

Фонд оценочных средств
для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине
ОП.04 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу учебной дисциплины 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

ФОС разработан на основе:

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 Товароведение продовольственных товаров

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения учебных дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Контролируемые компетенции:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:

- применять методы товароведения;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества и маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных товаров

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА

Предметом оценки освоения междисциплинарного курса являются общие и профессиональные компетенции, умения, знания, практический опыт, способность применять их в практической деятельности и повседневной жизни. Соотношение типов задания и критериев оценки представлено в таблице

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тесты	Таблица 1. Шкала оценки образовательных достижений
2	Устные ответы	Таблица 2. Критерии и нормы оценки устных ответов
3	Практическая работа	Выполнение не менее 80% - положительная оценка
4	Проверка конспектов, рефератов, творческих работ, презентаций	Соответствие содержания работы заявленной теме; правилам оформления работы

Таблица 1

Шкала оценки образовательных достижений (тестов)

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
89 ÷ 80	4	хорошо
79 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Таблица 2

Критерии и нормы оценки устных ответов

«5»	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающиеся легко ориентируются, за умение связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа
«4»	если обучающийся полно освоил материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные недостатки
«3»	если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно,

	непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«2»	если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал

Критерии и нормы оценки на экзамене

Оценки **«отлично»** заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практическое задание, усвоивший общие и профессиональные компетенции, соответствующие ФГОС, усвоивший взаимосвязь основных понятий тем и их значение для приобретаемой специальности, проявивший творческие способности. Обучающийся освещает различные вопросы программного материала, делает содержательные выводы, демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации, в том числе Интернет - ресурсов.

На оценку **«хорошо»** оценивается ответ, если обучающийся при ответе продемонстрировал системные знания и умения по поставленным вопросам. Содержание вопроса изложил связно, грамотным языком, раскрыл последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность полученных знаний и умений, но при ответе были допущены незначительные ошибки, нарушалась последовательность изложения или отсутствовали некоторые несущественные элементы содержания тем.

Оценки **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности/профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но, у обучающегося обнаружены неточности в развернутом раскрытии понятий, терминов, определений, план ответа выстроен непоследовательно, в ответе допущены погрешности, исправленные под руководством преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если в ответе обнаружены пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, недостаточно раскрыты понятия, термины, допущены принципиальные ошибки в выполнении практических заданий. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны.

Материалы текущего контроля успеваемости

Раздел 1

Тема 1. Введение в товароведение.

1. Дайте определение терминам: «товароведение», «товар»
2. Что такое продукция? Продукция
3. С какими дисциплинами взаимосвязано товароведение?
4. Раскройте историю и направление развития товароведения?

Тема 2. Объекты и субъекты товароведения.

1. Дайте определение терминам: «субъект», «объект»
2. Дайте определение понятиям:
 - Ассортиментная характеристика товара
 - Качественная характеристика товара
 - Количественная характеристика товара
3. Назовите основные функции товара
4. Дайте определение понятиям: «товароведы», «потребитель»

Тема 3. Методы товароведения

1. Для чего необходимо систематизировать товары?
2. Что такое классификация товаров и для каких целей она проводится?
3. Что такое признак классификации?
4. Какие методы классификации вы можете назвать? В чем их сущность, достоинства и недостатки?
5. Представьте фасетную классификацию: «вин», «тканей», «швейных товаров»
6. Представьте иерархическую классификацию на примере: «швейных товаров», чая»

Тема 4. Классификация и кодирование товаров

1. Дайте определение понятиям: «кодирование», «код»
2. Для каких целей применяется классификатор ОКП?
3. Раскройте структуру кода?
4. Назовите методы кодирования товаров
5. Назовите товароведную классификацию товаров?

Тема 5. Ассортимент товаров.

1. Перечислите и охарактеризуйте основные виды ассортимента.
2. Раскройте понятие «промышленный ассортимент» и приведите примеры.
3. Раскройте понятие: «торговый ассортимент» и приведите примеры.
4. Приведите примеры марочного ассортимента.
5. Приведите примеры торговой марки Брендов.
6. Что подразумевается под основными направлениями формирования ассортимента?
7. Поясните термины: «полнота», «широта» ассортимента
8. Какой ассортимент называется рациональным?

