

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»
Кыштымский филиал

РАССМОТРЕНО

Председатель ПЦК «ЭТПиООП»

_____/Т.А.Дзортова/
«05» июня 2023 г

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Образовательной программы

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация – повар, кондитер.

Кыштым, 2023

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

преподаватель

Т. А. Дзортова

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Комплект КИМ для текущего контроля	9
3. Комплект КИМ для промежуточной аттестации	20

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по дисциплине

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

КИМ для текущего контроля и КИМ для промежуточной аттестации, которые позволяют оценивать сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с установленными показателями.

Профессиональные компетенции, освоение которых подтверждается действиями обучающегося при текущем контроле и на промежуточной аттестации:

Таблица 1

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск,	Планирование информационного по-	Определять задачи поиска информации.	Номенклатура информационных источников

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	иска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

		Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

Основные источники

Нормативные:

1 Нормативные:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – М.: Стандартинформ, 2014.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2014.

4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Стандартинформ, 2014.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2014.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. — 296 с.
8. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
9. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 «Правила оказания услуг общественного питания»
10. СанПин 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Основные

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов/ учебник для нач. проф. образования З.П.Матюхина.. - М.: Академия, 2018. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-2216-4

2. Комплект КИМ для текущего контроля

Текущий контроль освоения студентами материала дисциплины состоит из следующих видов: *оперативный и рубежный контроль*.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- 1) Фронтальный опрос.
- 2) Тестирование.
- 3) Практические работы.

Тематика практических работ

Практическая работа №1

Тема: Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.

Практическая работа №2

Тема: Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.

Практическая работа №3

Тема: Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту

Практическая работа №4

Тема: Оценка качества молока, сливок, кисломолочных изделий, сыров по стандарту.

Практическая работа №5

Тема: Оценка качества рыбы по органолептическим показателям

Практическая работа №6

Тема: Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.

Практическая работа №7

Тема: Органолептическая оценка качества мяса

Практическая работа №8

Тема: Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.

Практическая работа №9

Тема: Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов

Практическая работа №10

Тема: Ознакомление с ассортиментом кондитерских изделий и оценка качества по стандарту.

Практическая работа №11

Тема: Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий и оценка качества по стандарту.

Задания для текущего контроля

КОЗ№1

1. Соотнесите определения:

1. Белки	а. Это сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входят углерод, водород, кислород, азот, а также могут входить фосфор, сера, железо и другие элементы.
2. Жиры	б. Это органические соединения, состоящие из углерода, водорода и кислорода, синтезирующиеся в растениях из углекислоты и воды под действием солнечной энергии.
3. Углеводы	с. Это сложные органические соединений, состоящие из глицерина и жирных кислот, в которых содержатся углерод, водород, кислород

2. Дайте определение авитаминозу?
3. Перечислите жирорастворимые витамины?
4. Расскажите роль воды в жизнедеятельности?

КОЗ№2

1. Дайте определение товароведению?
2. Что понимается под качеством товара?
3. Какие показатели характеризуют доброкачественность продовольственных товаров?
4. Охарактеризуйте процессы, происходящие при хранении продуктов?
 - Физические
 - Химические
 - Биохимические
 - Микробиологические

КОЗ№3

1. Из каких частей состоит зерно?
2. Расскажите процесс получения крупы из зерна.
3. Кратко охарактеризуйте каждый вид крупы
4. Выберите правильное утверждение:
 - а) Зольность является главным показателем сорта муки;
 - б) Чем больше в муке отрубей, тем выше ее зольность;
 - в) Клейковина является главным показателем сорта муки;
 - г) Чем меньше в муке отрубей, тем выше ее зольность;

5. Заполните таблицу:

Трубчатые изделия	
Нитевидные изделия	
Ленточные изделия	
Фигурные изделия	

- а) макароны, б) лапша, в) вермишель, г) звездочки

КОЗ №4

1. Заполните таблицу:

Вегетативные овощи	Плодовые овощи

Клубнеплоды, тыквенные, листовые, луковые, десертные, томатные, зернобобовые.

