

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по дисциплине

Товароведение продовольственных товаров
программы подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
Председатель ПЦК
Москаева Н.В

СОГЛАСОВАНО
1-й зам.директора
О.С. Макарова

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК» преподаватель Суханбердина Д.Х.

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» председатель ПЦК Н.В. Москаева
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

Дата актуализации	Результат актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	6
2.3 ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	8
3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	10
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	48

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств (ФОС) учебной дисциплины Товароведение продовольственных товаров – совокупность методических материалов, форм и процедур текущего контроля знаний, промежуточной аттестации, обеспечивающих оценку соответствия образовательных результатов (умений, знаний, компетенций) обучающихся требованиям ФГОС СПО.

ФОС по учебной дисциплине Товароведение продовольственных товаров сформирован из комплектов контрольно-оценочных средств (далее - комплекты КОС), созданных в соответствии с рабочей программой данной дисциплины.

ФОС по учебной дисциплине Товароведение продовольственных товаров сформирован в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности (профессии) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.14 г. рег. № 384, рабочая программа учебной дисциплины, Положение о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и переводе обучающихся на следующий курс, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Предметы оценивания

В результате освоения учебной дисциплины Товароведение продовольственных товаров обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями, способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

Умения	
У 1	определять товароведные характеристики продовольственного товара
У 2	обеспечить оптимальный режим хранения товаров с целью сохранения его качественных характеристик
У 3	идентифицировать товар с помощью маркировки разных видов и товарно-сопроводительных документов для предоставления потребителям достаточной и достоверной информации
Знания	
З 1	товароведную классификацию продовольственных товаров
З 2	характеристику групп зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров, мяса и продуктов его переработки, молока и продуктов его переработки, рыбы и рыбных товаров, пищевых жиров, яиц; виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;

3 3	характеристики ассортимента продовольственных товаров (широта, полнота, глубина, устойчивость, гармоничность, степень обновления)
3 4	состояние потребительского рынка России на современном этапе
3 5	виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

Обучающиеся допускаются к экзамену при наличии результатов текущей аттестации.

2.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины Товароведение продовольственных товаров.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения		
<p>У -1 определять товароведные характеристики продовольственного товара;</p> <p>У-2 обеспечить оптимальный режим хранения товаров с целью сохранения его качественных характеристик</p> <p>У-3 идентифицировать товар с помощью маркировки разных видов и товарно-сопроводительных документов для предоставления потребителям достаточной и достоверной информации</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Составление таблиц; – решение ситуационных задач; – тестирование. 	<p>Результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы, тестов.</p>
Знания		
<p>З1-товароведную классификацию продовольственных товаров</p> <p>З 2-характеристику групп зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров, мяса и продуктов его переработки, молока и продуктов его переработки, рыбы и рыбных товаров, пищевых жиров, яиц;</p> <p>виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;;</p> <p>З-3характеристики ассортимента продовольственных товаров (широта, полнота,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Составление таблиц; – тестирование <hr/> <ul style="list-style-type: none"> – Заполнение таблиц – решение ситуационных задач – тестирование 	<p>Результаты выполнения практических заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, тестирования, устного или письменного опроса, доклада, презентации.</p>

<p>глубина, устойчивость, гармоничность, степень обновления) 34-состояние потребительского рынка России на современном этапе 3 5-виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу</p>		
--	--	--

2.3 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине Товароведение продовольственных товаров.

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Проверяемые У, З, ОК	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров				
Тема 1.1. Введение. Состояние рынка продовольственных товаров	Решение ситуационных задач и тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы,	3-1,3-3,3-4,3-5	<i>Контрольная работа</i>	У-1, У-2, У-3, 3-1,3-3,3-4,3-5
Тема 1.2. Пищевая ценность и химический состав продовольственных товаров.	Решение тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы,	У-1, 3-1,3-3, 3-5		
Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров	Решение тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы	У-1, У-2, У-3, 3-5		
Тема 1.4 Хранение продовольственных товаров	Решение тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы	У-1, У-2, 3-5		
Раздел 2 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров				
Тема 2.1. Зерномучные товары	Решение ситуационных задач и тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы.	У-1, У-2, У-3, 3-1,3-2,3-3,3-4,3-5	<i>Экзамен</i>	У-1, У-2, У-3, 3-1,3-2,3-3,3-4,3-5
Тема 2.2. Плодоовощные товары				
Тема 2.3 Вкусовые товары				
Тема 2.4 Кондитерские товары				
Тема 2.5 Пищевые жиры				

Тема 2.6 Молочные товары				
Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки				
Тема 2.8 Мясные товары				
Тема 2.9 Рыбные товары				

3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольно-оценочные материалы для текущей аттестации обучаемых по учебной дисциплине включают в себя материалы входного и рубежного контроля, административного контроля, материалы контрольных точек, обозначенных в рабочей программе учебной дисциплины.

Задания к входному контролю 1 вариант

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
1	Укажите, к какой группе карамели относят монпансье: А) карамели леденцовой; Б) карамели с начинками; В) мягкой карамели.	А
2	Какую кислоту используют в кондитерском производстве: А) яблочную; Б) лимонную; В) молочную	Б
3	Укажите, какие крупы применяют в диетическом и детском питании: А) горох, фасоль; Б) манная, рисовая; В) перловая, кукурузная.	Б
4	Укажите, каковы сроки хранения пастеризованного молока: А) 36 ч при температуре 2°C; Б) 10 сут при температуре 20°C ; В) 10сут при температуре 2°C.	А
5	Укажите, какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов: А) натрий, хлор; Б) кальций, фосфор; В) магний, калий	Б
6	Укажите, какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов: А)ароматические; Б)дубильные; В)красящие вещества	Б
7	Укажите, какой углевод содержится в молоке: А) глюкоза, фруктоза; Б) лактоза; В) мальтоза, сахароза	Б
8	Укажите, в каких продуктах содержится растительный жир: А) в жирном мясе, тушке утки; Б) в орехах грецких, фундуке; В) в масле сливочном, сыре	Б
9	Укажите, какие вещества обуславливают цвет моркови: А) хлорофилл; Б) каротин;	Б

	В) антоцианы.	
10	Укажите, какой жирностью выпускают кефир: А) 1, 2,5, 3,2, 3,5 %; Б) 10, 15, 20 %; В) 14,5, 18 %.	А
11	Укажите, какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям: А) вермишель, лапшу; Б) ракушки, рожки; 15 В) перья, макароны	В
12	Укажите, из каких растительных продуктов получают крахмал? А) картофеля, кукурузы, пшеницы; Б) проса, овса; В) манной крупы	А
13	Укажите, какое растительное масло получают из ядра косточек плодов: А) оливковое; Б) кукурузное, хлопковое; В) подсолнечное, соевое	В
14	Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира: А) ананасы; Б) авокадо; В) бананы.	Б
15	Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства: А) замороженное; Б) охлажденное; В) размороженное; Г) парное.	Б

Блок Б

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
Инструкция по выполнению заданий 21 – 25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова		
16	В состав чеснока, лука, петрушки входят ..., которые обладают бактерицидными свойствами.	фитонциды
17	Чай, кофе содержат ..., которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему	алкалоиды
18	К листовым пряностям относят ...	лавровый лист
19	К косточковым плодам относятся	вишни, черешни, сливы
20	Кумыс – это кисломолочный напиток, вырабатываемый из....	кобыльего молока,

Задания к входному контролю 2 вариант

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.

