистой поверхностью

- а) вафли
- б) пряники
- в) печенье

7. Срок хранения крекера

- а) 15 дней
- б) 3 дня
- в) 1-6 месяца

8. Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы

- а) пряники
- б) торты и пирожные
- в) печенье

9. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом

- а) 6 часов
- б) 7 часов
- в) 10 суток

Тема 2.5. Пищевые жиры

1. Какое растительное масло получают из зародышей злаков:

- а) соевое, рапсовое;
- б) кукурузное;
- в) подсолнечное, арахисовое.

2. Какое растительное масло получают из ядра косточек плодов:

- а) оливковое;
- б) кукурузное, хлопковое;

- в) подсолнечное, соевое.
3. Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность:
- а) нерафинированное;
 - б) дезодорированное;
 - в) рафинированное;
 - г) гидратированное.
4. Как называют метод вытеснения масла из семян химическими растворителями?
- а) рафинирование;
 - б) гидратирование;
 - в) экстрагирование;
 - г) прогоркание
5. Какое сливочное масло имеет привкус и аромат орехов:
- а) сливочное несоленое;
 - б) крестьянское, шоколадное;
 - в) вологодское;
 - г) бутербродное любительское.
6. Какое масло выпускают жирностью 72,5%:
- а) сливочное несоленое;
 - б) крестьянское;
 - в) вологодское;
 - г) бутербродное любительское.
7. При каких условиях на сливочной масле быстрее образуется желтый налет (штафф):
- а) при длительном хранении и при температуре 10С -90 дней
 - б) при хранении масла при температуре -18°С до 1 мес
 - в) при хранении масла в темных помещениях при температуре -1°С до 10 дней
8. Какой из перечисленных товаров относят к спредам:
- а) масло из коровьего молока;
 - б) сливочно -растительная (топленая) смесь;
 - в) эмульсионный жировой твердый продукт.
9. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки, сахар, тмин, перец;
 - б) содержание жира 40-67% ;
 - в) эмульгаторы –молочные продукты.
10. Животные топленые жиры получают:
- а) методом вытапливания;
 - б) методом сепарирования;
 - в) методом сбивания.

Тема 2.6. Молочные товары

1. При производстве каких молочных продуктов в используют пастеризацию:
- а) молока, сливок;
 - б) молочных сгущенных консервов;
 - в) творога, молочных сгущенных консервов;
 - г) творога, творожных изделий.
2. В чем измеряется кислотность молока, сметаны:
- а) в процентах измеряется только кислотность молока;
 - б) в градусах Тернера;
 - в) только в градусах.
3. Сливки какой жирности вырабатывают для продажи:
- а) 9,20,30,40%;
 - б) 8,10,15,20%;
 - в) 10,20,35%.
4. Каковы сроки хранения пастеризованного молока:
- а) 36 ч при температуре 2°С;

- б) 10 сут при температуре 20°C ;
 - в) 10сут при температуре 2°C.
5. Какой жирностью выпускают кефир:
- а) 1, 2,5, 3,2, 3,5 %;
 - б) 10, 15, 20 %;
 - в) 14,5, 18 %.
6. При производстве каких молочных продуктов используют стерилизацию:
- а) ряженка, бифилайф;
 - б) бифидок, молоко, кефир;
 - в) сливки, молоко, молочные консервы
- 7) Какие виды брожения происходят в кефире:
- а) спиртовое, молочнокислое, уксусное;
 - б) молочнокислое, уксуснокислое;
 - в) молочнокислое, спиртовое
- 8) Какие кисломолочные продукты получают в результате только молочнокислого брожения:
- а) кефир, кумыс, айран;
 - б) простокваша, ряженка, ацидофильное молоко;
 - в) кефир, ацидофильное молоко.

Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки

1. Какую структуру имеет скорлупа яйца:
 - а) плотную
 - б) пористую
 - в) твердую
2. От чего зависит цвет скорлупы куриных яиц:
 - а) от размера курицы
 - б) от сезона снесения
 - в) от породы курицы
 - г) от корма, которым кормят курицу
3. Яйца, каких птиц не допускаются в продажу в розничной торговой сети:
 - а) гусиные
 - б) куриные
 - в) перепелиные
4. От чего зависит химический состав яиц:
 - а) от вида и возраста птицы
 - б) от условий содержания и времени снесения;
 - в) от срока и условий хранения
 - г) от всего перечисленного выше
5. В зависимости от какого показателя куриные яйца делят на категории:
 - а) размер яйца
 - б) срок хранения
 - в) дата снесения
 - г) масса яиц
6. В течение, какого срока хранения куриные яйца считаются диетическими
 - а) не более 5 дней
 - б) не более 7 дней
 - в) не более 10 дней
 - г) не более 21 дня
7. Как штампуют диетические яйца
 - а) штамп синего цвета, с указанием вида и категории
 - б) штамп красного цвета, с указанием числа, месяца снесения, вида и категории
 - в) штамп красного цвета, с указанием вида и категории
8. Какова масса яйца первой категории
 - а) не менее 65 г
 - б) не менее 55 г
 - в) не менее 45 г