2. Соотнесите определения:

1. Белокочанная капуста	а) Содержит красящие вещества антоцианы
2. Брюссельская капуста	б) Имеет высокий стебель, на котором развиваются маленькие кочешки.
3. Броccoli	с) Состоит из листьев и кочерыги, листья завитые и плотно прилегающие друг к другу.
4. Цветная капуста	д) Имеет плотный пучок цветочных бутонов на нежных стеблях
5. Пекинская капуста	е) Съедобной частью является молодой неогрубевший, стеблеплод, имеющий круглую форму, бледно- зеленого или фиолетово-синего цвета
6. Кольраби	ф) Образует только розетки листьев, пригодных к употреблению
7. Краснокочанная капуста	г) Съедобной частью служит нераспустившее соцветие - головка

3. Выберите правильное утверждение:

- А) По строению ягоды делят на настоящие, ненастоящие.
 В) По строению ягоды делят на ложные, сложные, ненастоящие.
 С) По строению ягоды делят на настоящие, ложные.
 Д) По строению ягоды делят на настоящие, сложные, ложные.
 Е) По строению ягоды делят на ложные, сложные.

4. Определите, о каком виде ореха идет речь:

Плод кустарника, произрастающий в лесах России, собирают орехи в сентябре, когда ядро станет плотным, и после очистки от обертки их сушат. Бывает круглой и продолговатой формы, цвет скорлупы от светло- до темно- коричневого цвета, масса ореха 2,5г, ядро белое:

- а) фундук
 б) лещина
 в) миндаль
 г) арахис
 д.) фисташки

5. Какие виды плодов относят к цитрусовым?

6. В зависимости от чего грибы делят на губчатые, пластинчатые и сумчатые?

7. Какие требования предъявляют к качеству квашеной капусты?

8. В чем различие компотов плодово-ягодных от плодово-ягодных соков?

KO3№5

1. Назовите основной белок молока?

2. Соотнесите определения:

1. Молоко	а) Наиболее жирная часть молока.
2. Творог	б) Продукт, получаемый путем обезвоживания натурального молока.
3. Сухое молоко	в) Белковый, кисломолочный продукт, полученный в результате сквашивания молока чистыми культурами молочнокислых бактерий с частичным удалением сыворотки.
4. Сливки	г) Продукт, вырабатываемый молочными железами млекопитающих
5. маргарин	е) Высокодисперсная водножировая эмульсия.

3. Заполните таблицу:

Твердые	
Мягкие	
Полутвердые	
Рассольные	

Сыры типа Латвийского, Швейцарские сыры, Брынза, Рокфор.

4. Перечислите, из чего состоит яйцо?

5. В зависимости от чего яйца подразделяют на диетические и столовые?

6. Что такое воздушная камера от чего зависит его высота? Почему?

7. Какой маргарин имеет следующие виды показателей: консистенция плотная, однородная; поверхность среза блестящая?

KO3№6

1. Мясо подразделяют по виду _____, возрасту _____, упитанности _____,

термическому состоянию _____.

2. Мясные полуфабрикаты - это:

а) Отдельные части говяжьих, бараньих и свиных туш, обработанные посолом, прошедшие термическую обработку и готовые к употреблению

б) Изделия из мяса и мясoproдуктов с добавлением овощей, круп макаронных изделий, специй, герметично укупоренные в металлические или стеклянные баки.

с) Продукты, приготовленные из различных видов мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке.

3. Какую роль играет корочка подсыхания, образующая на поверхности охлажденного мяса?
4. На какие категории делятся субпродукты? Что лежит в основе их деления?

КОЗ №7

1. Сопоставьте название семейства рыб и их представителей:

- | | |
|--------------|-----------|
| 1. Осетровые | а. Судак |
| 2. Лососевые | б. Форель |
| 3. Карповые | с. Осетр |
| 4. Окуневые | д. Карп |

2. При тузлучном виде посоле рыбы:

- а) Укладывают рыбу в ванны с насыщенным раствором поваренной соли и выдерживают определенное время
- б) Натирают солью, укладывая в тару рядами и пересыпают каждый ряд солью
- с) Обливают рыбу солью и погружают рыбу в раствор соли.

