

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РД
«КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РД «КЭиП»

Н.А.Тайдаров

подпись

ФИО

«14»

02

2021 г.

**Фонд оценочных средств
по учебной дисциплине**

ОП.02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
(шифр наименование в соответствии с ФГОС)

Организация – разработчик:

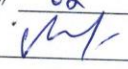
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
«Колледж экономики и права»

Разработчики:

Абрамян З.А., преподаватель ГБПОУ РД «КЭиП»

Одобрена на заседании цикловой (предметной) комиссии

Протокол № 7 от «05» 02 2021 г.

Председатель комиссии  /Алахвердиев Т.Д./

Общие положения

Результатом освоения учебной дисциплины: «Основы товароведения продовольственных товаров» является готовность обучающегося к итоговой аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачета и составляющих его общих компетенций, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет. Итогом зачета является оценка. однозначное решение: «вид профессиональной деятельности **освоен/не освоен**».

1. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
Основы товароведения продовольственных товаров	Э	Тестирование, ЛПЗ, индивидуальные задания, самостоятельная работа

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке на экзамене.

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений:

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельно работы.

Таблица 2.1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
---	------------------------------

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI; - оценивать условия и организовывать хранение нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов в соответствии нормативных документов. Расчёт энергетической ценности продуктов питания и блюд , согласно методики расчета и справочника «Химический состав пищевых продуктов»
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI.	

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - ассортимент, товароведные характеристики, требования качеству, упаковке, транспортированию и реализации, услови и сроки хранения основных групп продовольственных товаров - виды сопроводительной документации на различные групп продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранност запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и прием продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - ассортимент, товароведные характеристики, требования качеству, упаковке, транспортированию и реализации, услови и сроки хранения нетрадиционных видов овощей и грибов экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых; - методы контроля качества, безопасности нетрадиционны видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новы видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу - современные способы обеспечения правильной сохранност запасов и расхода нетрадиционных видов овощей и грибов экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов п поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI; - современные способы обеспечения правильной сохранност запасов и расхода нетрадиционных видов овощей и грибов экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов п поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям TO WSR/WSI.	Полнота знаний ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров Полнота знаний определения качества пищевых продуктов органолептическим методом Полнота знаний при определении видов упаковки, условий хранения и транспортирования пищевых продуктов
---	---

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 регла
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
---------	--

ПК 3.4	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

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 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

3. Оценка освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний. Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме экзамена.

Экзамен может проводится в виде теста, защиты рефератов, презентаций.

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

Задание для экзамена по

**ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров 1
вариант**

Ф.И.О. _____

Группа № _____ курс _____

Выделите номер правильного ответа:

1. Товароведение – это

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

Б) дисциплина изучающая потребительскую стоимость товаров.

2. Нагревание продукта при t 85-90С в течении 1-1,5 минут называется :
А) пастеризацией Б) стерилизацией.
3. Деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям стандартов называется:
А) сертификат Б) сертификация В) штрих-код
4. Основная зерновая культура в нашей стране называется:.
А) пшеница Б) овёс В) рожь
5. От чего зависит пищевая ценность крупы:
А) от вида и характера обработки Б) от химического состава В) от вида зерна.
6. Из пшеницы вырабатывают крупу:
А) толокно Б) манную крупу В) геркулес
7. Опенок является:
А) трубчатым грибом Б) пластинчатым грибом В) сумчатым грибом
8. Картофель, батат, топинамбур относятся к
А) корнеплодам Б) клубнеплодам В) белые корни
9. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.
А) крахмал Б) сахар В) мёд
10. Как называются мучные кондитерские изделия разнообразной формы
А) торт Б) пирожное В) пряники
11. Из чего получают чай.
А) из шиповника, мяты и т.д.
Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.
В) из молодых побегов смородины, малины.
12. Процесс образования на поверхности мороженой рыбы ледяной корочки для предохранения от усушки и окисления жира называется:
А) глазированием Б) маринованием Г) солением
13. Посол с добавлением кроме соли, различных пряностей, придающий рыбе специфический острый вкус и пряный аромат называется:
А) специальный Б) пряный В) тузлучный
14. Как называются незрелые плоды оливкового дерева
А) маслины Б) оливки В) каперсы
15. Двустворчатый моллюск относится:
А) раки Б) осьминоги В) устрицы, мидии
16. Остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное - классификация мяса по:
А) по виду убойных животных Б) по упитанности В) термическому состоянию
17. Яйца подразделяются на столовые и диетические в зависимости от:
А) веса Б) вида птицы В) размера Г) сроков хранения
18. Яичный меланж используется для приготовления :
А) теста Б) теста, омлетов В) теста, омлетов, кремов Г) теста, омлетов, кремов, салатов.
19. Ассортимент хлебобулочных изделий по форме изделий классифицируют:
А) ржаной Б) формовой В) пшеничный Г) батоны Д) ржано-пшеничный
Е) булки Ж) плетенки З) плюшки
20. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.
А) можно. Б) нельзя В) не имеет значения