9. Укажите размер воздушной камеры для диетического яйца
- а) не более 4 мм
 - б) не более 7 мм
 - в) не более 11 мм
10. Укажите состояние желтка для столовых яиц
- а) прочный, малозаметный, занимает центральное положение
 - б) прочный, просвечивающийся
 - в) малозаметный, может перемещаться
11. Укажите размер воздушной камеры для столового яйца
- а) не более 11 мм
 - б) не более 7 мм
 - в) не более 4 мм
12. Какие процессы являются главной причиной порчи яиц
- а) физические (испарение влаги)
 - б) биохимические (разжижение белка)
 - в) микробиологические (проникновение микроорганизмов)
13. На сколько категорий делят диетические и столовые яйца
- а) на две
 - б) на три
 - в) на пять
14. Какой цвет не свойственен скорлупе перепелиных яиц
- а) сероватый
 - б) бежевый
 - в) белый
 - г) голубоватый
15. Как называется прибор, предназначенный для определения качества внутреннего содержимого яйца
- а) яйцескоп
 - б) овограф
 - в) овоскоп
16. Как называется дефект яйца, в котором из-за разрыва желточной оболочки желток частично смешался с белком
- а) разлив
 - б) «омлетное» яйцо
 - в) малое пятно
 - г) выливка
17. Как называется дефект яйца, в котором повреждена скорлупа и белковая оболочка, и содержимое вытекает
- а) тек
 - б) бой
 - в) разлив
 - г) выливка
18. Замороженная смесь яичных белков и желтков (без скорлупы) в естественном соотношении называется
- а) омлет
 - б) меланж
 - в) красюк
19. Сухой яичный продукт, представляющий собой смесь яичной массы и сухого молока в соотношении 1:1 называется
- а) омлет
 - б) меланж
 - в) красюк
20. Перепелиные яйца отличаются от куриных яиц
- а) более высоким содержанием жиров
 - б) более высоким содержанием минеральных веществ и витаминов
 - в) размером
 - г) всем перечисленным выше

Тема 2.8. Мясные товары

1. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность
 - а) мышечная;
 - б) соединительная;
 - в) жировая;
 - г) костная.
2. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:
 - а) замороженное;
 - б) охлажденное;
 - в) размороженное;
 - г) парное.
3. Какой цвет мяса и жира имеет телятина:
 - а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;
 - б) от розовато-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;
 - в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого.
4. На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:
 - а) на три;
 - б) на четыре;
 - в) на пять.
5. Из каких отрубов мяса свиней изготавливают буженину:
 - а) грудная часть;
 - б) спинной отруб;
 - в) тазобедренный отруб;
 - г) лопаточная часть
6. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:
 - а) сердце, язык;
 - б) селезенка, желудок;
 - в) ножки свиные, уши.
7. По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории:
 - а) первую и вторую;
 - б) на три категории;
 - в) на четыре категории.
- 8) Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошеной второй категории:
 - а) КЕ 2;
 - б) КЕЕ 2;
 - в) КР 2.
9. Какие полуфабрикаты относят к порционным натуральным:
 - а) лангет, антрекот;
 - б) гуляш, шашлык;
 - в) ромштекс, эскалоп.
10. Какие полуфабрикаты считают рублеными:
 - а) котлеты, шницели;
 - б) азу, бефстроганов;
 - в) рагу, шашлык

Тема 2.9 Рыбные товары

1. Какие рыбы относятся к семейству осетровых
 - а) треска, минтай;
 - б) севрюга, минтай;
 - в) судак, окунь.
2. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
 - а) карась, лещ, толстолобик;
 - б) сазан, окунь, вобла;
 - в) севрюга, осетр, тарань.

3. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
 - а) осетр сибирский, пикша;
 - б) горбуша, чавыча, семга;
 - в) сазан, карп, лосось.
4. Какие рыбы относятся к семейству окуневых:
 - а) горбуша, семга, судак;
 - б) судак, окунь, ерш;
 - в) окунь, сазан, карась.
5. Какие рыбы относятся к семейству тресковых:
 - а) кета, омуль, лещ;
 - б) минтай, треска, навага;
 - в) окунь, сазан, горбуша
6. Каких рыб используют для вяления:
 - а) осетр, севрюга, кета;
 - б) лещ, тарань, вобла;
 - в) судак, треска, минтай
7. Какие рыбы улучшают свои вкусовые качества после посола:
 - а) сельди, семга, кильки;
 - б) судак, карп, горбуша;
 - в) вобла, осетр, минтай.
8. Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:
 - а) щуки, судака, кильки;
 - б) трески, севрюги, карася;
 - в) осетра, севрюги, белуги
9. Какую рыбу можно реализовать в живом виде:
 - а) карася, карпа, толстолобика;
 - б) кильку, сельдь, щуку;
 - в) треску, судака, окуня.
10. Какую рыбу реализуют в охлажденном виде :
 - а) кету, горбушу, лосося;
 - б) кильку, воблу, тарань;
 - в) леща, сельдь, карпа
11. Посол, при котором используется только поваренная соль называется:
 - а) простой;
 - б). сладкий;
 - в). пряный;
 - г).маринованный.
12. Тешу изготавливают из:
 - а). из брюшной стенки;
 - б). из спинной части;
 - в). из обезглавленных рыб, разделанных вдоль по хребту на две половинки.
13. Наибольший срок хранения у:
 - а). заливной рыбы;
 - б). рыбы отварной;
 - в). рыбы печеной.

Тема 2.10 Пищевые концентраты

1. Обезвоженные продукты или смеси продуктов определенной рецептуры, которые термическую обработку

- а) сок
- б) пищевые концентраты
- в) сухое молоко

2. Продукт, который не входит в ассортимент пищевых концентратов) консервы

- б) полуфабрикаты мучных изделий
- в) сухие завтраки

3. В какую группу входят десертные пудинги

- а) концентраты вторых блюд
 - б) концентраты третьих блюд
 - в) концентраты первых блюд
4. В состав концентратов обеденных блюд эти товары не входят
- а) полуфабрикаты для кексов
 - б) концентраты первых блюд
 - в) концентраты вторых блюд
5. Изделие, которое готовят из смеси сахара, плодового или ягодного экстракта, манной крупы и т.д. (варят, затем взбивают)
- а) кремы сухие
 - б) мусс
 - в) пудинг
6. Температура хранения пищевых концентратов
- а) не выше 20С
 - б) не выше 30С
 - в) не ниже 10С
7. Влажность воздуха при хранении пищевых концентратов
- а) 80-90%
 - б) 70-75%
 - в) 20-30%
8. Срок хранения концентратов из пшена и овсяной крупы макаронные и крупяные концентраты с молоком
- а) не более 6 мес.
 - б) 1 год
 - в) 1 мес.
9. Срок хранения кукурузных палочек
- а) 3-7 дней
 - б) 10 дней
 - в) 15-20 дней
10. Продукт, готовый к употреблению без дополнительной обработки, употребляют с бульоном, чаем, молоком и т.д.
- а) сухие завтраки
 - б) плодовые и овощные порошки
 - в) молочная смесь «Малыш»

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

2.4. Комплект задач

1 Задачи репродуктивного уровня

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

Задача 2. В столовую 10 сентября поступила партия белокочанной капусты 100 ящиков по 30кг, при приемке выявлено: кочанов целых, чистых, без дефектов, массой 0.8кг более-75,8%, кочанов размером мене 0,8кг-2,2%, с кочерыгой более 3см- 1,7, рыхлых кочанов-10,9%, с механическими повреждениями-9,4%.

Задача 3. Укажите х/б сорт моркови: удлиненное-коническая форма, длина от 12 до 15 см, кожица и мякоть ярко-оранжевые; массой от 70 до 111г, сердцевина средняя оранжево-

желтая, лежкость хорошая, используют сорт в свежем виде и для консервирования.

Задача 4. В магазин поступила партия овощей: лук в мешках-140 мешков по 40 кг; томаты в ящиках по 10кг-200 ящиков; огурцы свежие -230ящиков по 20кг, капуста белокочанная в ящиках по 35кг-110 ящиков. Укажите размер выборки и объединенной пробы.