Тема 6. Качество товара.

1. Что такое «качество»?
2. Назовите и опишите свойства и показатели качества.
3. Охарактеризуйте эргономические свойства товаров.
4. Охарактеризуйте экологические свойства товаров.
5. Что такое дизайн?
6. Что такое стиль?
7. Перечислите основные социальные стили, которые имеют важное значение для швейных товаров.
8. Что такое мода?

Тема 7. Оценка качества товаров.

1. Почему существуют товары, различающиеся по качеству?
2. Что такое градация качества товара?
3. Какие принципы градации по качеству вы знаете?
4. Какие товары считаются годными, а какие негодными?
5. Что такое брак? Какие виды браков вы знаете?
6. Какие товары делятся на сорта?
7. Что такое пересортица?
8. Что такое дефект?
9. Какие группы и виды дефектов вы знаете?
10. В чем различие между значимыми и малозначимыми дефектам?
11. В чем особенность допустимых дефектов?
12. С какой целью проводится оценка качества товаров в торговле?

Тема 8. Количественная характеристика товаров.

1. Сформулируйте определение: «единичные экземпляры», «комплектная упаковочная единица», «товарная партия»
2. Приведите примеры комплектов и наборов товаров.
3. Поясните показатели: проба, выборка.
4. Какие виды пробы используются при приемке товаров по количеству и качеству?
5. Что такое идентификация?

Тема 9. Физические свойства товаров.

1. Как классифицируются физические свойства товаров?
2. Раскройте общие физические свойства
3. Раскройте оптические свойства товаров. Приведите товаров.
4. Раскройте акустические свойства товаров. Приведите примеры.

Тема 10. Технологический цикл товародвижения.

1. Дайте определение понятию «технологический жизненный цикл товаров.
2. Какие стадии технологического жизненного цикла вы можете назвать?
3. Охарактеризуйте операции, которые приходят на предварительной стадии.
4. Охарактеризуйте операции, которые проходят на товарной стадии.
5. Охарактеризуйте операции, которые проходят на послереализационной стадии.
6. На основании каких Федеральных Законов регламентируется утилизация продукции?

Тема 11. Формирование и сохранение качества и количества товаров.

1. Какие группы факторов влияют на качество товаров?
2. Какова цель использования упаковки товаров?
3. Какие виды упаковки вы знаете?
4. Перечислите основные значения упаковки.
5. Какие материалы используются для изготовления тары?
6. Какие виды тары вы знаете?
7. В чем различие понятий «сырьё», «материал», «полуфабрикат»
8. Что лежит в основе промышленного производства товаров?
9. Что такое конструкция товара?
10. Что такое хранение и какова его цель?
11. Что подразумевается под условием хранения?
12. Какими показателями характеризуется режим хранения?
13. Что такое «срок службы», «гарантийный срок». Приведите примеры.

Тема 12. Товарные потери.

1. Что такое естественная убыль и каковы ее причины?
2. Что влияет на размер убыли?
3. Кратко опишите сущность испарения воды, или усушки.
4. Дайте определение и приведите примеры качественных и количественных потерь.
5. Для каких товаров потери могут возникать в результате россыпа, разлива, усушки?
6. Какое явление подразумевается под дыханием продуктов?
7. Что такое меквидные и немеквидные потери? Приведите примеры.

Открытые задания 1 ВАРИАНТ

Выполните задания, ответ оформите на отдельном листе. Мысли выражайте кратко, логично, последовательно 1,2,3 и т.д.