1	Укажите, какие продукты в своем составе содержат много воды: А) манная крупа, рис; Б) огурцы, арбузы; В) чай кофе.	Б
2	Укажите, какие овощи содержат больше всего крахмала: А) морковь, свекла; Б) огурцы, кабачки; В) картофель.	В
3	Укажите, какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус: А) абрикосы, персики; Б) айва, терн; В) мандарины, вишня	Б
4	Укажите, какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты): А) черная смородина, шиповник; Б) черешня, вишня; В) виноград, абрикосы	А
5	Укажите, из каких плодов получают курагу: А) из винограда, вишни; Б) из абрикосов, персиков; В) из сливы, черешни.	Б
6	Какие рыбы относятся к семейству окуневых: А) горбуша, семга, судак; Б) судак, окунь, ерш; В) окунь, сазан, карась.	В
7	Укажите, какой углевод содержится в молоке: А) глюкоза, фруктоза; Б) лактоза; В) мальтоза, сахароза	Б
8	Укажите, в каких продуктах содержится растительный жир: А) в жирном мясе, тушке утки; Б) в орехах грецких, фундуке; В) в масле сливочном, сыре	Б
9	Укажите какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?: А) мышечная; Б) соединительная; В) жировая; Г) костная.	Г
10	Укажите, какой жирностью выпускают кефир: А) 1, 2,5, 3,2, 3,5 %; Б) 10, 15, 20 %; В) 14,5, 18 %.	А
11	Укажите, какие пряности используют в хлебопечении: А) перец черный, лавровый лист; Б) кориандр, тмин; В) гвоздику, перец душистый	Б
12	Укажите, из каких растительных продуктов получают крахмал? А) картофеля, кукурузы, пшеницы; Б) проса, овса; В) манной крупы	А
13	Укажите от чего зависит сорт муки:	А

	А) от содержания отрубей; Б) от вкуса и запаха; В) от количества клейковины.	
14	Укажите, какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира: А) ананасы; Б) авокадо; В) бананы.	Б
15	Укажите, к какой группе пряностей относится имбирь? А) цветочной; Б) листовой; В) корневой; Г) семенной.	В

Блок Б

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
Инструкция по выполнению заданий 21 – 25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова		
16	Сахар-рафинад получают из ...	сахарная свекла, сахарный тростник, сахарное сорго, сахарная кукуруза и т.д
17	Кофе – это продукт полученный ...	из сырых не обжаренных кофейных зерен
18	Мясо – ценный продукт питания, так как в его состав входят ...	полноценные белки, жиры и другие вещества, необходимые для нормальной жизнедеятельности организма
19	Растительные масла получают из ...	семян масличных растений, орехов и бобовых культур
20	К мучным кондитерским изделиям относят ...	печенье, пряники, вафли, торты и пирожные, кексы, ромовые бабы и т.д

Критерии оценки:

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	18-20- баллов	
«Хорошо»	15-17- баллов	
«Удовлетворительно»	10 -14-баллов	
«Неудовлетворительно»	Ниже 10	

Задания к административному контролю

1 вариант

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
1	Укажите, какие продукты содержат много воды в своем составе: А) манная крупа, рис;	Б

	Б) огурцы, арбузы; В) чай, кофе?	
2	Укажите, какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов: А) натрий, хлор; Б) кальций, фосфор; В) магний, калий?	Б
3	Укажите, для каких пищевых продуктов нормируют содержание минеральных веществ (зольность): А) для муки, крупы; Б) для помидоров, баклажанов; В) для минеральных вод	А
4	Укажите, какой углевод содержится в молоке: А) глюкоза, фруктоза; Б) лактоза; В) мальтоза, сахароза	Б
5	Укажите, какие углеводы относят к моносахаридам: А) крахмал, клетчатку; Б) глюкозу, фруктозу; В) сахарозу, мальтозу	Б
6	6. В каких продуктах содержатся полноценные белки: А) в молоке, сливках; Б) в карамели, конфетах; В) в моркови, свекле	А
7	Укажите, из каких растительных продуктов получают крахмал? А) картофеля, кукурузы, пшеницы; Б) проса, овса; В) манной крупы	А
8	Укажите, какое растительное масло получают из ядра косточек плодов: А) оливковое; Б) кукурузное, хлопковое; В) подсолнечное, соевое	В
9	Укажите, какие товары быстро портятся при температуре 25 °С: А) крупы, макароны; Б) огурцы, помидоры; В) мясо, рыба	В
10	Укажите, какие товары можно хранить без доступа кислорода: А) макароны, соль; Б) яблоки, груши; В) картофель, капусту	А
11	Укажите На какие товары оказывает негативное влияние свет: А) соль, сахар; Б) чай, кофе В) картофель, лук репчатый	В
12	Укажите, для каких товаров очень важным является товарное соседство: А) для пряностей, чая; Б) для масла растительного; В) для крупы, лапши	А
13	Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет: А) Экстра; Б) первый сорт; В) второй сорт	А

14	От чего зависит сорт муки: А) от содержания отрубей; Б) от вкуса и запаха; В) от количества клейковины	А
15	Какая мука содержит больше витаминов: А) пшеничная обойная; Б) ржаная сеяная; В) пшеничная сорта Экстра	А
16	Укажите, какая из перечисленных круп — пшеничная: А) рисовая, гречневая ядрица; Б) «Полтавская», «Артек»; В) перловая, ячневая	Б
17	Укажите, какие крупы применяются в диетическом и детском питании: А) горох, фасоль; Б) манная, рисовая; В) перловая, кукурузная	Б
18	Какая крупа варится дольше всех круп: А) фасоль, перловая; Б) манная, рисовая; В) пшено шлифованное, ядрица гречневая	А
19	Укажите, какое основное сырье используют для получения хлеба: А) сахар, молоко; Б) муку, воду, дрожжи; В) дрожжи, изюм, повидло	Б
20	Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям: А) вермишель, лапшу; Б) ракушки, рожки; В) перья, макароны.	В

Задания к административному контролю 2 вариант

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
1	Допускаются ли к реализации товары второй градации А) не допускаются, они должны быть уничтожены или утилизированы с соблюдением определенных правил Б) не подлежат реализации В) подлежат реализации без каких либо ограничений Г) реализации не подлежат, они должны быть отправлены на переработку либо на корм скоту Д) могут быть реализованы по сниженным ценам или отправлены на переработку либо на корм скоту	Д
2	Достоинством какого метода является точность результатов А) Органолептического Б) Инструментального В) Экспертного Г) Измерительного Д) Регистрационного	Б
3	Укажите, каковы сроки хранения пастеризованного молока:	А

	<p>А) 36 ч при температуре 2°C; Б) 10 сут при температуре 20°C ; В) 10сут при температуре 2°C.</p>	
4	<p>Укажите, какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов: А) натрий, хлор; Б) кальций, фосфор; В) магний, калий</p>	Б
5	<p>Укажите, какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов: А)ароматические; Б)дубильные; В)красящие вещества</p>	Б
6	<p>От чего зависит сорт муки: А) от содержания отрубей; Б) от вкуса и запаха; В) от количества клейковины</p>	А
7	<p>Какая мука содержит больше витаминов: А) пшеничная обойная; Б) ржаная сеяная; В) пшеничная сорта Экстра</p>	А
8	<p>Укажите, какая из перечисленных круп — пшеничная: А) рисовая, гречневая ядрица; Б) «Полтавская», «Артек»; В) перловая, ячневая</p>	Б
9	<p>Укажите, в каких продуктах содержится растительный жир: А) в жирном мясе, тушке утки; Б) в орехах грецких, фундуке; В) в масле сливочном, сыре</p>	Б
10	<p>Укажите какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?: А) мышечная; Б) соединительная; В) жировая; Г) костная.</p>	Г
11	<p>Укажите, какой жирностью выпускают кефир: А) 1, 2,5, 3,2, 3,5 %; Б) 10, 15, 20 %; В) 14,5, 18 %.</p>	А
12	<p>Укажите, что применяют при мариновании огурцов: А) ванилин, шафран; Б) уксусную кислоту; В) молочную кислоту</p>	Б
13	<p>Укажите, какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира: А) ананасы; Б) авокадо; В) бананы</p>	Б
14	<p>К какому типу макаронных изделий относят вермишель: А) к трубчатым; Б) к нитевидным; В) к ленточным</p>	Б
15	<p>Оптимальная влажность воздуха при хранении товаров с высоким</p>	А

	содержанием влаги А) 80-95%; Б) 40-55%; В) 60-62% Г) 65-75%;	
16	Температура хранения коровьего молока и сливок: А) 0-5 ⁰ С. Б) -1-0 ⁰ С. В) 5-10 ⁰ С. Г) не выше 8 ⁰ С.	Г
17	Срок хранения столовых яиц: А) 5 суток. Б) 7 суток. В) 25 суток. Г) 30 суток.	В
18	Растительные масла хранят при влажности: А) 60%. Б) 85%. В) 75%. Г) 50%.	Б
19	Укажите, какая кислота образуется при квашении капусты: А) уксусная; Б) молочная; В) лимонная	Б
20	Укажите, какова роль витаминов для организма человека: А) в защитных свойствах от инфекции; Б) в повышении пищевой ценности; В) принимают участие в процессе роста.	А

Критерии оценки:

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	18-20- баллов	
«Хорошо»	15-17- баллов	
«Удовлетворительно»	10 -14-баллов	
«Неудовлетворительно»	Ниже 10	

Задания рубежного контроля
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров
1 вариант