Выберите номера правильных ответов:

21. К семейству сельдевых рыб не относятся:

А)карась Б)килька В)корюшка Г)мойва Д)омуль Е)плотва Ж)салака З)сардины

22. В зависимости от температурного режима рыбу сушат:

А)холодным Б)горячим В)комбинированным Г)сублимационным Д)холодильным

Установите соответствие:

23. Между группой и овощем или плодом:

Группа	Овощ или плод
1. корнеплоды	а)савойская б)укроп в)свекла
2. капустные	г)эстрагон д) перец, помидор е) слива
3. пряные	ж)морковь з)брокколи и)майоран
4. томатные	к)баклажан л)кольраби м)редис

5. косточковые

н) вишня, черешня

о) сельдерей корень

п) абрикос

Часть Б. Практическая часть..

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Ответьте на вопросы указанные в задании. Время выполнения задания 30 мин.

Задание:

1. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов.

2. Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:

Соленая рыба(сельди)		1) покопчена до полной готовности, признаки сырости отсутствуют,
		2) чистая поверхность без загрязнений
		3) поверхность чистая соот-т виду, без пожелтения, допускается жёлтый налет
Вяленая рыба		4) консистенция от сочной до плотной, вкус и запах приятные
		5) может быть налет выкристаллизовавшейся соли на поверхности голов
		6) вкус и запах приятные с копченостью
Копченая рыба(горячее)		7) поверхности чистая, незначительно увлажненная,, ароматная, цвет золотистый, консистенция сочная
		8) без наружных повреждений, цвет свойственный,, брюшко с пожелтением, консистенция твердая, без порочащих вкуса запаха
		9) допускается лопнувшее брюшко, поломанные жаберные крышки, небольшие срывы кожи.

3. Какие виды дефектов консервов вы знаете? Опишите их.

4. Расшифруйте маркировку на банке консервов со следующими условными знаками: 1 ряд-0998; 2-ряд - 2017.09; 3-ряд-K137

Задание для экзамена по

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров 2 вариант

Ф.И.О. _____

Группа № _____ курс _____

Выделите номера правильных ответов:

1. Товароведение изучает следующие группы товаров:

- А) зерно - мучные Б) промтовары В) вкусовые товары Г) яичные товары
Д) хозяйственные товары Е) пищевые жиры Ж) мясные и рыбные товары

Выделите номер правильного ответа:

2. Нагревание продукта свыше 100С в течении 20-30 минут в герметично закрытой посуде называется : А) пастеризацией Б) стерилизацией.

3. ОСТ расшифровывается как:

- А) основной стандарт Б) стандарт предприятия В) отраслевой стандарт

4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы из целого зерна называется:

- А) гречиха Б) продел В) ядрица

5. Прогоркание крупы это....

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

6. Важные составные части химического состава муки

- А) углеводы Б) крахмал и белки В) витамины

7. Апельсин, мандарин, лимон относится к...

- А) тропическим плодам Б) цитрусовым плодам В) экзотическим плодам

8. Более ценная часть гриба.

- А) весь гриб Б) шляпка В) ножка

9. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

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

10. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот, ароматизаторов.

- А) карамель Б) искусственный мёд В) сироп.