\		
1.	2 б.	Продолжите предложение. Пищевые добавки...
Тема: Пряности		
2.	1 б.	Перечислите 1 вид пряностей, которые получают из семян.
Тема: Зерномучные товары		
3.	1 б.	Перечислите 3 вида зерновых культур которые относятся к злаковым.
4.	2 б.	Перечислите 4 вида муки.
Тема: Макароны изделия		
5.	1 б.	Перечислите сырье используемое для производства макаронных изделий.
Тема: Хлебные товары		
6.	3 б.	Какие питательные вещества человек получает с хлебом?
Тема: Плодоовощные товары		
7.	3 б.	Продолжите предложение. По срокам созревания овощи делят...
8.	2 б.	Перечислите 4 вида плодов, которые относятся к семечковым.
Тема: Вкусовые товары		
9.	2 б.	Перечислите состав чая.
10.	3 б.	Почему кофе употребляется в пищу только после обжарки?
Тема: Алкогольные товары		
11.	2 б.	Продолжите понятие. Водка- это...
Тема: Пиво, квас, сок		
12.	2 б.	Продолжите понятие. Пиво- это...
Тема: Молочные товары		
13.	3 б.	В зависимости от массовой доли жира молоко подразделяется на ...
Тема: Масло		
14.	3 б.	Сливочное масло в зависимости от особенности технологии производства подразделяется на...
Тема: Сыры		
15.	4 б.	Продолжите предложение. В зависимости от массовой доли влаги сыры делятся на...
Тема: Кисломолочные продукты		
16.	4 б.	Напишите понятие. Творог- это...
Тема: Мороженное		
17.	2 б.	Напишите 4 вида классификации мороженого в зависимости от массовой доли жира.
Тема: Растительное масло		
18.	2 б.	Продолжите предложение. Пищевая ценность растительного масла обусловлена...
Тема: Карамель		
19.	2 б.	Продолжите понятие. Карамель- это...
Тема: Конфеты		
20.	2 б.	Дайте характеристику, как получают помадную массу?
Тема: Шоколад		
21.	3 б.	Напишите классификацию шоколада, в зависимости от рецептуры и технологии производства шоколад подразделяют на ...
Тема: Кондитерские товары		
22.	4 б.	Продолжите предложение. Печенье в зависимости от рецептуры и особенностей приготовления подразделяют...
Тема: Консервные товары		
23.	4 б.	Раскройте 4 признака классификации в мясных консервов, в зависимости от основных видов сырья.
Тема: Рыба		
24.	2 б.	Перечислите 2 вида рыб, которые относятся к семейству карповых.
Тема: Яйцо		

25.	1 б.	Перечислите химический состав яиц.
-----	------	------------------------------------

Ответы 1 варианта

Тема: Пищевые добавки		
1.	2 б.	Продолжите предложение. Пищевые добавки- это вещества природного или искусственного происхождения, используемые для усовершенствования технологий получения продуктов питания, сохранения или придания необходимых свойств, увеличения сроков хранения.
Тема: Пряности		
2.	1 б.	Перечислите 1 вид пряностей, которые получают из семян- это горчица, мускатный орех
Тема: Зерномучные товары		
3.	1 б.	Перечислите 3 вида зерновых культур, которые относятся к злаковым-пшеница, рожь, овес, просо, сорго
4.	2 б.	Перечислите 4 вида муки. Пшеничная, ржаная, соевая, кукурузная, гречневая, гороховая
Тема: Макароны изделия		
5.	1 б.	Перечислите сырье используемое для производства макаронных изделий. Мука, вода, яйцо, молочные продукты, вкусовые добавки
Тема: Хлебные товары		
6.	3 б.	Какие питательные вещества человек получает с хлебом? Углеводы, белки, жиры, минеральные соли, витамины
Тема: Плодоовощные товары		
7.	3 б.	Продолжите предложение. По срокам созревания овощи делят на ранние, средние, поздние
8.	2 б.	Перечислите 4 вида плодов, которые относятся к семечковым. Яблоки, груши, айва, рябина
Тема: Вкусовые товары		
9.	2 б.	Перечислите состав чая.Дубильные вещества, кофеин, углеводы, аминокислоты, ферменты, белки, органические кислоты, витамины, эфирные масла.
10.	3 б.	Почему кофе употребляется в пищу только после обжарки? Сырой кофе не имеет аромата, трудно разламывается, вкус у него сильновяжущий
Тема: Алкогольные товары		
11.	2 б.	Продолжите понятие. Водка- это крепкий алкогольный напиток, получаемый путем разбавления этилового спирта – ректификатора водой до крепости не менее 38 – 45 % об. С последующей очисткой смеси.
Тема: Пиво, квас, сок		
12.	2 б.	Продолжите понятие. Пиво- это натуральный слабоалкогольный напиток, получаемый путем брожения и ферментации компонентов из натурального растительного сырья – хмеля, солода и пивных дрожжей с добавлением воды
Тема: Молочные товары		
13.	3 б.	В зависимости от массовой доли жира молоко подразделяется на обезжиренное- не более 1% жира, нежирное- от 0,3 до 1%, маложирное- от 1,2 до 4,5%, классическое- от 2,7 до 4,5%, жирное- от 4,7 до 7%, высокожирное- от 7,2 до 9,5%
Тема: Масло		
14.	3 б.	Сливочное масло в зависимости от особенности технологии производства подразделяется на...(сладко-сливочное, кисло-сливочное...)
Тема: Сыры		
15.	4 б.	Продолжите предложение. В зависимости от массовой доли влаги сыры делятся на мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые, сухие
Тема: Кисломолочные продукты		