2 Задачи реконструктивного уровня

Задача 1. На плодовошную базу поступила партия яблок сорта «Старкинг»-130 ящиков. Масса нетто 25кг. Сколько ящиков нужно взять для проверки качества и чему равна масса выборки? Дайте заключение о качестве данного помологического сорта, имеющих легкие нажимы общей площадью 1,5см, 2% плодов имеют засохшие повреждения плодоякоркой.

Задача 2 Каковы результаты экспертизы на подтверждение товарного сорта зеленого байхового чая, если результаты анализа следующие: чайники неровные, недостаточно скрученные, аромат слабый, но без посторонних запахов, недостаточно терпкий вкус, настой недостаточно прозрачный, желтый цвет разваренного листа неоднородный.

Массовая доля влаги-6,5%, водорастворимых экстрактивных веществ-32%, металлопримесей-0,0005%, общей золы-5%, сырой клетчатки-23%.

Задача 3. Определите вид перца: плоды шаровидной формы с гладкой поверхностью диаметров 3-4мм; серовато-кремоватого цвета; аромат тонкий; вкус средне жгучий; золы-5%, влажность -12%.

Задача 4. Определите товарный сорт и качество соли молотой, у которой цвет белый с желтоватым оттенком, содержание NaCl -98,4%, влаги-0,25%, нерастворимых в воде веществ-0,4%.

Задача 5. Рассчитайте отходы на Тамбовский варено-копченый окорок в шкуре массой 8кг. 1кг-60рублей, 1кг шкуры и костей 15рублей, сколько магазин получил от реализации этого окорока?

3 Задачи творческого уровня

Задача 1 . Определите категорию упитанности туши говядины, имеющей показатели: мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков выделяются не резко , подкожный жир в виде небольших участков в области седалищных бугров. Нарисуйте клеймо предприятия №45 г. Москвы.

Задача 2.В столовую поступила партия с маркировкой тары УЕЕ1 в количестве 45ящиков.При проверке их качества оказалось, сто мышцы развиты хорошо, имеется 2 разрыва кожи длиной 0,7 -1 см каждый; отложения подкожного жира на спине и животе. Соответствует ли фактическое качество указанному в маркировке?

Задача 3. Определение качество мяса, если при осмотре туши говядины было выявлено, что она заветрившейся корочкой подсыхания темного цвета, имеет с поверхности слегка затхлых запах, мясной сок слегка мутноватый, ямка при надавливании медленно восполняется, бульон мутный. Дайте заключение о качестве мяса.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Решение задач	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

2.5 Кейс-задача

Задание:

1.Изучите товарные сорта пшеничной и ржаной муки. Чтобы проследить закономерность изменения цвета и степени помола, расположите заранее точно известные образцы (эталонны) пшеничной муки в следующей последовательности: крупчатка, высший сорт, 1-й, 2-й сорт, обойная.

2. Изучите стандарт на макаронные изделия, обратив особое внимание на их сортовое деление в зависимости от сорта применяемой муки и добавок.
3. Анализ фактического ассортимента макаронных изделий на ПОП г. Москвы
4. Изучение ассортимента и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Кейс-задача	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

Комплект практических заданий
по учебной дисциплине ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров»

Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания

№1-2 Расчет теоретической и энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья(4ч)

Вариант 1. Выработать умения и навыки по расчету калорийности пищевых продуктов

Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров

№3-4 Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям(4ч)

Вариант 1. Изучение основных понятий в области оценки и градации качества товаров, научиться проводить оценку качества товаров и определять товарный сорт.

Тема1.4. Хранение продовольственных товаров

№5-6 Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли (4ч)

Вариант1. Определите норму убыли (в процентах) конкретного вида товара при реализации.

Тема 1.5. Консервирование продовольственного сырья.

№7-9 Оценка качества консервированных плодов(6ч)

Вариант1. Анализ упаковки и маркировки на соответствие НД ,изучить классификацию плодовых консервов, определить ассортиментную принадлежность консервов, провести оценку качества на соответствие НД по органолептическим показателям.

Тема 2.1. Зерномучные товары

№10 Определение товарного сорта круп по содержанию доброкачественного ядра и примесей.(2ч)

Вариант1. Ознакомление с ассортиментом крупы. Проведение органолептической оценки качества крупы.

№11 Оценка качества хлеба по органолептическим показателям(2ч)

Вариант1. Изучить ассортимент хлебобулочных изделий и научиться определять их качество.