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

- А) мороженное Б) сливки В) йогурт

12. Копчение рыбы при температуре 80-140С в течении 1-5 часов называется:

- А) холодным Б) горячим

13. Дефект соленой рыбы при котором происходит покраснение мяса вокруг позвоночника называется:

- А) ржавчина Б) лопанец В) загар Г) затыжка Д) сырость

14. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

- А) 4 ккал Б) 6.8 ккал В) 12 ккал

15. К ракообразным относятся:

- А) омар, langoust Б) осьминоги, кальмар В) устрицы, мидии

16. По упитанности мясо делят на

- А) сорта и виды Б) категории В) никак не делят

17. Диетическими называются яйца реализуемые в течении:

А) 5 суток Б) 7 суток В) 25 суток

Выберите номера правильных ответов:

18. Определить признаки доброкачественности мороженой рыбы:

А) поверхность чистая естественной окраски Б) с наружными повреждениями

В) консистенция плотная Г) на поверхности слизь Д) консистенция дряблая Е) запах свежей рыбы Ж) с посторонним запахом.

19. К семейству карповых относятся:

А) сазан Б) вобла В) сиг Г) лещ Д) минтай Е) берш Ж) карп

20. Маргарин в зависимости от назначения подразделяют на группы:

А) столовые Б) сливочные В) бутербродные Г) соленые

Д) для промышленной переработки.

А)кукурузную Б)толокно В)перловую Г)продел Д)овсяная недробленая
Е)ячневую Ж) овсяная плющенная З)геркулес И) хлопья Экстра

А)цвета Б)крупности помола В)эластичности Г)растяжимости
Д)доли влаги

23. Между видом и способом копчения:

Способ копчения

- 1)дымовое А)путем создания эл поля высокого напряжения
2)мокрое Б)копчение веществами, образующимися при сгорании
3)смешанное древесины
4)электрокопчение В)сочетание мокрого копчения и дымового
Г)с помощью копильных препаратов Часть Б.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Задание:

1. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов.
2. Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:

Семенные пряности		1)кардамон
		2)шафран
		3)горчица
Цветочные пряности		4)гвоздика
		5)укроп
		6)ванилин, ваниль
Фруктовые пряности		7)тмин
		8)мускатный орех
		9)анис

4. Расшифруйте маркировку плодовоовощных консервов «Фасоль в собственном соку»:

2-й ряд – 2 08 2017

Задание для экзамена по

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров 3 вариант

Ф.И.О. _____

Группа № _____ курс _____

Выделите номер правильного ответа:

1. Способ оценки качества пищевого сырья с помощью приборов, реактивов который определяет физические, химические, микробиологические и другие свойства продуктов называется: а) лабораторный б) органолептический
2. Не разрешается хранить вместе сухие продукты и влажные, пахнущие продукты с продуктами воспринимающими запах это называется :
А) упаковкой продуктов Б) товарным соседством В) влажностью воздуха.
3. Упаковка пищевых продуктов в мешки, кули, пакеты изготовленные из ткани, бумаги, пергамента, и целлофана называется:
А) мягкой тарой Б) полужесткой тарой В) жесткой тарой
4. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении
А) мука Б) сахар В) соль
5. По какому признаку делятся макаронные изделия
А) по внешнему виду Б) по форме В) по размеру
6. Макароны, рожки, перья относятся к типу макаронных изделий
А) трубчатые Б) нитеобразные В) лентообразные
7. К группе косточковых относятся:
А) сливы Б) ежевика В) айва
8. Земляника относится к...
А) сложным ягодам Б) настоящим ягодам В) ложным ягодам
9. Моховик относится к:
А) губчатым грибам Б) пластинчатым грибам В) сумчатым грибам
10. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.
А) водка Б) фрукты В) мёд
11. Кисломолочный диетический продукт
А) сметана Б) сливки В) йогурт
12. Рыба обработанная солью, дымом или копильной жидкостью называется:
А) соленой Б) вяленой В) копченой
13. Посол рыбы с добавлением сахара, пряностей, уксусной кислоты называется:
А) глазированием Б) маринованием Г) солением
14. Вещества, являющиеся строительным материалом для организма человека
А) углеводы Б) белки В) жиры
15. К головоногим моллюскам относятся:
А) омар, лангуст Б) осьминоги, кальмар В) устрицы, мидии
16. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона
А) витамины Б) углеводы В) экстрактивные вещества