16.	4 б.	Напишите понятие. Творог- это кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов- лактококков и термофильных молочных стрептококков и методов кислотной или кислотно- сычужной коопуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, прессования.
Тема: Мороженное		
17.	2 б.	Напишите 4 вида классификации мороженого в зависимости от массовой доли жира. Молочное нежирное, молочное классическое, молочное жирное, сливочное классическое, пломбир классический, пломбир жирный
Тема: Растительное масло		
18.	2 б.	Продолжите предложение. Пищевая ценность растительного масла обусловлена большим содержанием в них жира, высокой степенью их усвоения, а также содержания в них биологически ценных для организма человека веществ- фосфатидов, жирорастворимых витаминов.
Тема: Карамель		
19.	2 б.	Продолжите понятие. Карамель- это кондитерское изделие твердой консистенции, изготовленное полностью из карамельной массы или из карамельной массы с начинкой.
Тема: Конфеты		
20.	2 б.	Дайте характеристику, как получают помадную массу? Помадная конфетная масса получается путем уваривания сахарно-паточного сиропа.
Тема: Шоколад		
21.	3 б.	Напишите классификацию шоколада, в зависимости от рецептуры и технологии производства шоколад подразделяют на обыкновенный без добавлений и добавлениями, десертный без добавлений и с добавлениями.
Тема: Кондитерские товары		
22.	4 б.	Продолжите предложение. Печенье в зависимости от рецептуры и особенностей приготовления подразделяют на сахарное, затяжное, сдобное.
Тема: Консервные товары		
23.	4 б.	Раскройте 4 признака классификации мясных консервов, в зависимости от основного вида сырья. Из мяса, мясopодуктов, субпродуктов, мясо птицы, мясо-растительные- сало- бобовые.
Тема: Рыба		
24.	2 б.	Перечислите 2 вида рыб, которые относятся к семейству карповых. Карп, лещ, карп зеркальный, вобла, язь, плотва, карась
Тема: Яйцо		
25.	1 б.	Перечислите химический состав яиц. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, А, Д, Е, К, Р, красящие вещества и ферменты.

2.Открытые задания 2 ВАРИАНТ

Выполните задания, ответ оформите на отдельном листе. Мысли выражайте кратко, логично, последовательно 1,2,3 и т.д.