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p><i>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</i></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">№ задания</th> <th style="text-align: center;">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-В, 3-Б					
1.	<p>Установите соответствие понятий и их основных характеристик</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) характеризуется содержанием биологически-активных веществ (витаминов, минералов, и в первую очередь содержанием незаменимых аминокислот и жирных кислот витаминов (незаменимые эссенциальные)</p> <p>2) характеризуется воздействием на органы чувств человека, возбуждает или подавляет аппетит</p> <p>3) характеризуется влиянием веществ содержащих в продуктах на нервную систему, сердечно сосудистую, пищеварительную, на сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Физиологическая ценность</p> <p>Б) Органолептическая ценность</p> <p>В) Энергетическая ценность</p> <p>Г) Биологическая ценность</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) характеризуется содержанием биологически-активных веществ (витаминов, минералов, и в первую очередь содержанием незаменимых аминокислот и жирных кислот витаминов (незаменимые эссенциальные)</p> <p>2) характеризуется воздействием на органы чувств человека, возбуждает или подавляет аппетит</p> <p>3) характеризуется влиянием веществ содержащих в продуктах на нервную систему, сердечно сосудистую, пищеварительную, на сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Физиологическая ценность</p> <p>Б) Органолептическая ценность</p> <p>В) Энергетическая ценность</p> <p>Г) Биологическая ценность</p>	<p>1 – Г, 2 – Б, 3 – А</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) характеризуется содержанием биологически-активных веществ (витаминов, минералов, и в первую очередь содержанием незаменимых аминокислот и жирных кислот витаминов (незаменимые эссенциальные)</p> <p>2) характеризуется воздействием на органы чувств человека, возбуждает или подавляет аппетит</p> <p>3) характеризуется влиянием веществ содержащих в продуктах на нервную систему, сердечно сосудистую, пищеварительную, на сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Физиологическая ценность</p> <p>Б) Органолептическая ценность</p> <p>В) Энергетическая ценность</p> <p>Г) Биологическая ценность</p>					
2.	<p>Установите соответствие понятий и их основных характеристик</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть</p> <p>2) изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отрасли промышленности (ассортимент отрасли)</p> <p>3) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Ассортимент</p> <p>Б) Торговый ассортимент</p> <p>В) Промышленный ассортимент</p> <p>Г) Ассортимент товарной группы</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть</p> <p>2) изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отрасли промышленности (ассортимент отрасли)</p> <p>3) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Ассортимент</p> <p>Б) Торговый ассортимент</p> <p>В) Промышленный ассортимент</p> <p>Г) Ассортимент товарной группы</p>	<p>1 – Б, 2 – В, 3 – А</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть</p> <p>2) изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отрасли промышленности (ассортимент отрасли)</p> <p>3) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Ассортимент</p> <p>Б) Торговый ассортимент</p> <p>В) Промышленный ассортимент</p> <p>Г) Ассортимент товарной группы</p>					
3	<p>Установите соответствие пищевых продуктов и их классификационной группы.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) макаронные изделия, крупа</p> <p>2) сыры, коровье масло</p> <p>3) соль, уксус</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) пищевые концентраты</p> <p>Б) зерно-мучные товары</p> <p>В) молочные товары</p> <p>Г) вкусовые товары</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) макаронные изделия, крупа</p> <p>2) сыры, коровье масло</p> <p>3) соль, уксус</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) пищевые концентраты</p> <p>Б) зерно-мучные товары</p> <p>В) молочные товары</p> <p>Г) вкусовые товары</p>	<p>1 – Б, 2 – В, 3 – Г</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) макаронные изделия, крупа</p> <p>2) сыры, коровье масло</p> <p>3) соль, уксус</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) пищевые концентраты</p> <p>Б) зерно-мучные товары</p> <p>В) молочные товары</p> <p>Г) вкусовые товары</p>					
4	<p>Установите соответствие методов оценки качества и их основных характеристик</p>	<p>1 – Д 2 – А,</p>				

	Столбец 1	Столбец 2	З – Г
	1) органолептический 2) измерительный 3) социологический	А) это метод определения показателей качества с помощью различных приборов, аппаратуры, химических реактивов и посуды Б) это метод где показатели качества определяют на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат. В) это метод определения показателей качества продукции на основе решения, принимаемого экспертами Г) это метод где показатели качества продукции определяют на основе сбора и анализа мнений ее фактических или возможных потребителей. Д) это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств — зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса	
Инструкция по выполнению заданий № 5 - 20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.			
5	Укажите правильную последовательность этапов товароведения А) товароведно-описательный; товароведно-технологический; товароведно-формирующий Б) товароведно-формирующий; товароведно-описательный; товароведно-технологический; В) товароведно-описательный; товароведно-формирующий товароведно-технологический; Г) товароведно-технологический; товароведно-описательный; товароведно-формирующий Д) товароведно-технологический; товароведно-формирующий; товароведно-описательный	А	
6	Дайте определение продуктам массового потребления А) продукты, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения. Б) продукты специально созданные для профилактического и лечебного питания В) продукты специально созданные для питания здоровых и больных детей до трехлетнего возраста Г) продукты, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения, а так же продукты созданные для профилактического и лечебного питания Д) продукты, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения, а так же продукты специально созданные для питания здоровых , больных детей до трехлетнего возраста и же продукты созданные для профилактического и лечебного питания	А	
7	Укажите, какие из перечисленных процессов относятся к	А	

	<p>микробиологическим</p> <p>А) брожение, плесневение</p> <p>Б) потеря сухих веществ</p> <p>В) карамелизация сахаров, прогоркание жиров</p> <p>Г) дыхание, гидролиз</p> <p>Д) увлажнение и высыхание</p>	
8	<p>К моносахаридам относят</p> <p>А) сахароза, лактоза, мальтоза</p> <p>Б) глюкоза, фруктоза</p> <p>В) крахмал, клетчатка</p> <p>Г) полиненасыщенные жирные кислоты</p> <p>Д) лизин, тептофан</p>	Б
9	<p>Оптимальная влажность воздуха при хранении товаров с высоким содержанием влаги</p> <p>А) 50-65%;</p> <p>Б) 40-55%;</p> <p>В) 60-62%</p> <p>Г) 65-75%;</p> <p>Д) 80-95%;</p>	Д
10	<p>Допускаются ли к реализации товары второй градации</p> <p>А) не допускаются, они должны быть уничтожены или утилизированы с соблюдением определенных правил</p> <p>Б) не подлежат реализации</p> <p>В) подлежат реализации без каких либо ограничений</p> <p>Г) реализации не подлежат, они должны быть отправлены на переработку либо на корм скоту</p> <p>Д) могут быть реализованы по сниженным ценам или отправлены на переработку либо на корм скоту</p>	Д
11	<p>Достоинством какого метода является точность результатов</p> <p>А) Органолептического</p> <p>Б) Инструментального</p> <p>В) Экспертного</p> <p>Г) Измерительного</p> <p>Д) Регистрационного</p>	Б
12	<p>Укажите оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов</p> <p>А) 1:5:1</p> <p>Б) 1:1:6</p> <p>В) 1:4:1</p> <p>Г) 1:1:4</p> <p>Д) 1:1:3</p>	Г
13	<p>Какой из показателей качества нельзя определить органолептическим методом</p> <p>А) внешний вид</p> <p>Б) запах</p> <p>В) влажность</p> <p>Г) консистенция</p> <p>Д) разжевываемость</p>	В
14	<p>При хранении продуктов главными факторами вызывающими изменения качества являются</p> <p>А) химический состав продуктов</p> <p>Б) сырье, из которого изготовлены продукты</p> <p>В) технология производства</p>	Г

	Г) температура, газовый состав и влажность воздуха Д) пищевая ценность продуктов	
15	Укажите оптимальную температуру для хранения большинства продуктов питания А) 16-18°C Б) 0 °С В) 20-25°C Г) -6°C Д) 10-15°C	Б

Блок Б

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
Инструкция по выполнению заданий 21 – 25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова		
16	...-это комплекс веществ определяющих их биологическую и энергетическую ценность. Характеризуется массовой долей питательных и биологически активных веществ, а также соотношением их, доброкачественностью, усвояемостью органической и физической ценностью	пищевая ценность продукта
17	...-это объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, используемые для производства пищевых продуктов;	продовольственное сырье
18	набор товаров, которые выполняют вспомогательные функции и не относятся к основным для данной организации называют	сопутствующим
19	набор товаров одного вида, но разных торговых марок называют	марочным
20	...-это совокупность свойств товара, обуславливающих его способность удовлетворять определенные потребности в соответствии с его назначением.	качество

Задание 2. Определить теоретическую энергетическую ценность 150 г салата, который состоит из вареного куриного яйца (40г), вареной свеклы (60 г), жаренной докторской колбасы (40 г) и майонеза (10 г). Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов

В 100 г яйца куриного содержится (в %): белков – 12.7, жиров – 11.5, углеводов – 0.7.

В 100 г свеклы содержится (в %): белков – 1.5, жиров – 0.1,

В 100 г докторской колбасы содержится (в %): белков - 12.8, жиров - 22.2, углеводов - 1.5.