№12 Оценка качества макаронных изделий(2ч)

Вариант1. Изучить ассортимент макаронных изделий и научиться определять их качество.

№13 Оценка качества муки(2ч)

Вариант1. Изучить ассортимент муки и научиться определять их качество,

№14 Оценка качества сухарных и бараночных изделий(2ч)

Вариант1.Определить органолептическим способом качество сухарных и бараночных изделий.

Тема 2.2. Плодоовощные товары

№15 Оценка качества свежих овощей по стандарту (2 ч)

Вариант1. Провести оценку качества овощей на соответствие нормативным документам (НД).

№16 Оценка качества клубнеплодов, корнеплодов, капустных. Распознавание дефектов.(2ч)

Вариант1. Провести оценку качества плодов на соответствие нормативным документам (НД).

№17 Оценка качества свежих плодов по стандарту(2ч)

Вариант1. Ознакомьтесь со строение плодов, определите их морфологические признаки, помологический сорт. Изучите классификацию и ассортимент плодов. Проведите оценку качества плодов на соответствие нормативным документам (НД).

Тема 2.3. Вкусовые товары

№18-19. Оценка качества кофе и кофейных напитков по органолептическим показателям.(4ч)

Вариант1. Провести идентификацию образцов кофе, провести органолептическую оценку качества кофе.

№20.Оценка качества пряностей по органолептическим показателям. (2ч) Вариант1.

Провести органолептическую оценку качества пряностей

№21. Оценка качества приправ по органолептическим показателям(2ч) Вариант1.

Провести органолептическую оценку качества приправ

№22. Определение товарного сорта чая и чайных напитков. (2ч)

Вариант1. Определить качество чая, перечислить ассортимент, сроки хранения.

Тема2.4 Кондитерские товары

№ 23 Оценка качества мучных кондитерских изделий.(2ч)

Вариант1. Изучение ассортимента и идентификация мучных кондитерских изделий.

№ 24 Оценка качества карамельных изделий(2ч)

Вариант1. Определить органолептическую оценку качества карамели, определение физико-химических показателей качества карамели.

№25 Оценка качества шоколада и какао-порошка(2ч) Вариант 1.

Изучение ассортимента и идентификация шоколада

№26 Оценка качества кондитерских изделий специального назначения (2ч) Вариант1.

Определить органолептическую оценку качества кондитерских изделий, определение физико-химических показателей качества.

Тема2.5 Пищевые жиры

№27 Оценка качества животных топленых жиров по органолептическим показателям (2ч)

Вариант1. Провести балльную оценку качества масла, рассчитать энергетическую ценность, оценить качество масло по органолептическим методам.

№28 Оценка качества маргарина по органолептическим показателям(2ч) Вариант1.Провести органолептический метод анализа маргарина

№29 Оценка качества кулинарных жиров по органолептическим показателям(2ч) Вариант1.

Провести органолептический метод анализа кулинарных жиров

№30 Оценка качества растительных масел по органолептическим показателям(2ч)

Вариант 1. Провести идентификацию растительных масел, оценка качества растительных масел по органолептическим показателям.

Тема2.6 Молочные товары

№31 Оценка качества молока и сливок по органолептическим показателям.(2ч) Вариант1.

Оценка потребительских свойств молока и сливок по органолептическим показателям

№32-33 Оценка качества кисломолочных продуктов по органолептическим показателям(4 ч)

Вариант1. Закрепить теоретические знания; выработать умения и навыки в проведении оценки качества кисломолочных продуктов, провести органолептический метод анализа.

№34 Определение товарного сорта твердых сычужных сыров.(2ч)

Вариант1. Изучить классификацию и принципы градации качества сыров, изучить ассортимент сыров.

№35 Оценка качества мороженого по органолептическим показателям(2ч) Вариант1.

Провести органолептический метод анализа мороженого

Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки

№36 Оценка качества яиц по органолептическим показателям(2ч)

Вариант 1. Определить органолептическую оценку качества яиц, определение физико-химических показателей качества.

№37 Оценка качества яичного порошка по органолептическим показателям(2ч) Вариант 1.

Провести органолептический метод анализа яичного порошка

Тема 2.8 Мясные товары

№38 Оценка качества мясо убойного животного по органолептическим показателям(2ч)

Вариант 1. Изучить органолептические показатели свежести мяса, провести органолептическую оценку качества мяса на соответствие НД.