Тема: Пищевые добавки		
1.	2 б.	Для чего необходимы консерванты?
Тема: Пряности		
2.	1 б.	Перечислите 1 вид пряностей, которые получают из плодов.
Тема: Зерномучные товары		
3.	1 б.	Перечислите 3 вида зерновых культур которые относятся к бобовым.
4.	2 б.	Перечислите 4 вида сорта муки.
Тема: Макароны изделия		
5.	1 б.	Перечислите ассортимент макаронных изделий , которые относятся к трубчатым.
Тема: Хлебные товары		
6.	3 б.	Назовите основное сырье для производства хлеба.
Тема: Плодоовощные товары		
7.	3 б.	Продолжите предложение. По способу выращивания овощи делятся на...
8.	2 б.	Перечислите 4 вида плодов, которые относятся к косточковым.
Тема: Вкусовые товары		
9.	2 б.	Чем отличается чай черный от зеленого по способу получения.
10.	3 б.	Какое воздействие оказывает кофеин на человека?
Тема: Алкогольные товары		
11.	2 б.	Продолжите понятие. Ром- это...
Тема: Пиво, квас, сок		
12.	2 б.	Продолжите понятие. Квас- это...
Тема: Молочные товары		
13.	3 б.	Напишите 3 производителя молочной продукции Вологодской области
Тема: Масло		
14.	3 б.	В чем особенность «Вологодского масла»?
Тема: Сыры		
15.	4 б.	Продолжите предложение. В зависимости от массовой доли жира сыры классифицируются на...
Тема: Кисломолочные продукты		
16.	4 б.	Напишите понятие. Сметана- это...
Тема: Мороженное		
17.	2 б.	Продолжите понятие. Мороженное- это...
Тема: Растительное масло		
18.	2 б.	Перечислите 2 вида сырья используемое для получения растительных масел.
Тема: Карамель		
19.	2 б.	Перечислите 4 вида классификации карамели, в зависимости от рецептуры и способа приготовления.
Тема: Конфеты		
20.	2 б.	Напишите способ приготовления фруктовой конфетной массы.
Тема: Шоколад		
21.	3 б.	Продолжите предложение. В зависимости от содержания сахара шоколад бывает...
Тема: Кондитерские товары		
22.	4 б.	Дайте характеристику затяжному печенью.
Тема: Консервные товары		
23.	4 б.	Напишите 4 вида мясных консервов в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов подразделяют на:
Тема: Рыба		
24.	2 б.	Перечислите 3 вида рыб, которые относятся к семейству окуневых.
Тема: Яйцо		
25.	1 б.	Напишите 2 производителя куриных яиц.

Ответы 2 варианта

Тема: Пищевые добавки		
1.	2 б.	Для чего необходимы консерванты? Консерванты повышают срок хранения продуктов, защищая их от микробов, грибков, бактериофагов
Тема: Пряности		
2.	1 б.	Перечислите 1 вид пряностей, которые получают из плодов. Ваниль, перец(черный, белый, душистый, красный) кардамон.
Тема: Зерномучные товары		
3.	1 б.	Перечислите 3 вида зерновых культур, которые относятся к бобовым. Бобы, фасоль, горох, соя, чечевица.
4.	2 б.	Перечислите 4 вида сорта муки. Экстра, высший, первый, второй.
Тема: Макароны изделия		
5.	1 б.	Перечислите ассортимент макаронных изделий, которые относятся к трубчатым. Макароны, рожки, перья.
Тема: Хлебные товары		
6.	3 б.	Назовите основное сырье для производства хлеба. Мука, вода, соль, дрожжи.
Тема: Плодоовощные товары		
7.	3 б.	Продолжите предложение. По способу выращивания овощи делятся на тепличные, грунтовые, парниковые.
8.	2 б.	Перечислите 4 вида плодов, которые относятся к косточковым. Вишня, черешня, слива, абрикос, персик.
Тема: Вкусовые товары		
9.	2 б.	Чем отличается чай черный от зеленого по способу получения. Получают из чайного листа, подвергнутого пропариванию в течении 1,5-2 минут для разрушения ферментов.
10.	3 б.	Какое воздействие оказывает кофеин на человека? Оказывает возбуждающее и стимулирующее действие на организм человека, работоспособность, улучшает общий обмен веществ.
Тема: Алкогольные товары		
11.	2 б.	Продолжите понятие. Ром- это крепкий алкогольный напиток, приготовленный из ромового спирта, который получают сбраживанием тростниково- сахарного спирта.
Тема: Пиво, квас, сок		
12.	2 б.	Продолжите понятие. Квас- это слабоалкогольный напиток, содержащий не более 1,2% спирта.
Тема: Молочные товары		
13.	3 б.	Напишите 3 производителя молочной продукции Ставропольского края.
Тема: Масло		
14.	3 б.	В чем особенность «Вологодского масла»? Вологодское масло производят из свежих сливок подвергнутых высокой пастеризации при температуре 93-96 градусов, с выдержкой 10-15 мин. для образования ароматических веществ с «ореховым привкусом» Срок годности не более 1 месяца.
Тема: Сыры		
15.	4 б.	Продолжите предложение. В зависимости от массовой доли жира сыры классифицируются на высокожирные, жирные, полужирные, низко жирные, нежирные
Тема: Кисломолочные продукты		
16.	4 б.	Напишите понятие. Сметана- это кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов, с использованием заквасочных лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9%.