В 100 г майонеза столового «Провансаль» содержится (в%): белков - 2.8, жиров - 67.0, углеводов - 2.6.

Задание 3. Составьте свой рацион на день, что бы его энергетическая ценность не превышала 3000 ккал. (набор продуктов может быть любой)

2 вариант

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа										
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</p> <table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">№ задания</th> <th style="width: 70%;">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б						
№ задания	Вариант ответа											
1	1-А, 2-В, 3-Б											
1.	<p>Установите соответствие этапов развития товароведения и его продолжительность</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 35%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 30%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) товароведно-описательный</td> <td style="border: none;">А) с начала XX в. до настоящего времени</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) товароведно-формирующий</td> <td style="border: none;">Б) с XVII до настоящего времени</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">товароведно-технологический</td> <td style="border: none;">В) с XVIII до начала XX в</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) с середины XVI до начала XVII в</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) товароведно-описательный	А) с начала XX в. до настоящего времени	2) товароведно-формирующий	Б) с XVII до настоящего времени	товароведно-технологический	В) с XVIII до начала XX в		Г) с середины XVI до начала XVII в	1 – Г, 2 – А, 3 – В
Столбец 1	Столбец 2											
1) товароведно-описательный	А) с начала XX в. до настоящего времени											
2) товароведно-формирующий	Б) с XVII до настоящего времени											
товароведно-технологический	В) с XVIII до начала XX в											
	Г) с середины XVI до начала XVII в											
2.	<p>Установите соответствие понятий и их основных характеристик</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 35%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 30%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) Марочный ассортимент</td> <td style="border: none;">А) набор товаров одного вида, но разных торговых марок</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) Сопутствующий ассортимент</td> <td style="border: none;">Б) набор товаров разных групп, видов, наименований, отличающихся большим разнообразием функционального назначения</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) Смешанный ассортимент</td> <td style="border: none;">В) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) набор товаров, которые выполняют вспомогательные функции и не относятся к основным для данной организации</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Марочный ассортимент	А) набор товаров одного вида, но разных торговых марок	2) Сопутствующий ассортимент	Б) набор товаров разных групп, видов, наименований, отличающихся большим разнообразием функционального назначения	3) Смешанный ассортимент	В) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть		Г) набор товаров, которые выполняют вспомогательные функции и не относятся к основным для данной организации	1 – А, 2 – Г, 3 – Б
Столбец 1	Столбец 2											
1) Марочный ассортимент	А) набор товаров одного вида, но разных торговых марок											
2) Сопутствующий ассортимент	Б) набор товаров разных групп, видов, наименований, отличающихся большим разнообразием функционального назначения											
3) Смешанный ассортимент	В) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть											
	Г) набор товаров, которые выполняют вспомогательные функции и не относятся к основным для данной организации											
	<p>Установите соответствие пищевых продуктов и их классификационной группы.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 35%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 30%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) макаронные изделия,</td> <td style="border: none;">А) пищевые концентраты</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) сыры, коровье масло</td> <td style="border: none;">Б) зерно-мучные товары</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) соль, уксус</td> <td style="border: none;">В) молочные товары</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) вкусовые товары</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) макаронные изделия,	А) пищевые концентраты	2) сыры, коровье масло	Б) зерно-мучные товары	3) соль, уксус	В) молочные товары		Г) вкусовые товары	1 – Б, 2 – В, 3 – Г
Столбец 1	Столбец 2											
1) макаронные изделия,	А) пищевые концентраты											
2) сыры, коровье масло	Б) зерно-мучные товары											
3) соль, уксус	В) молочные товары											
	Г) вкусовые товары											
4	<p>Установите соответствие углеводов и их составляющих</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 35%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 30%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) моносахориды</td> <td style="border: none;">А) крахмал, клетчатка</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) дисахориды</td> <td style="border: none;">Б) олеиновая, ленолевая кислоты</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) полисахориды</td> <td style="border: none;">В) сахароза, лактоза, мальтоза</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;">Г) глюкоза, фруктоза</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) моносахориды	А) крахмал, клетчатка	2) дисахориды	Б) олеиновая, ленолевая кислоты	3) полисахориды	В) сахароза, лактоза, мальтоза		Г) глюкоза, фруктоза	1 – Г, 2 – В, 3 – А
Столбец 1	Столбец 2											
1) моносахориды	А) крахмал, клетчатка											
2) дисахориды	Б) олеиновая, ленолевая кислоты											
3) полисахориды	В) сахароза, лактоза, мальтоза											
	Г) глюкоза, фруктоза											
<p>Инструкция по выполнению заданий № 5 - 20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</p>												
5	<p>Оптимальная температура хранения замороженных продуктов:</p> <p>А) 0 Б) -6</p>	Б										

	В) +1 Г)-15 Д)-25	
6	К естественной убыли относятся потери товаров происходящие в результате А) несоблюдения технологии изготовления товаров Б) нарушения условий и сроков реализации В) усушки, распыла, раскрошки, разлива Г) нарушения условий транспортировки	В
7	Какое количество энергии выделяется в организме при расщеплении 1 г усвояемых углеводов : А) 9 ккал Б) 4 ккал В) 4,75 ккал Г) 3.75 ккал Д) 16,7 ккал	Г
8	Процессы, вызываемые жизнедеятельностью микроорганизмов А) Физические Б) Биохимические В) Биологические Г) Микробиологические Д) Химические	Г
9	Достоинством какого метода является точность результатов А) Органолептического Б) Инструментального В) Экспертного Г) Измерительного Д) Регистрационного	Б
10	Какие из перечисленных процессов относятся к химическим А) карамелизация сахаров, прогоркание жиров Б) увлажнение и самосогревание В) брожение, плесневение Г) дыхание, гидролиз Д) потеря сухих веществ	А
11	При каком методе оценки качества, используется бальный способ оценки А) Органолептическом Б) Инструментальном В) Экспертном Г) Измерительном Д) Регистрационном	А
12	Какой из перечисленных показателей качества нельзя определить измерительным методом А) влажность Б) кислотность В) запах Г) зольность Д) содержание соли	В
13	Оптимальная влажность воздуха при хранении товаров с низким содержанием влаги А) 60-62% Б) 80-95%; В) 50-65%; Г) 65-75%; Д) 40-55%;	Г

14	Какие из перечисленных процессов относятся к физическим. А) карамелизация сахаров, прогоркание жиров Б) дыхание, гидролиз В) брожение, плесневение Г) увлажнение и высыхание Д) увлажнение и самосогревание	Г
15	Дайте определение продуктам массового потребления А) продукты, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения. Б) продукты специально созданные для профилактического и лечебного питания В) продукты специально созданные для питания здоровых и больных детей до трехлетнего возраста Г) продукты, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения, а так же продукты специально созданные для профилактического и лечебного питания Д) продукты, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения, а так же продукты специально созданные для питания здоровых, больных детей до трехлетнего возраста и же продукты специально созданные для профилактического и лечебного питания	

Блок Б

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
Инструкция по выполнению заданий 21 – 25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова		
16	...это питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее улучшению его здоровья и профилактике заболеваний	Рациональное питание
17	...это набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку	ассортимент
18	...это научная дисциплина, изучающая потребительские свойства товаров	товароведение
19	... метод — это метод определения показателей качества продукции на основе решения, принимаемого экспертами	Экспертный
20	... ценность- это количество энергии, которая образуется при окислении белков, жиров и углеводов.	Энергетическая

Задание 2 Определить теоретическую энергетическую ценность 250 г салата, который состоит из колбасы докторской (120г), зеленый горошек (консервы) (90 г), картофеля (30 г) и майонеза (10 г). Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов

В 100 г колбасы докторской (в %): белков-12,8, жиров –16,7 углеводов – 0

В 100 г зеленого горошка содержится (в %): белков – 3,1, жиров – 0,2, углеводов – 6,5.

В 100 г картофеля содержится (в %): белков – 2, жиров – 0,4, углеводов – 1,3.

В 100 г майонеза столового «Провансаль» содержится (в%): белков - 2.8, жиров - 67.0, углеводов - 2.6.