3. Соотнесите:

1. Вяленая рыба	А. Отдельные части высокоценных рыб, обработанные посолом, вялением.
2. Сушеная рыба	В. Рыба, подвергнутая посолу и медленному обезвоживанию в естественных условиях, при температуре 15...25°C в течение 15-30 суток
3. Копченая рыба	С. Рыба, обработанная солью, дымом или копильной жидкостью
4. Балычные изделия	Д. Сильно обезвоженный продукт, полученный путем сушки в естественных или искусственных усло-

4. Почему рыбные блюда можно использовать в пищу в холодном и горячем виде?
5. На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна. Укажите, как называется этот дефект, причина его появления, и возможность использования такой рыбы.

КОЗ № 8

1. Растительный полисахарид, содержащийся в виде зерен в клубнях картофеля, зернах кукурузы, пшеницы, риса - ?
2. К чему приводит избыточное потребление сахара?
3. Соотнесите определения:

1. Варенье	а) Изготовленный из непротертых, свежих плодов, разваренных с сахаром до желеобразной консистенции.
2. Повидло	б) Уваренные в сахарном или сахаропаточном сиропе ягоды, плоды.
3. Цукаты	с) Изготавливают из протертого плодово-ягодного пюре, уваренного с сахаром.
4. Джем	д) Целые или нарезанные плоды, проваренные в сахаропаточном сиропе, подсушенные и обсыпанные сахаром.

4. Какие свойства крахмала и сахара используют в кулинарии?
5. Условия хранения какао-порошка.

КОЗ № 9

1. По виду и размеру чай вырабатывают
2. При каком процессе обработки чайного листа, он приобретает черный цвет?
3. Для улучшения качества зерна кофе:
 - a) Сушат
 - b) Обжаривают
 - c) Моют
4. Распределите верно названия пряностей и их представителей:
 1. Семенные 2. Цветочные 3. Листовые 4. Плодовые
 - a) шафран, б) гвоздика, в) анис, г) укроп, д) горчица, е) лавровый лист, ж) тмин.
5. Сметанообразная мелкодисперсная эмульсия, приготовленная из растительных масел сухих яичного и молочного порошков:
 - a) Горчица
 - b) Сметана
 - c) Майонез
 - d) Хрен столовый
6. Определите название формулы: CH_3COOH :
 - a) Лимонная кислота
 - b) Уксусная кислота
 - c) Этиловый спирт.
7. Соотнесите название алкогольных напитков с определениями:

1. Водка	a) Крепкий алкогольный напиток, длительно выдержанный в дубовых бочках.
2. Ликер	Напиток, полученный путем настаивания спирта-ректификата на смеси различных пряностей, с добавлением эфирных масел, сильно подслащенных сахарным сиропом с добавлением крахмальной патоки и подкрашенные растительными красителями.
Вино	Водно-спиртовая смесь, полученная путем смешивания ректифицированного этилового спирта с мягкой водой до требуемой крепости.
Коньяк	Напиток, полученный в результате спиртового брожения сока свежего или завяленного винограда.

Эталонные ответы:

КОЗ №1

1. Соотнесите определения:

1. Белки	а. Это сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входят углерод, водород, кислород, азот, а также могут входить фосфор, сера, железо и другие элементы.
2. Жиры	б. Это сложные органические соединений, состоящие из глицерина и жирных кислот, в которых содержатся углерод, водород, кислород
3. Углеводы	с. Это органические соединения, состоящие из углерода, водорода и кислорода, синтезирующиеся в растениях из углекислоты и воды под действием солнечной энергии.

2. **Авитаминозы** - тяжелая форма витаминной недостаточности, развивающаяся при длительном отсутствии витаминов в пище или нарушении их усвоения.