Тема: Мороженное		
17.	2 б.	Продолжите понятие. Мороженное- это сладкий продукт, полученный взбивание и замораживанием специально приготовленных смесей их молока, сливок, обезжиренного молока, масла в сочетании с различными компонентами: с сахаром, соками, ягодами и орехами.
Тема: Растительное масло		
18.	2 б.	Перечислите 2 вида сырья используемое для получения растительных масел.Семена подсолнечника, льна, кукуруза, оливки.
Тема: Карамель		
19.	2 б.	Перечислите 4 вида классификации карамели, в зависимости от рецептуры и способа приготовления. Леденцовая, с начинкой, молочная, мягкая, витаминизированная, лечебная.
Тема: Конфеты		
20.	2 б.	Напишите способ приготовления фруктовой конфетной массы. Готовится путем уваривания фруктово- ягодного сырья и сахара, с добавлением вкусовых и ароматических добавок.
Тема: Шоколад		
21.	3 б.	Продолжите предложение. В зависимости от содержания сахара шоколад бывает горький, полу горький, сладкий.
Тема: Кондитерские товары		
22.	4 б.	Дайте характеристику затяжному печенью.Из меньшего содержания сахара, имеет более светлую окраску, сквозные проколы, большая прочность и выраженная слоистая структура, меньше набухает)
Тема: Консервные товары		
23.	4 б.	Напишите 4 вида мясных консервов в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов подразделяют: мясную, мясорастительную, растительно-мясную, мясо содержащую, аналоги.
Тема: Рыба		
24.	2 б.	Перечислите 3 вида рыб, которые относятся к семейству окуневых. Судак, окунь, ерш, берш
Тема: Яйцо		
25.	1 б.	Напишите 2 производителей куриных яиц.Приосколье, Шекснинский бройлер и т. д.

2.Открытые задания 3 ВАРИАНТ

Выполните задания, ответ оформите на отдельном листе. Мысли выражайте кратко, логично, последовательно 1,2,3 и т.д.

Тема: Пищевые добавки		
1.	2 б.	Для чего необходимы антиокислители?
Тема: Пряности		
2.	1 б.	Перечислите 1 вид пряностей, которые получают из цветов.
Тема: Зерномучные товары		
3.	1 б.	Перечислите химический состав крупы.
4.	2 б.	Продолжите предложение. Пшеничная мука в зависимости от технологических достоинств и назначения бывает...
Тема: Макароны изделия		
5.	1 б.	Напишите вид макаронных изделий, которые относятся к нитевидным.
Тема: Хлебные товары		
6.	3 б.	Напишите 3 вида хлеба по виду и сорту муки.
Тема: Плодоовощные товары		
7.	3 б.	Продолжите предложение. По способу использования некоторые овощи делятся на...
8.	2 б.	Перечислите 4 вида плодов, которые относятся к ягодным.
Тема: Вкусовые товары		
9.	2 б.	На какие торговые сорта делится чай
10.	3 б.	Какие виды кофе поступают в продажу?
Тема: Алкогольные товары		
11.	2 б.	Продолжите предложение. Ароматизированные вина получают ...
Тема: Пиво, квас, сок		
12.	2 б.	Чем отличаются купажируемые соки от натуральных?
Тема: Молочные товары		
13.	3 б.	Напишите 3 вида питьевого молока в зависимости от режима термической обработки.
Тема: Масло		
14.	3 б.	Перечислите 3 вида масла с пониженной жирностью.
Тема: Сыры		
15.	4 б.	Продолжите предложение. В зависимости от особенности производства сыры классифицируются на...
Тема: Кисломолочные продукты		
16.	4 б.	Напишите понятие. Йогурт - это...
Тема: Мороженное		
17.	2 б.	Продолжите понятие. Пломбир- это...
Тема: Растительное масло		
18.	2 б.	Масло растительное прошедшее полную схему очистки называют?
Тема: Карамель		
19.	2 б.	Какие требования предъявляются к качеству карамели?
Тема: Конфеты		
20.	2 б.	Напишите способ приготовления пралиновой конфетной массы.
Тема: Шоколад		
21.	3 б.	В чем особенность диабетического шоколада?
Тема: Кондитерские товары		
22.	4 б.	Напишите отличие пряников от печенья.
Тема: Консервные товары		
23.	4 б.	Напишите понятие. Что такое консервы?
Тема: Рыба		
24.	2 б.	Перечислите 3 вида рыб, которые относятся к семейству лососевых.
Тема: Яйцо		
25.	1 б.	Куриное яйцо весит 65гр. К какой категории оно относится?