Задание 3. Составьте свой рацион на день, что бы его энергетическая ценность не превышала 2500 ккал. (набор продуктов может быть любой)

Задания рубежного контроля

Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров

Вариант 1

Задание 1. Тестирование

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;"><i>№ задания</i></th> <th style="width: 50%;"><i>Вариант ответа</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>1</i></td> <td style="text-align: center;"><i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i></td> </tr> </tbody> </table>			<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>	<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>
<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>					
<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>					
1	<p>Установите соответствие между продуктами и содержание витаминов в них.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Мясо.</p> <p>2) Морковь.</p> <p>3) Белокочанная капуста.</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Витамины гр. В.</p> <p>Б) Витамин Е.</p> <p>В) Витамин К.</p> <p>Г) Витамин А.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Мясо.</p> <p>2) Морковь.</p> <p>3) Белокочанная капуста.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Витамины гр. В.</p> <p>Б) Витамин Е.</p> <p>В) Витамин К.</p> <p>Г) Витамин А.</p>	1-А, 2-Г, 3-В.		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Мясо.</p> <p>2) Морковь.</p> <p>3) Белокочанная капуста.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Витамины гр. В.</p> <p>Б) Витамин Е.</p> <p>В) Витамин К.</p> <p>Г) Витамин А.</p>					
2	<p>Установите соответствие между продуктами и содержанием белков в них.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Рыба.</p> <p>2) Мясо.</p> <p>3) Молоко.</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) 3,5%.</p> <p>Б) 20%.</p> <p>В) 23%.</p> <p>Г) 15%.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Рыба.</p> <p>2) Мясо.</p> <p>3) Молоко.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) 3,5%.</p> <p>Б) 20%.</p> <p>В) 23%.</p> <p>Г) 15%.</p>	1-Б, 2-В, 3-А.		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Рыба.</p> <p>2) Мясо.</p> <p>3) Молоко.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) 3,5%.</p> <p>Б) 20%.</p> <p>В) 23%.</p> <p>Г) 15%.</p>					

3	<p>Установите соответствие между дефектами соленой рыбы и их названием.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Разложение крови у позвоночника с образованием темно-бурой окраски.</p> <p>2) Пожелтение поверхности и мяса рыбы.</p> <p>3) Привкус и запах сырой рыбы.</p> <p>Столбец 2</p> <p>А) Ржавчина.</p> <p>Б) Сырость.</p> <p>В) Прыгунок.</p> <p>Г) Загар.</p>	1-Г, 2-А, 3-Б.
4	<p>Установите соответствие между колбасными изделиями и их сроком хранения.</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Варено-копченые.</p> <p>2) Полукопченые.</p> <p>3) Вареные.</p> <p>4) Копченые.</p> <p>Столбец 2</p> <p>А) 10 суток.</p> <p>Б) 3 суток.</p> <p>В) 15 суток.</p> <p>Г) 9 месяцев.</p>	1-В, 2-А, 3-Б, 4-Г.
Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
5	<p>Процессы вызываются жизнедеятельностью микроорганизмов, для которых многие пищевые продукты служат хорошей питательной средой, называются:</p> <p>А) микробиологические.</p> <p>Б) химические.</p> <p>В) биохимические.</p> <p>Г) физические.</p>	А
6	<p>Пастеризация заключается в нагревании продукта до температуры:</p> <p>А) 18-25⁰С.</p> <p>Б) 130-150⁰С.</p> <p>В) 113-120⁰С.</p> <p>Г) 63-65⁰С.</p>	Г
7	<p>Вещества, придающие плодам вяжущий вкус:</p> <p>А) минеральные.</p> <p>Б) дубильные.</p> <p>В) фитонциды.</p> <p>Г) красящие.</p>	Б
8	<p>Салат, шпинат, щавель относятся к:</p> <p>А) пряным.</p> <p>Б) десертным.</p> <p>В) салатно-шпинатным.</p> <p>Г) луковым.</p>	В

9	Чавыча, кета, горбуша, нерка, лосось, кижуч относятся к: А) семейство лососевых. Б) семейство карповых. В) семейство тресковых. Г) семейство осетровых.	А
10	Хранят охлажденную рыбу при температуре и относительной влажности воздуха: А) $-1-2^{\circ}\text{C}$, 70-75%. Б) $-2-5^{\circ}\text{C}$, 65-68%. В) $-5-10^{\circ}\text{C}$, 95-98%. Г) $-1-5^{\circ}\text{C}$, 95-98%.	Г
11	Продукт, полученный кратковременной варкой предварительно подготовленных свежих, замороженных плодов: А) цукаты. Б) варенье. В) желе. Г) заварная пастила.	Б
12	Упаковывают в пакеты из полимерной пленки, обертывают чистой бумагой: А) субпродукты. Б) тушки дичи. В) тушки домашней птицы. Г) тушки мяса.	В
13	В торговой сети, варенные колбасные изделия хранят при температуре, влажности воздуха: А) 0 не выше 8°C , 75-80%. Б) $-0-5^{\circ}\text{C}$, 65-68%. В) $-5-10^{\circ}\text{C}$, 95-98%. Г) $-1-5^{\circ}\text{C}$, 95-98%.	А
14	Массовая доля жира (в %) классического молока: А) 4,7; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0. Б) 1,2; 1,5; 2,0; 2,5. В) 0,3; 0,5; 1,0. Г) 2,7; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0; 4,5.	Г
15	Температура хранения стерилизованного молока: А) $0-5^{\circ}\text{C}$. Б) $-1-0^{\circ}\text{C}$. В) $0-10^{\circ}\text{C}$. Г) не выше 8°C .	В
16	Срок хранения диетических яиц: А) 5 суток. Б) 7 суток. В) 12 суток. Г) 25 суток.	Б
17	Температура хранения растительных масел в расфасованном виде: А) 10°C . Б) 15°C . В) 18°C . Г) 20°C .	В
18	Для производства сычужных сыров используют: А) фермент желудка ягнят.	А

	Б) фермент желудка говядины. В) фермент желудка свинины. Г) фермент желудка козлят.	
19	Фруктовые пряности: А) горчица, мускатный орех. Б) перец, анис, бадья, ваниль. В) лавровый лист, розмарин. Г) корица.	Б
20	Срок хранения сухих завтраков: А) 3-10 месяцев. Б) 8-12 месяцев. В) 4-6 месяцев. Г) 3-4 месяца.	В

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
21	Старый способ получения масла, при котором масло выжимают из мятки механическим отжимом под высоким давлением называется....	прессованием
22	... представляют собой продукты, готовые к употреблению или требующие незначительной термической обработки.	пищевые концентраты
23	... - текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и тару.	маркировка
24	Этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации, называется...	хранение
25	... - это второстепенные продукты убоя скота.	субпродукты

Задание 2 Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен 0,045 г; минеральных примесей 0,0125; дробленого риса 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?













Наименование показателей качества	Базовые значения показателей качества по ГОСТ 6292–93 «Крупа рисовая Технические условия»				
	Экстра	в/с	1 сорт	2 сорт	3 сорт
Доброкачественное ядро в том числе дробленый рис	99,7	99,7	не менее 99,4	не менее 99,1	не менее 99,0
	4,0	4,0	не более 9,0	не более 12	не более 25,0
Примеси: нешелушенные минеральные	не более				
	не допускаются		0,2	0,3	0,3
	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05

Ответ. Данная рисовая крупа относится ко 2-му сорту по содержанию дробленого риса. Реализация возможна 2-м сортом. Для этого надо сделать перемаркировку пакетов с крупой, если она фасованная. Претензию поставщику можно предъявить, если доказать, что данный дефект возник у него.

Вариант 2

Задание 1. Тестирование

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа										
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</p> <table border="1" data-bbox="523 667 1177 741"> <thead> <tr> <th data-bbox="523 667 834 707">№ задания</th> <th data-bbox="834 667 1177 707">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="523 707 834 741">1</td> <td data-bbox="834 707 1177 741">1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г						
№ задания	Вариант ответа											
1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г											
1	<p>Установите соответствие между полуфабрикатами и сроком их реализации.</p> <table border="0" data-bbox="316 898 1273 1144"> <tr> <td data-bbox="316 898 834 936">Столбец 1</td> <td data-bbox="834 898 1273 936">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="316 954 834 992">1) Натуральные порционные.</td> <td data-bbox="834 954 1273 992">А) 24 часа.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="316 1010 834 1048">2) Панированные.</td> <td data-bbox="834 1010 1273 1048">Б) 36 часов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="316 1066 834 1104">3) Рубленые.</td> <td data-bbox="834 1066 1273 1104">В) 12 часов.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="834 1115 1273 1153">Г) 14 часов.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Натуральные порционные.	А) 24 часа.	2) Панированные.	Б) 36 часов.	3) Рубленые.	В) 12 часов.		Г) 14 часов.	1-Б; 2-А; 3-Г.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Натуральные порционные.	А) 24 часа.											
2) Панированные.	Б) 36 часов.											
3) Рубленые.	В) 12 часов.											
	Г) 14 часов.											
2	<p>Установите соответствие между видами свинины и маркировкой.</p> <table border="0" data-bbox="316 1335 1273 1682"> <tr> <td data-bbox="316 1335 834 1373">Столбец 1</td> <td data-bbox="834 1335 1273 1373">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="316 1391 834 1429">1) Свинина обрезная II категории.</td> <td data-bbox="834 1391 1273 1429">А) </td> </tr> <tr> <td data-bbox="316 1447 834 1485">2) Беконная I категории.</td> <td data-bbox="834 1447 1273 1485">Б) </td> </tr> <tr> <td data-bbox="316 1547 834 1585">3) Свинина жирная III категории.</td> <td data-bbox="834 1547 1273 1585">В) </td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="834 1637 1273 1682">Г) </td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Свинина обрезная II категории.	А) 	2) Беконная I категории.	Б) 	3) Свинина жирная III категории.	В) 		Г) 	1-А; 2-Б; 3-Г.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Свинина обрезная II категории.	А) 											
2) Беконная I категории.	Б) 											
3) Свинина жирная III категории.	В) 											
	Г) 											