3. **Жирорастворимые витамины**

А

Д

Витамин Е токоферол и токотриенол

К

Витамин Н или биотин

4. Вода играет важную роль в жизнедеятельности организма человека. Она является самой значительной по количеству составной частью всех клеток (2/3 массы тела человека). Вода — это среда, в которой существуют клетки, и поддерживается связь между ними, это основа всех жидкостей в организме (крови, лимфы, пищеварительных соков). При участии воды происходят обмен веществ, терморегуляция и другие биологические процессы.

КОЗ №2

1. **Товароведение** — это научная дисциплина, изучающая потребительские свойства товаров.

2. Под **качеством** пищевых продуктов понимают совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении.

3. **Доброкачественность** пищевых продуктов характеризуется органолептическими и химическими показателями (цвет, вкус, запах, консистенция, внешний вид, химический состав), отсутствием токсинов (ядовитых веществ), болезнетворных микробов (сальмонелл, ботулины и др.), вредных соединений (ртути, свинца), семян ядовитых растений и посторонних примесей (металла, стекла и т. д.).

4. При хранении продовольственных товаров в их составе и качестве происходят различные изменения, которые можно замедлить, сильно затормозить, но полностью избежать нельзя. В зависимости от характера этих изменений процессы, происходящие при хранении можно подразделить на **физические, химические, биохимические, микробиологические, биологические**.

Физические процессы (увлажнение и высыхание) изменяют состояние и свойства продуктов, а также влияют на активность других процессов. Замедлить эти изменения

можно путем соблюдения температурных условий, относительной влажности воздуха, а также правильным подбором упаковки.

Химические процессы протекают в пищевых продуктах без участия ферментов (карамелизация сахаров, прогоркание жиров, химический бомбаж консервов). Скорость химических процессов замедляют понижением температуры хранения, применением упаковки, изолирующей продукт от действия света и кислорода воздуха.

Биохимические процессы обусловлены действием ферментов, находящихся в продуктах. Биохимическими процессами являются дыхание, гидролиз (автолиз), в результате которых происходят потеря сухих веществ, увлажнение и самосогревание (зерно, овощи), т. е. уменьшается содержание сахаров, кислот, белков, жиров, витаминов и др., таким образом снижается пищевая биологическая ценность продукта. Замедлить дыхание можно понижением температуры, влажности воздуха.

Микробиологические процессы вызываются жизнедеятельностью микроорганизмов, для которых многие пищевые продукты служат хорошей питательной средой. К ним относятся брожение, плесневение, гниение.

КОС №3

1. Зерно хлебных злаков состоит из плодовой и семенной оболочек, алейронового слоя, эндосперма (мучнистого ядра) и зародыша.

2. Для получения крупы зерно очищают от примесей. При выработке крупы из овса, гречихи, кукурузы, гороха могут применять гидротермическую обработку (паром под давлением) и сушку. Такая обработка облегчает обрушивание зерна, повышает стойкость при хранении и сокращает срок варки (быстрорастворяющиеся крупы). Сортировка зерна по размеру обеспечивает лучшее обрушивание и дробление зерна. Обрушивание (шелушение) — это удаление цветочных пленок (просо, рис, ячмень, овес), оболочек плодовых (гречиха, пшеница) и семенных (горох). Сортировка после шелушения увеличивает выход крупы, улучшает ее внешний вид. Для более тщательного удаления плодовых и семенных оболочек и частично алейронового слоя и зародыша крупу шлифуют, что придает крупе хороший товарный вид. Затем крупу очищают от примесей, отсеивают битые крупинки и сортируют, а ячменную, пшеничную и кукурузную крупы сортируют на ситах по размеру, соответствующему номеру крупы, после чего крупы упаковывают.

3. **Зольность** является главным показателем сорта муки,

Б) чем больше в муке отрубей, тем выше ее зольность

4. **Трубчатые** - макароны, рожки, перья

К нитевидным - вермишель

К ленточным макаронным изделиям относят лапшу

Фигурные изделия — звездочек

КОС №4

1.

Вегетативные	Плодовые
Клубнеплоды, листовые, луковые, десертные,	Тыквенные, томатные, зернобобовые.