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

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

Выберете номера правильных ответов:

18. Солят рыбу следующими способами:

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

19. К семейству тресковых рыб относятся:

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

20. В зависимости способа очистки растительного масла делят на:
 А)прошедшие гидратацию Б)нерафинированные В) прошедшие нейтрализацию
 Г)гидратированные Д) подвергнутые гидратации Е)рафинированные Ж) прошедшие отбеливание
 Е) подвергнутые дезодорации.

21. К пищевым веществам относятся:
 А)белки Б)кислоты В)масса Г)жиры Д)углеводы Е)килокалории Ж)сахар
 З)минеральные в-ва И)витамины.

22. К макроэлементам относятся:
 А)кальций, Б)фосфор, В)йод, Г)магний, Д)железо, Е)медь, Ж)калий, З)фтор,
 И)натрий, К) кобальт, Л)хлор, М)сера Н)марганец

Установите соответствие:

23. Между группами и видами консервов:

Группы	Виды
1. натуральные	А)рыбные паштеты и пасты
2. закусовые	Б)рыба в собственном соку
3.рыборастительные	В)консервы в масле
	Г)консервы в желе или бульоне
	Д)голубцы рыбные
	Е)консервы в томатном соусе
	Ж)фрикадельки с овощным гарниром

Часть Б. Практическая часть..

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Ответьте на вопросы указанные в задании. Время выполнения задания 30мин.

Задание:

- 1.Решить задачу. Определите энергетическую ценность молока цельного сгущенного массой 350г если в 100г продукта содержится углеводов 56г, жира 8,5г, белка 6,97г.
2. Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:

Свежие тушки птицы		1)клюв без глянца, слизистая без блеска, розовато-серого цвета
		2)кожа сухая, бледновато-желтого цвета, с розовым оттенком,
		3)поверхность покрыта слизью с сероватым оттенком, с зеленоватыми пятнами
Тушки сомнительной свежести птицы		4) клюв без глянца, слизистая без блеска, покрыта слизью и плесенью
		5)поверхность местами влажная, липкая под крыльями, беловато желтого цвета с серым оттенком
		6)мышцы плотные упругие запах свежей птицы, бульон прозрачный
Несвежие тушки		7)клюв глянцевый, слизистая блестящая, розовая, влажная

ПТИЦЫ	8)консистенция дряблая,, запах гнилостный, бульон мутный, с резким неприятным запахом
	9)мышцы на разрезе влажные слегка липкие,, консистенция менее плотная ,запах затхлый, бульон прозрачный или мутноватый с легким неприятным запахом

3. Дайте характеристику болезней косточковых плодов.

4.Расшифруйте маркировку Шпрот в масле: 1-ряд- 15.09.17. 2-ряд- 137 2-ряд-3Р

Задание для экзамена по

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров 4 вариант

Ф.И.О. _____

Группа № _____ курс _____

Выделите номер правильного ответа:

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

14. Дайте определение энергетической ценности пищи:

А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии

Б) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему. В)

Количество скрытой энергии, заключенной в пище

15. К иглокожим относятся:

А) омар, лангуст

Б) осьминоги, кальмар

В) устрицы, мидии

Г) трепанг, морской еж

16. Мясо крупного рогатого скота возрастом от 3 месяцев до трех лет

А) мясо молодняка Б) телятина

В) говядина.

17. Яйца подразделяются на категории в зависимости от:

А)веса Б)вида птицы В)размера Г)сроков хранения.

Выберите номера правильных ответов:

18. По способу обработки различают сушеную рыбу:

А)пресно-сушеную Б)вялено-сушеную В)солено-сушеную

19. К дефектам сливочного масла относят:

А)штафф Б)привкус растительного масла В)кормовой вкус Г)салистый и

прогорклый вкусы Д)выступание капель воды Е)крошливая и мягкая консистенция.