3	<p>Установите соответствие между макаронными изделиями и их группой.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td>1) Изготовленные из муки твердой пшеницы.</td> <td>А) Группа Г.</td> </tr> <tr> <td>2) Из муки мягкой стекловидной пшеницы.</td> <td>Б) Группа В.</td> </tr> <tr> <td>3) Из пшеничной хлебопекарной муки.</td> <td>В) Группа А.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Г) Группа Б.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Изготовленные из муки твердой пшеницы.	А) Группа Г.	2) Из муки мягкой стекловидной пшеницы.	Б) Группа В.	3) Из пшеничной хлебопекарной муки.	В) Группа А.		Г) Группа Б.	1-В; 2-Г; 3-Б.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Изготовленные из муки твердой пшеницы.	А) Группа Г.											
2) Из муки мягкой стекловидной пшеницы.	Б) Группа В.											
3) Из пшеничной хлебопекарной муки.	В) Группа А.											
	Г) Группа Б.											
4	<p>Установите соответствие между дефектами рыбы горячего копчения и их названием.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td>1) Непрокопченные места.</td> <td>А) Белобочка.</td> </tr> <tr> <td>2) Использование стружек или опилок из дров хвойных пород.</td> <td>Б) Натёки.</td> </tr> <tr> <td>3) Непрокопченная.</td> <td>В) Привкус горечи.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Г) Просырь.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Непрокопченные места.	А) Белобочка.	2) Использование стружек или опилок из дров хвойных пород.	Б) Натёки.	3) Непрокопченная.	В) Привкус горечи.		Г) Просырь.	1-А; 2-В; 3-Г.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Непрокопченные места.	А) Белобочка.											
2) Использование стружек или опилок из дров хвойных пород.	Б) Натёки.											
3) Непрокопченная.	В) Привкус горечи.											
	Г) Просырь.											
Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.												
5	<p>Процессы протекают в пищевых продуктах без участия ферментов, называются:</p> <p>А) микробиологические. Б) биохимические. В) химические. Г) физические.</p>	В										
6	<p>Стерилизация заключается в тепловой обработке герметически закрытого продукта при температуре.</p> <p>А) 113-120⁰С. Б) 130-150⁰С. В) 18-25⁰С. Г) 63-65⁰С.</p>	А										
7	<p>Обладают бактерицидными свойствами, губительно действуют на микрофлору, выделяя токсичные летучие вещества.</p> <p>А) минеральные. Б) дубильные. В) красящие. Г) фитонциды.</p>	Г										
8	<p>Огурцы, кабачки, тыквы, патиссоны, арбузы, дыни относятся к:</p> <p>А) томатным. Б) тыквенным. В) корнеплодам.</p>	Б										

	Г) десертным.	
9	Сайда, пикша, путассу, навага, минтай, хек, треска, налим относятся к: А) семейство лососевых. Б) семейство карповых. В) семейство тресковых. Г) семейство осетровых.	В
10	Хранят консервы при температуре и влажности воздуха. А) $-0-5^{\circ}\text{C}$, 70-75%. Б) $-2-5^{\circ}\text{C}$, 65-68%. В) $-5-10^{\circ}\text{C}$, 95-98%. Г) $-1-5^{\circ}\text{C}$, 95-98%.	А
11	Изделие, изготовленное на специальной эластичной основе с добавлением вкусовых веществ, ароматизаторов, красителей: А) конфитюр. Б) жевательная резинка. В) пастила. Г) жележный мармелад.	Б
12	Вещества, извлекаемые из мяса водой, которые переходят в бульон при варке. А) экстрактивные. Б) жиры и жироподобные. В) минеральные. Г) ферменты.	А
13	В торговой сети копченые колбасы хранят при температуре, влажности воздуха: А) 0 не выше 8°C , 75-80%. Б) $-0-5^{\circ}\text{C}$, 65-68%. В) $-5-10^{\circ}\text{C}$, 95-98%. Г) не выше 12°C , 75-78%.	Г
14	Массовая доля жира (в %) маложирного молока: А) 4,7; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0. Б) 1,2; 1,5; 2,0; 2,5. В) 0,3; 0,5; 1,0. Г) 2,7; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0; 4,5.	Б
15	Температура хранения коровьего молока и сливок: А) $0-5^{\circ}\text{C}$. Б) $-1-0^{\circ}\text{C}$. В) $5-10^{\circ}\text{C}$. Г) не выше 8°C .	Г
16	Срок хранения столовых яиц: А) 5 суток. Б) 7 суток. В) 25 суток. Г) 30 суток.	В
17	Растительные масла хранят при влажности: А) 60%. Б) 85%. В) 75%. Г) 50%.	Б
18	Срок созревания твердых сычужных сыров: А) 35 дней - 6 месяцев.	А

	Б) 20-35 дней. В) 1-6 месяцев. Г) 6-12 месяцев.	
19	Листовые пряности: А) горчица, мускатный орех. Б) перец, анис, бадья, ваниль. В) лавровый лист, розмарин. Г) корица.	В
20	Срок хранения сухих сладких блюд: А) 3-10 месяцев. Б) 8-12 месяцев. В) 3-4 месяца. Г) 4-6 месяцев.	Г

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
21	... – это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятия органов чувств	органолептический
22	... разнообразные пищевые продукты, вызывающие у человека и способствующие усвоению пищи.	вкусовые товары
23	Мясо состоит из мышечной, соединительной, жировой и ... тканей	костной
24	Съедобными у морского гребешка являются ... и мантия.	мускул
25	... - это продукт с освежающим слегка острым кисломолочным вкусом и консистенцией, напоминающий жидкую сметану.	кефир

Задание 2 Дайте заключение о качестве консервов «Сардины балтийские в масле», если в двух банках массой по 200 г обнаружено: тушки имеют различия в длине 15 мм, при осторожном выкладывании из банки тушки частично разламываются, в масле имеется 30 г отстоя, масса рыбы – 320 г, масла – 50 г, масса одной банки – 195 г, второй – 190 г. Возможна ли реализация данных консервов?

Наименование показателей качества	Базовые значения показателей качества по ГОСТ 12028–86 «Сардины в масле. Технические условия»	
	Сардины, в/с	Сардины
Размер тушек	1 см	2 см
Состояние рыбы	Тушки рыб при аккуратном выкладывании из банки не должны разламываться	Допускается разламывание тушек рыб при аккуратном выкладывании из банки
Отстой	Не более 10 %	
Масса рыбы	Не менее 75 %	
Масса масла	Не менее 10 %	

Ответ. Данные консервы относятся к сардинам (без указания сорта) по размеру тушек и состоянию рыбы. Реализация консервов возможна, так как отклонение по массе находится в пределах норм.

Критерии теста

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью практическую работу. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные студентом.	
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении практической работы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные студентом после указания на них.	
«Удовлетворительно»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении практической работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.	
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении практических заданий или не выполнивший их.	

**Задания по контрольным точкам учебной дисциплины
Товароведение продовольственных товаров.**

Тема: Пищевая ценность и химический состав продовольственных товаров.

Блок А. Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
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.	

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
11	Вода находится в пищевых продуктах в состоянии... .	
12	Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы: ...	
13	Моносахариды – это простые сахара, состоящие из	
14	Жиры при длительном хранении, при сильном нагревании	
15	Чай, кофе содержат ..., которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему.	
16	Мясо и рыба содержат, которые при варке легко растворяются в бульоне, придавая ему особые вкус и аромат	
17	В состав чеснока, лука, петрушки входят ..., которые обладают бактерицидными свойствами.	
18	К красящим веществам относят ... и их используют для подкрашивания.	
19	Перец горький, горчица содержат вещества с резким вкусом и запахом, которые относятся	
20	Витамин С — это Он содержится в	

Тема: Зерномучные товары

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
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.	
6	6. 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, макароны.	
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.	