2.

1. Белокочанная капуста	А. Состоит из листьев и кочерыги, листья завитые и плотно прилегающие друг к другу.
2. Брюссельская капуста	В. Имеет высокий стебель, на котором развиваются маленькие кочешки.
3. Брокколи	С. Имеет плотный пучок цветочных бутонов на нежных стеблях.
4. Цветная капуста	Д. Съедобной частью служит нераспустившееся соцветие - головка.
5. Пекинская капуста	Е. Образует только розетки листьев, пригодных к употреблению
6. Кольраби	Ф. Съедобной частью является молодой неогрубевший, стеблеплод, имеющий круглую форму, бледно-зеленого или фиолетового окраса.
7. Краснокочанная капуста	Г. Содержит красящие вещества антоцианы

3. Лещина

4. Апельсины, мандарины, лимон.

5. В зависимости от строения нижней части шляпки.

6. Основными недопустимыми дефектами квашеной капусты являются: потемнение, порозовение, ослизнение, размягчение. Равномерно нарублена, пряности распределены равномерно, вкус кисловато-солоноватый.

7. Компоты - приготовленные из целых или нарезанных плодов или ягод, а соки получают из измельченных плодов.

КОЗ №5

1. Казеин

2. 1-д, 2-в, 3-б, 4-а, 5-е

3.

Твердые	Швейцарские сыры
Мягкие	Рокфор.
Полутвердые	Сыры типа Латвий-
Рассольные	Брынза

4. Скорлупа, белок, желток.

5. В зависимости от сроков хранения.

6. Воздушная камера: Скорлупа пронизана мельчайшими порами, которых больше на тупом конце яйца, через них идет обмен воздухом, а также могут проникать микроорганизмы, испаряться вода. Под скорлупой находится подскорлупная пленка. В процессе длительного хранения через поры, особенно на тупом конце яйца, испаряется влага, белок несколько усыхает, между белковой и подскорлупной оболочкой образуется воздушная камера — цуга.

7. Бутербродные.

КОЗ № 6

1. Мясо подразделяют **по виду** - говядина, свинина, **возрасту** - говядина от взрослого скота (старше 3 лет); молодняка (от 3 мес. до 3 лет); телятина (от 2 недель до 3 мес.), **упитанности** на категории, **термическому состоянию** остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное.

2. Мясные полуфабрикаты - это:

Продукты, приготовленные из различных видов мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке.

3. Мясо сомнительной свежести.

4. 1 и 2 категория. Пищевая ценность.

1 кат-язык, печень, почки, мозги, хвосты говяжьи, сердце, вымя;

2 кат- головы говяжьи, ножки, свиные уши, легкое, губы, селезенка, хвосты свиные, желудок

КОЗ № 7

1. Сопоставьте название семейства рыб и их представителей:

Осетровые	с	а)	Судак
Лососевые	б	б)	Форель
Карповые	д	с)	Осетр
Окуновые	а	д)	Карп

2. Натирают солью, укладывая в тару рядами и пересыпают каждый ряд солью

3. Соотнесите:

1 -В, 2- Д, 3- С, 4 -А

1. Вяленая рыба	А. Отдельные части высокоценных рыб, обработанные посолом, вялением.
2. Сушеная рыба	В. Рыба, подвергнутая посолу и медленному обезвоживанию в естественных условиях, при температуре 15...25°C в течение 15-30суток
3. Копченая рыба	С. Рыба, обработанная солью, дымом или коптильной жидкостью
4. Балычные изделия	Д. Сильно обезвоженный продукт, полученный путем сушки в естественных или искусственных условиях.

4. Почему рыбные блюда можно использовать в пищу в холодном и горячем виде?

5. На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна. Укажите, как называется этот дефект, причина его появления, и возможность использования такой рыбы.

КОЗ № 8

1. Крахмал

2. Энергетическая ценность 100 г сахара составляет 410 ккал.