20. Определите методы производства сливочного масла:

А)сепарированным Б)сбиванием сливок

В)сублимационным

Г)преобразованием высокожирных сливок

21. К жирорастворимым витаминам относятся:

А)А Б)В1 В)С Г)К Д)В6 Е)В12 Ж)D З)Р И)Е К)РР.

22. Овощные консервы классифицируют на:

А)натуральные Б)закусочные В)мясорастительные Г)обеденные Д) в соусе
Е)томатопродукты

Установите соответствие:

23. Между злаком и крупой:

Злаки

Крупы

1. просо

а)ядрица б)манная в)геркулес

2. гречиха

г)продел д) овсяная плющенная е) хлопья Экстра

3. рис-зерно

ж)артек з)рис шлифованный и)горох

4. бобовые

к)полтавская л)фасоль м)ячневая

5. пшеницы

н)толокно о)пшено шлифованное

6. овес

Часть Б. Практическая часть..

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Ответьте на вопросы указанные в задании. Время выполнения задания 30мин.

Задание:

1. Решить задачу. Определите энергетическую ценность майонеза массой 800г если пищевая ценность в 100г продукта: жиры 67г, белки 1,5г, углеводы2,6г

2. Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:

Живая рыба		А- рыба не побитая, с чистой поверхностью
		Е-поверхность чистая естественной окраски
		В- может быть потускневшей, без наружных повреждений
		Д-проявляет все признаки жизни, плавает спинкой вверх
Охлажденная рыба		Ж- естественной окраски,жабры от от темно-красного до розового цв.

		К- поверхность чистая естественной окраски
		М- консистенция плотная(после оттаивания),запах вежей рыбы, без порочащих признаков.
Мороженая рыба		Н-чешуя блестящая плотно прилегает, без повреждений
		О-жабры красные, глаза светлые, выпуклые, свойственный запах.
		П-консистенция плотная, запах свойственный свежей рыбе

3. Дайте характеристику болезней томатных овощей.

4.Расшифруйте маркировку Паштета мясного : 1-ряд- 17.11.17. 2-ряд- 154 2-ряд-2А

Задание для экзамена по

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров 5 вариант

Ф.И.О. _____

Группа № _____ курс _____

Выделите номер правильного ответа:

1. Нормативный документ по стандартизации, устанавливающий комплекс норм, правил, требований к объекту стандартизации называется :
А) штрих - кодом Б) техническими условиями В) стандартом
2. Упаковка пищевых продуктов в ящики, бочки, банки и бутылки - изготавливают из дерева, металла, стекла называется:
А) мягкой тарой Б) полужесткой тарой В) жесткой тарой
3. Способ сохранения продуктов от порчи называется:
А) маринованием Б) пассерованием В) консервированием
4. Крупы перловая, ячневая получают из:
А) ячменя Б) пшеницы В) овса
5. Муку для розничной торговли, кондитерской и хлебопекарной промышленности называют: А) мука пшеничная хлебопекарная Б) мука пшеничная для макаронных изделий В) мука для блинов
6. Ушки, ракушки, шестеренки относятся к типу макаронных изделий
А) трубчатые Б) нитеобразные В) фигурные
7. К группе тыквенных овощей относятся:
А) патиссоны Б) шпинат В) фенхель
8. К группе десертных овощей относятся:
А) сельдерей Б) спаржа В) щавель
9. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.
А) витамины Б) углеводы В) экстрактивные вещества
10. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.
А) кондитерские изделия Б) сахар В) безалкогольные напитки
11. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.
А) масло сливочное Б) молоко В) рыба Г) йогурт
12. Посол, при котором рыбу пересыпают смесью соли, сахара и антисептиков называется:
А) специальный Б) пряный В) тузлучный
13. Копчение рыбы при температуре 40С в течении 2-5 суток называется:
А) холодным Б) горячим
14. Метод определения качества продуктов на основе анализа органов чувств
А) экспертный Б) органолептический В) социологический
15. К морским водорослям относятся:

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

16. Мясо, подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию, называется:

А) остывшее. Б) мороженное В) парное

17. Столовыми называются яйца реализуемые в течении:

А) 5 суток Б) 7 суток В) не превышает 25 суток

Выберите номера правильных ответов:

18. К семейству сельдевых рыб относятся:

А) карась Б) килька В) корюшка Г) мойва Д) омуль Е) сельдь Ж) салака З) сардины

19. При замораживании рыбы используют следующие способы:

А) естественный холод Б) искусственный холод В) комбинированный Г) льдосоляным контактным и бесконтактным Д) контактным и бесконтактным.