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
11	1. Процесс производства муки включает следующие операции:	
12	Зольность характеризует... .	
13	Сорта муки различаются	
14	Из проса крупяного вырабатывают ...	
15	В зависимости от вида используемой пшеницы подразделяют на марки... крупу.	
16	Гречневая крупа ядрица отличается от продела	
17	Макаронные изделия в зависимости от качества и сорта муки делят на группы ... и классы	
18	К трубчатым макаронным изделиям относят	
19	К лентообразным макаронным изделиям относят... , к нитеобразным	
20	Звездочки, ракушки, колечки относятся к группе макаронных изделий.	

Тема: Плодоовощные товары

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
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	Из каких плодов получают курагу: а) из винограда, вишни; б) из абрикосов, персиков; в) из сливы, черешни	
10	Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых: а) грузди, рыжики; б) белые грибы, подосиновики; в) лисички, сыроежки.	
11	Какие грибы (по строению) относят к группе губчатых: а) грузди, рыжики; б) белые грибы, подосиновики; в) лисички, сыроежки.	

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
12	К клубнеплодам относят	
13	К корнеплодам относят	
14	В зависимости от срока заготовки и отгрузки картофель делят на ...	
15	Морковь содержит следующие вещества	
16	К капустным овощам относят	
17	К пряным овощам относятся... .	
18	Тыквенные овощи - это	

19	По срокам созревания яблоки подразделяют на	
20	К цитрусовым плодам относят	

Тема: Вкусовые товары

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
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; г) 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.	

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
15	При производстве черного байхового чая лист ...	
16	При производстве зеленого чая разрушаются ...	
17	По способу обработки чай делят на: ...	
18	По виду и размеру чаинок чай вырабатывают ...	
19	Экстрагированный чай представляет собой ...	
20	Кофе – это продукт полученный ...	

Тема. Кондитерские товары

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
1	Из чего получают крахмал? а) картофеля, кукурузы, пшеницы; б) проса, овса; в) манной крупы.	
2	Картофельный крахмал выпускают следующих сортов: а) первый, второй, третий; б) экстра, высший, первый, второй; в) высший, первый, второй, третий.	
3	Массовая доля влаги картофельного крахмала должна составлять: а) 5-12%; б) 17-20%; в) более 20%.	

4	Какой вид сахара медленно растворяется в воде: а) сахар-рафинад прессованный литой; б) сахар-песок; в) сахар-рафинад быстрорастворимый.	
5	К какой группе кондитерских изделий относят зефир: а) к конфетам; б) к пастильным; в) к мармеладу	
6	К какой группе карамели относят монпансье: а) карамели леденцовой; б) карамели с начинками; в) мягкой карамели	
7	Когда возникает сахарное «поседение» - белый налет на шоколаде: а) при высокой температуре; б) при резких колебаниях температуры; в) при температуре 2°С.	
8	Какой группы шоколад имеет более темный вкус, тонкую горечь, сильный аромат: а) обыкновенный; б) десертный; в) пористый.	
9	Какая консистенция халвы должна быть: а) твердая; б) мягкая; в) легко режущаяся, слегка крошащаяся.	
10	Какие восточный сладости относятся к типу карамели: а) нуга, сливочное полено; б) пахлава слоеная; в) козинаки, миндаль в сахаре.	

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
11	По внешнему виду картофельный крахмал – это ...	
12	Кукурузный крахмал представляет собой ...	
13	Сахар-рафинад получают из	
14	Сахар-песок выпускают в следующем ассортименте:	
15	Сахар-рафинад выпускают в следующем ассортименте: ...	
16	В зависимости от источников сбора различают следующие виды меда: ...	
17	По происхождению мед бывает следующих видов:	
18	К сахаристым кондитерским изделиям относят	
19	К мучным кондитерским изделиям относят	
20	Джемом называют продукт ...	

Тема: Пищевые жиры

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
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 10°C – 90 дней; б) при хранении масла при температуре - 18°C до 1 мес; в) при хранении масла в темных помещениях при температуре - 1°C 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	

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
11	К группе пищевых жиров относят	
12	Пищевая ценность и свойства жиров зависят от	
13	В жидких растительных маслах преобладают кислоты	
14	По консистенции жиры подразделяют на	
15	Растительные масла получают из	
16	В зависимости от способа очистки растительные масла делят на:	
17	Хранят растительные масла при температуре	
18	Растительные масла содержат ...% жира.	
19	Маргарин –это	
20	Маргарин в зависимости от назначения подразделяют на группы: .	

Тема: Молочные товары

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
1	При производстве, каких молочных продуктов 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°C; 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	

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
9	Молоко - ценный продукт в питании человека. В состав молока входят... вещества.	
10	По способу тепловой обработки коровье молоко делят на.....	
11	Не допускается к приемке молоко с	
12	Сливки – наиболее жирная часть молока. Их получают путем... .	
13	Сметану вырабатывают из....	
14	Творог – это кисломолочный продукт, вырабатываемый.... .	
15	По содержанию жира творог подразделяют на()%, ()%,... ()%, ... ()%	
16	Дефектами творога являются.... .	
17	Простокваша производится следующих видов	
18	Йогурты – это продукты с повышенным содержанием	
19	Йогурт может быть по составу.....	
20	Кефир вырабатывают из ... с применением....	

Тема: Мясные товары

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
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 потрошенной второй категории: а) КЕ 2; б) КЕЕ 2; в) КР 2.	
	Какие полуфабрикаты относят к порционным натуральным: а) лангет, антрекот; б) гуляш, шашлык; в) ромштекс, эскалоп.	
	Какие полуфабрикаты считают рублеными: а) котлеты, шницели; б) азу, бефстроганов; в) рагу, шашлык.	

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
11	Мясо – ценный продукт питания, так как в его состав входят	
12	Мясо представляет собой совокупность тканей: ...	
13	По виду убойных животных различают мясо	
14	По термическому состоянию мясо подразделяют на:	
15	Охлажденное мясо имеет ... корочку и температуру	
16	По кулинарному назначению свиные полутуши подразделяют	
17	По пищевой ценности к субпродуктам первой категории относят	
18	По способу обработки различают тушки птицы	
19	По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяют... .	
20	Мясные полуфабрикаты по виду сырья подразделяют	

Тема: Рыбные товары

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
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.	

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
11	В мясе рыбы содержатся	

12	Жиры рыб являются ценными веществами, потому что	
13	В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делят на	
14	К семейству осетровых рыб относятся	
15	К семейству лососевых рыб относятся	
16	К семейству карповых рыб относятся	
17	К семейству сельдевых рыб относятся	
18	К камбаловым рыбам относятся... .	
19	Рыб семейства корюшковых (корюшка, мойва) используют..	
20	В живом виде может поступать рыба	

Критерии оценки:

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	18-20- баллов	
«Хорошо»	15-17- баллов	
«Удовлетворительно»	10 -14-баллов	
«Неудовлетворительно»	Ниже 10	

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.

4.1. Задания для экзаменуемого:

Теоретическая часть

1. Опишите влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость.
2. Перечислите и охарактеризуйте процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
3. Дайте характеристику витаминов и минеральных солей, укажите в каких пищевых товарах они представлены в максимальном содержании и какую роль играют для организма.
4. Дайте характеристику углеводов, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
5. Дайте характеристику белков, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
6. Дайте характеристику жиров, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
7. Опишите сущность метода квашения, дайте характеристику ассортимента квашеных и соленых овощей.
8. Дайте характеристику основных методов оценки качества продовольственных товаров.
9. Опишите виды товарных потерь, укажите причины их возникновения.
10. Дайте характеристику макаронных изделий, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Дайте характеристику ассортимента круп, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Дайте характеристику ассортимента муки, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
13. Дайте характеристику пищевой ценности свежих плодов, укажите недопустимые дефекты, опишите условия и сроки хранения.
14. Дайте характеристику продуктов переработки плодоовощных товаров: квашеные, сушеные, маринованные, замороженные, консервы, продукты переработки томатов. Дайте их качественную оценку, опишите условия и сроки хранения.
15. Опишите классификацию вкусовых товаров. Укажите требования к качеству, упаковке, маркировке, хранению.
16. Опишите классификацию кондитерских изделий. Укажите товароведную характеристику ассортимента карамели, конфет. Перечислите возможные дефекты, расскажите об условиях хранения.
17. Дайте характеристику молока и сливок: опишите их химический состав и пищевую ценность,