Избыточное употребление его отражается на здоровье человека: оно неблагоприятно влияет на сердечнососудистую систему; нарушается жировой обмен, увеличивается риск развития диабета, усугубляются заболевания зубов.

3. 1- б, 2- с, 3-д, 4- а

4. Крахмал - образует клейстер. Студни, способны набухать. Сахар - обладает сладким вкусом.

5. Хранят какао-порошок в сухих помещениях при температуре 17°C, отн.вл. возд. 70% до 10 дней.

КОЗ №9

1. Крупный, мелкий, гранулированный.

2. Ферментация.

3. Обжаривают.

4. Распределите верно названия пряностей и их представителей:

1. Семенные - г, д 2. Цветочные - а, б 3. Листовые - е

4. Плодовые - в, ж

5. Майонез.

6. Определите название формулы: CH_3COOH : Уксусная кислота

7. Соотнесите название алкогольных напитков с определениями:

1- С, 2-б, 3-д, 4-а

2. Комплект КИМ для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

КИМ представлен в виде экзаменационных билетов в количестве 25 штук. Каждый билет состоит из трех заданий:

- 1 задание – теоретические вопросы в виде тестовых заданий 1 уровня;
- 2 задание – практическое задание для расчетов калорийности продуктов;
- 3 задание – практическое задание, решение ситуационных задач

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада поставщика.

Критерии оценки:

Оценка «5» ставится в том случае, если отвечающий показывает полное знание и понимание всего объема материала, строит ответ по собственному плану, сопровождает рассказ собственными примерами, может установить связь между изученным и изучаемым материалом, а также с материалом, усвоенным при изучении других дисциплин, применяет полученные знания в решении практических задач.

Оценка «4» ставится, если ответ отвечающего удовлетворяет основным требованиям на оценку «5», но отвечающий допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может исправить их самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

Оценка «3» ставится, если отвечающий правильно понимает сущность изучаемого материала, но в ответе имеются отдельные пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению материала, допустил не более одной грубой ошибки или двух недочетов.

Оценка «2» ставится, если отвечающий не овладел основными знаниями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо при оценке «3»

Перечень теоретических вопросов для подготовки к экзамену

- 1 Как называется обработка продукта, при которой продукт нагревают при температуре 85-90*С в течении 1-1,5 минут
- 2 Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка?
- 3 Каких жиров не существует?
а) полноценных, не полноценных б) растительных, животных в) насыщенных, ненасыщенных
- 4 Дайте определение углеводам – это:
- 5 Какую крупу вырабатывают из пшеницы?
- 6 Какой овощ относится к группе тыквенных овощей?
- 7 К какой группе грибов относятся опята?
- 8 Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца?
- 9 Как называется условие, при котором нельзя хранить вместе сухие продукты и влажные, пахнущие продукты с продуктами воспринимающими запах?
- 10 Способ оценки качества пищевого сырья с помощью приборов, реактивов который определяет физические, химические, микробиологические и другие свойства продуктов называется
- 11 В связи с процессами роста потребность в белках:
- 12 Избыток витаминов в организме человека вызывает заболевание:
- 13 Какие витамины относятся к жирорастворимым?
- 14 Как называются незрелые плоды оливкового дерева?
- 15 Какие моллюски относятся к двусторчатым:
- 16 Как называется мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час?
- 17 Какая ткань мяса состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой, содержит полноценные белки?
- 18 Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.
- 19 К какому типу макаронных изделий относят вермишель, паутинку, спагетти:
- 20 Какие виды рыб относятся к семейству сельдевых?
- 21 Как называется обработка продукта, при которой продукт нагревают при температуре выше 100*С в течении 20-40 минут
- 22 Сколько килокалорий содержит 1 грамм углевода?
- 23 Каких белков не существует?
а) полноценных, не полноценных
б) растительных, животных
в) насыщенных, ненасыщенных
- 24 Дайте определение жирам – это:
- 25 Какие овощи относят к группе клубнеплодам?
- 26 По какому признаку классифицируют макаронные изделия?
- 27 К какой группе грибов относятся маслята?
- 28 Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд?
- 29 Способ оценки качества пищевого сырья по цвету, консистенции, запаху, вкусу, внешнему виду называется:
- 30 Как называют способ обработки рыбы продуктами теплового разложения древесины
- 31 Недостаток витаминов в организме человека вызывает заболевание:
- 32 В связи с процессами роста потребность в витаминах:
- 33 Как называются плоды оливкового дерева полной зрелости?
- 34 Какую рыбу относят к семейству карповых?
- 35 Какие витамины относятся к водорастворимым?
- 36 Какие моллюски относят к головоногим?
- 37 Какая ткань мяса состоит из неполноценных белков — коллагена и эластина?