20. К кулинарным жирам относят:

А) саломас Б) сало растительное В) топленое масло Г) маргуселин Д) украинский жир Е) сборный жир Ж) жир фритюрный.

21. К дефектам маргарина относят:

А) штафф Б) привкус растительного масла В) кормовой вкус Г) салистый и прогорклый вкусы Д) выступание капель воды Е) крошливая и мягкая консистенция.

22. К водорастворимым витаминам относятся:

А) А Б) В1 В) С Г) К Д) В6 Е) В12 Ж) D З) Р И) Е К) РР

Установите соответствие:

23. Между типом и подтипом макаронных изделий:

Типы	Подтипы
1. трубчатые	а) лапша б) вермишель
2. нитеобразные	в) макароны г) соломка
3. лентообразные	д) рожки е) звездочки
4. фигурные	ж) перья з) ушки и) ракушки к) паутинка

Часть Б. Практическая часть.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Ответьте на вопросы указанные в задании. Время выполнения задания 30 мин.

Задание:

1. Решить задачу. Определите энергетическую ценность маслин без косточки массой 300г, если в 100г продукта содержится: белки 0,5г, жиры 13,60г, углеводы 0г.
2. Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:

свежее мясо;		А- консистенция плотная
		Е-консистенция дряблая, ямка не выравнивается
		В- ароматный, прозрачный бульон приятный на вкус;
		Д-цвет серо-коричневый
несвежее мясо.		Ж- запах свойственный виду мяса
		К- запах затхлый
		М-бульон мутный с резким неприятным запахом

3. Дайте характеристику болезней лука и чеснока.

4.Расшифруйте маркировку Сгущенного молока с сахаром: 1-ряд- М 23751. 2-ряд- 20.06.17.

Эталон ответов:

№ вопроса	1 вариант	2 вариант	3 вариант	4 вариант	5вариант
1	б	а,в,г,е,ж	а	б	в
2	а	б	б	б	в
3	б	в	а	б	в
4	а	б	а	в	
5	а	б	б	а	
6	б	б	а	б	в
7	а	б	а	а	
8	б	б	в	б	
9	а	а	а	в	в
10	в	б	в	а	
11	б	в	в	а	в

12	а	б	в	а	
13	б	б,в	б	б	
14	б	а	б	в	
15	в	а	б	г	
16	в	б	в	б	
17	г	б	в	а	в
18	б	а,в,с	а,в,д	а,в	б,е,ж,з
19	г	а,б,г,ж	а,в,г,е,з	а,в,г	а,б,г
20	б	а,в,д,	б,г,е	б,г	б,г,д,ж
21	б,ж,з	б,д,ж,з,и	а,г,д,з,и	а,г,ж,и	а,в,г
22	а,б,г	в,г	а,б,г,д,ж,л,м	а,б,г,е	б,в,д,е,з,к
23	1-в,ж,м,о. 2-а,з,л. 3-б,г,и. 4-д,к. 5-е,н,п.	1б ; 2г; 3в; 4а.	1-б,г; 2-а,е,в; 3-д,ж.	1-о 2-а,г. 3-з 4-и,л 5-б,ж,к 6-в,д,е,н	1-в,д,ж. 2-б,г,к. 3-а. 4-е,з,и.

Критерии оценки

89%-100%- «5»

75% - 88% - «4»

60% - 74% - «3»

Менее 60% - «2»

Литература:

Основная

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительные источники

1. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли производственными товарами: учебник для нач.

проф. образования/ А.М. Новикова – М.: Академия, 2003 г.

2. Муравина И.В. Основы товароведения: Учебное пособие / Муравина И.В. – М.: Академия, 2010.

3. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.

4. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279313

Владелец Гайдаров Насир Алиевич

Действителен с 21.03.2025 по 21.03.2026