18. Опишите условия и сроки хранения возможные дефекты молочных товаров. Расскажите об условиях упаковки, маркировки, транспортирования.
19. Дайте характеристику сыров, опишите их химический состав и пищевую ценность.
20. Дайте характеристику масла коровьего, опишите химический состав, пищевую ценность, ассортимент.
21. Опишите условия и сроки хранения. Охарактеризуйте возможные дефекты масла коровьего и причины их возникновения.
22. Дайте характеристику химического состава, пищевой ценности куриных яиц. Укажите классификацию яиц по стандарту.
23. Перечислите основные требования к качеству яиц. Укажите возможные дефекты. Расскажите об упаковке, маркировке и хранении.
24. Дайте характеристику химического состава, пищевой ценности продуктов переработки яиц. Укажите использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий.
25. Дайте характеристику мяса, опишите химический состав, пищевую ценность. Перечислите, из каких тканей состоит мясо, дайте их краткую характеристику.
26. Перечислите, по каким органолептическим показателям определяют качество мяса. Дайте характеристику свежего мяса, мяса сомнительной свежести и несвежего мяса.
27. Опишите ассортимент, требования к качеству, возможные дефекты колбасных изделий. Расскажите об условиях упаковки, маркировки, транспортирования.
28. Опишите ассортимент, требования к качеству, возможные дефекты колбасных изделий. Расскажите об условиях упаковки, маркировки.
29. Перечислите основные операции процесса производства мясокопченостей. Укажите требования к качеству, расскажите об условиях упаковки и хранения мясокопченостей.
30. Укажите, как классифицируются мясные консервы, перечислите требования к качеству. Расскажите об условиях упаковки, маркировки и хранения.
31. Опишите химический состав и пищевую ценность рыбы. Перечислите основные семейства промысловых рыб.
32. Опишите основные требования к качеству живой рыбы. Укажите условия хранения и транспортирования.
33. Опишите основные требования к качеству охлажденной рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
34. Опишите основные требования к качеству мороженой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
35. Опишите основные требования к качеству соленой рыбы. Укажите способы посола, условия хранения и упаковки.
36. Дайте характеристику вяленой рыбы. Опишите основные требования к качеству сушеной и вяленой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.

37. Дайте характеристику копченой рыбы, опишите основные требования к качеству копченой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
38. Дайте характеристику балычных изделий, опишите основные требования к качеству балычных изделий. Укажите условия хранения и упаковки.
39. Дайте характеристику ассортимента рыбных консервов, опишите основные требования к качеству. Укажите условия упаковки и хранения.
40. Дайте характеристику ассортимента икры осетровых рыб, опишите основные требования к качеству. Укажите условия упаковки и хранения.

Практическая часть

Задание 1. Определите теоретическую энергетическую ценность колбасы докторской (120г), если в 100 г колбасы докторской (в %): белков-12,8 , жиров – 16,7, углеводов – 0

Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 2. Составьте свой рацион на день, что бы его энергетическая ценность не превышала 2500 ккал. (набор продуктов может быть любой)

Задание 3. Определите теоретическую энергетическую ценность зеленого горошка (консервы) (90 г), если в 100 г зеленого горошка содержится (в %): белков – 3,1, жиров – 0,2, углеводов – 6,5.

Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 4. Определите теоретическую энергетическую ценность картофеля (30 г), если в 100 г картофеля содержится (в %): белков – 2, жиров – 0,4, углеводов – 1,3. Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 5. Определите теоретическую энергетическую ценность майонеза (10 г), если в 100 г майонеза столового «Провансаль» содержится (в%): белков - 2.8, жиров - 67.0, углеводов - 2.6.

Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 6. Расшифруйте условные обозначения на крышке банки овощных консервов (рис. 1, а).

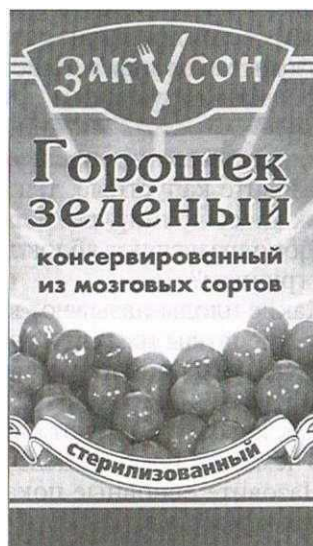
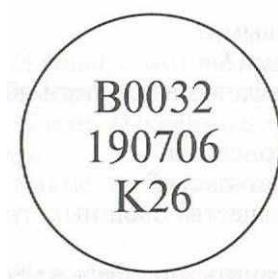


Рис. 1. Условные обозначения на крышке (а) и надписи на этикетке (б) банки овощных консервов

Задание 7. В продаже имеется сдобное печенье в упаковке. Покупатель обратил внимание на маркировку. Сроки реализации печенья закончились. Почему это печенье имеется в продаже? Как вы поступите?

Задание 8. Покупатель через 1 ч после покупки молока принес в магазин открытый пакет с дефектом молока: молоко в пакете оказалось кислое. Как вы поступите в данном случае?

Задание 9. Дайте заключение о качестве и возможности реализации вареной колбасы, имеющей следующие показатели качества: поверхность чистая, сухая, с наплывом фарша под оболочкой, консистенция упругая, цвет розовый, с небольшими пустотами, без порочащих привкусов и запахов

Задание 10. Составьте свой рацион на день, что бы его энергетическая ценность не превышала 1500 ккал. (набор продуктов может быть любой)

Задание 11. Покупатель спрашивает, в чем отличие пресервов от рыбных консервов и как используют пресервы? Что вы посоветуете? Расшифруйте маркировку рыбных консервов по условным обозначениям на крышке банки (рис. 2).



Рис. 8. Условные обозначения на крышке (а) и надписи на этикетке (б) банки рыбных консервов

Задание 12. Определите сорт и вид животного топленого жира по следующим показателям: цвет белый с бледно-голубым оттенком, характерным вкусом и запахом для данного вида жира, консистенция плотная

Задание 13. В продаже имеется засахаренный мед. Допустим ли такой мед в продажу? Какие вещества содержит мед? Почему мед является ценным лечебным продуктом

Задание 14. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен 0,045 г; минеральных примесей 0,0125; дробленого риса 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Наименование показателей качества	Базовые значения показателей качества по ГОСТ 6292–93 «Крупа рисовая Технические условия»				
	Экстра	в/с	1 сорт	2 сорт	3 сорт
Доброкачественное ядро в том числе дробленый рис	99,7	99,7	не менее 99,4	не менее 99,1	не менее 99,0
	4,0	4,0	не более 9,0	не более 12	не более 25,0
Примеси:			не более		
нешелушенные минеральные	не допускаются		0,2	0,3	0,3
	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05

Задание 15. Дайте заключение о качестве консервов «Сардины балтийские в масле», если в двух банках массой по 200 г обнаружено что: тушки имеют различия в длине 15 мм, при осторожном выкладывании из банки тушки частично разламываются, в масле имеется 30 г отстоя, масса рыбы – 320 г, масла – 50 г, масса одной банки – 195 г, второй – 190 г. Возможна ли реализация данных консервов?

Наименование показателей качества	Базовые значения показателей качества по ГОСТ 12028–86 «Сардины в масле. Технические условия»	
	Сардины, в/с	Сардины
	Допускается отклонение по длине тушек, не более	
Размер тушек	1 см	2 см
Состояние рыбы	Тушки рыб при аккуратном выкладывании из банки не должны разламываться	Допускается разламывание тушек рыб при аккуратном выкладывании из банки
Отстой	Не более 10 %	
Масса рыбы	Не менее 75 %	
Масса масла	Не менее 10 %	

Задание 16. Охарактеризуйте дефекты молока, оформите ответ в виде таблицы

Дефекты молока

Название и характеристика дефекта	Причина возникновения	Прогрессирует ли при хранении	Допустим или недопустим по ГОСТ 13277

Задание 17. Определите теоретическую энергетическую ценность оливок консервированных (60 г), если в 100 г продукта содержится (в %): белков – 1,8 жиров – 16,3 углеводов –5,2. Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 18. Определите теоретическую энергетическую ценность продукта Говядина тушеная (консервы) (80 г), если в 100 г продукта содержится (в %): белков – 16,8 жиров – 17 углеводов –0. Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 19. Определите теоретическую энергетическую ценность капусты белокочанной (170 г), если в 100 г продукта содержится (в %): белков – 1,8 жиров –0,1 углеводов 4.6 Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 20. Определите теоретическую энергетическую ценность томатного сока (190 г), если в 100 г продукта содержится (в %): белков – 1. жиров – 0 углеводов –3,5. Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Модель ответов

4.2. Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью практическую работу. Допускаются единичные незначительные ошибки, самостоятельно исправленные студентом.	
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного	

	<p>материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении практической работы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные студентом после указания на них.</p>	
«Удовлетворительно»	<p>Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении практической работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.</p>	
«Неудовлетворительно»	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении практических заданий или не выполнивший их.</p>	

**Лист согласования
Дополнения и изменения к комплекту ФОС**

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по дисциплине

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании
ПЦК _____

« _____ » _____ 20 ____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ / _____ /

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по учебной
дисциплине _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании
ПЦК _____

« _____ » _____ 20 ____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ / _____ /