№39 Оценка качества колбасных изделий по органолептическим показателям(2ч)

Вариант 1. Изучить термины и определения по ГОСТ Р 52196-2011 Изделия колбасные вареные, ГОСТ Р 55456-2013 Колбасы сырокопченые, провести анализ маркировки натурального образца на соответствие ГОСТ Р 52196-2011 или ГОСТ Р 55456-2013, Определение градации качества колбас по органолептическим показателям

№40 Оценка качества мясо птиц по органолептическим показателям(2ч) Вариант 1.

Провести органолептический метод анализа мяса птицы.

№41 Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям(2ч)

Вариант 1. Изучение терминов и определений, изучение маркировки мясных консервов, оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям

№42 Определение свежести мяса(2ч)

Вариант 1. Определить свежесть мяса по органолептическому исследованию.

№ 43 Определение мясных копченостей. (2ч)

Вариант 1. Изучить термины и определения мясной промышленности, определение градации качества мяскопченостей по органолептическим показателям

Тема 2.9 Рыбные товары

№44 Оценка качества соленой рыбы по органолептическим показателям(2ч)

Вариант 1. Изучение разделки соленой рыбы, определение градации качества соленой рыбы по органолептическим показателям, изучение дефектов соленой рыбы.

№45 Оценка качества копченой рыбы по органолептическим показателям(2ч)

Вариант 1. Изучение видов разделки копченой рыбы, определение градации качества копченой рыбы по органолептическим показателям.

№ 46 Оценка качества рыбных полуфабрикатов по органолептическим показателям(2ч)

Вариант 1. Провести органолептический метод анализа рыбных полуфабрикатов

№47 Оценка качества рыбных консервов(2ч)

Вариант 1. Изучение маркировки рыбных консервов, изучение терминов, изучение ассортимента, оценка качества консервов по органолептическим показателям на соответствие стандарт.

№48 Оценка качества вяленой рыбы по органолептическим показателям(2ч) Вариант 1.

Провести органолептический метод анализа вяленой рыбы

Тема 2.10 Пищевые концентраты

№49-50 Оценка качества пищевых концентратов по органолептическим показателям(4ч)

Вариант 1. Идентификация и проверка правильности маркировки, провести органолептический метод анализа пищевых концентратов

Критерии оценки (в баллах):

- 5 баллов выставляется студенту, если задание выполнено полностью в соответствии с требованиями, замечаний нет;
- 4 балла выставляется студенту, если в задании имеются недочеты, мелкие ошибки, влияющие на конечный результат;
- 3 балла выставляется студенту, если в задании имеются грубые ошибки;
- 2 балла выставляется студенту, если задание выполнено полностью неверное, задание не выполнено.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

Комплект лабораторных работ

по учебной дисциплине ОП.12 «Товароведение продовольственных товаров»

**Раздел 2 Классификация и оценка качества продовольственных товаров
однородных групп Тема 2.1 Зерномучные товары**

Лабораторные работы

Определение товарного сорта круп по содержанию доброкачественного ядра и примесей.

Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.

Оценка качества макаронных изделий

Критерии оценки (в баллах):

- 5 баллов выставляется студенту, если задание выполнено полностью в соответствии с требованиями, замечаний нет;
- 4 балла выставляется студенту, если в задании имеются недочеты, мелкие ошибки, влияющие на конечный результат;
- 3 балла выставляется студенту, если в задании имеются грубые ошибки;
- 2 балла выставляется студенту, если задание выполнено полностью неверное, задание не выполнено.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

<p>Рассмотрено ПЦК Предметно-цикловой комиссией дисциплин поварское и кондитерское дело</p> <p>Протокол № ____</p> <p>от «__» _____ 20__ г.</p> <p>Председатель _____</p> <p>/Грушина Н.С./</p>	<p align="center">Экзаменационный билет № 4</p> <p align="center">Дисциплина ОП.12 Товароведение продовольственных товаров название</p> <p align="center"><u>Специальность: 43.02.15</u> <u>Поварское и кондитерское</u> <u>дело</u> код и наименование</p> <p align="center"><u>Семестр: 8</u> <u>Группа:</u></p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ: Начальник ОСПО</p> <p align="center">_____ /Марковская С.А./</p>
---	---	---

1. Растительные масла: виды, способы получения и очистки, товарные сорта, хранение.
 2. Вареные колбасные изделия- сырье, особенности производства, сорта, требования к качеству, хранение.
 3. В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%. 1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности. 2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.
- П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".