- 38 Как называют мясо крупного рогатого скота возрастом от 3 месяцев до трех лет?
- 39 Какая мука по качеству подразделяется на крупчатку, муку в/с, муку 1,2 сорта, обойную?
- 30 Какие виды рыб относятся к семейству тресковых?

Перечень практических заданий для подготовки к экзамену

Выполните расчеты:

1. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов
2. Рассчитайте теоретическую калорийность 100 граммов зефира, содержащего 78,3 г углеводов; 0,8 г белков; 0,1 г жиров.
3. Рассчитайте теоретическую калорийность сырка глазированного массой 70 г, если в 100 г сырка содержится 27,8 г жиров; 8,5 г белков; 32 г углеводов.
4. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов
5. Рассчитайте теоретическую калорийность 200 граммов творога, если в 100 г творога содержится 12 г жиров; 1,7 г углеводов; 14,2 г белков.
6. Рассчитайте теоретическую калорийность пачки мороженого «Орехового», если в 100 г мороженого содержится 18,6 г углеводов; 13 г жиров; 5,5 г белков. Масса пачки мороженого 175 г.

Найдите решение ситуационной задачи

1. Распределите продукты из предложенного списка для хранения в помещениях с указанной температурой воздуха.

Помещения для хранения товаров:

- * Охлаждаемая камера с температурой воздуха 0...6°.
- * Морозильная камера с температурой воздуха -8...-12° и ниже.
- * Неохлаждаемая камера с температурой воздуха 18°.

Продукты:

- а) вареная колбаса; б) торт вафельный; в) мороженое; г) яйца куриные; д) торт бисквитный с кремом; е) перец черный горошком; ж) мороженая рыба; з) сыр; и) кофе в зернах; й) сливы свежие; к) крупа гречневая;
- л) мороженое мясо.

2. Магазин имеет пять складских помещений: камера № 1 – морозильная, камеры № 2 и № 3 – охлаждаемые, № 4 и № 5 – неохлаждаемые помещения.

Распределите по камерам, соблюдая условия хранения и правила товарного соседства, поступившие в магазин товары: колбаса сырокопченая; колбаса вареная; крупа рисовая, упакованная в мешки; кофе жареный в зернах, упакованный в мешки; чай черный в сувенирных металлических банках; творог в пачках.

3. Распределите перечисленных представителей по группам.

Группы:

- * Ракообразные.
- * Моллюски головоногие.
- * Моллюски двусторчатые.
- * Иголокожие.
- * Морские водоросли.

Представители:

- а) кальмары; б) крабы; в) креветки; г) ламинария; д) лангусты; е) мидии; ж) морские гребешки; з) морские ежи; и) омары; к) осьминоги; л) раки речные; м) трепанги; н) устрицы.

4. Распределите перечисленные виды грибов по группам в зависимости от их строения.

Группы грибов:

* Губчатые. * Пластинчатые. * Сумчатые.

Виды грибов:

а) белые; б) грузди; в) лисички; г) маслята; д) шампиньоны; е) опята; ж) подберезовики; з) подосиновики;

и) рыжики; й) сморчки; к) строчки; л) сыроежки; м) трюфели.

5. Расшифруйте маркировку Сгущенного молока с сахаром:

M23751

200617

6. Расшифруйте маркировку Шпрот в масле:

150917

137

ЗР