Ответы 3 варианта.

Тема: Пищевые добавки		
1.	2 б.	Для чего необходимы антиокислители? Защищают жиры и жиросодержащие продукты от прогоркания.
Тема: Пряности		
2.	1 б.	Перечислите 1 вид пряностей, которые получают из цветов. Гвоздика, шафран.
Тема: Зерномучные товары		
3.	1 б.	Перечислите химический состав крупы. Углеводы, жиры, белковые вещества, клетчатка.
4.	2 б.	Продолжите предложение. Пшеничная мука в зависимости от технологических достоинств и назначения бывает хлебопекарной, макаронной, кондитерской.
Тема: Макароны изделия		
5.	1 б.	Напишите вид макаронных изделий, которые относятся к нитевидным. Это вермишель.
Тема: Хлебные товары		
6.	3 б.	Напишите 3 вида хлеба по виду и сорту муки. Ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные.
Тема: Плодоовощные товары		
7.	3 б.	Продолжите предложение. По способу использования некоторые овощи делятся на столовые, технические, кормовые, универсальные.
8.	2 б.	Перечислите 4 вида плодов, которые относятся к ягодным. Виноград, смородина, малина, клубника.
Тема: Вкусовые товары		
9.	2 б.	На какие торговые сорта делится чай. Грузинский, индийский, цейлонский, китайский.
10.	3 б.	Какие виды кофе поступают в продажу? Натуральный в зернах, натуральный жаренный молотый, растворимый.
Тема: Алкогольные товары		
11.	2 б.	Продолжите предложение. Ароматизированные вина получают купажиrowание виноградных виноматериалов, спирта-ректификата, сахарного сиропа и настоев трав, листьев, цветов, корней.
Тема: Пиво, квас, сок		
12.	2 б.	Чем отличаются купажиrowанные соки от натуральных? Купажиrowанные соки получают путем добавления к основному соку до 35% сока других видов плодов и ягод.
Тема: Молочные товары		
13.	3 б.	Напишите 3 вида питьевого молока в зависимости от режима термической обработки. Пастеризованное, топленое, стерилизованное.
Тема: Масло		
14.	3 б.	Перечислите 3 вида масла с пониженной жирностью. Любительское, крестьянское, бутербродное.
Тема: Сыры		
15.	4 б.	Продолжите предложение. В зависимости от особенности производства сыры классифицируются на твердые, мягкие, рассольные, переработанные (плавленые).
Тема: Кисломолочные продукты		
16.	4 б.	Напишите понятие. Йогурт – это кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов- термофильных молочно кислотных стрептококков и болгарской молочной палочки.
Тема: Мороженное		
17.	2 б.	Продолжите понятие. Пломбир- это молочный продукт или молочный составной продукт, массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 до 20%.

Тема: Растительное масло		
18.	2 б.	Масло растительное прошедшее полную схему очистку называют? Нерафинированным.
Тема: Карамель		
19.	2 б.	Какие требования предъявляются к качеству карамели? Завернутая карамель должна иметь художественно оформленную этикетку, плотно прилегающую изделие, но не прилипать, с устойчивыми красками. Поверхность изделия сухая, без трещин, открытых швов. Форма- правильная без деформации. Вкус и аромат- ясно выраженные, соответствующие данному наименованию без посторонних привкусов и запахов.
Тема: Конфеты		
20.	2 б.	Напишите способ приготовления пралиновой конфетной массы. Представляет собой тонкоизмельченную смесь обжаренных маслосодержащих ядер орехов или масличных зерновых и бобовых семян с сахаром и твердыми жирами.
Тема: Шоколад		
21.	3 б.	В чем особенность диабетического шоколада? Сахар заменен на фруктозу или ксилит.
Тема: Кондитерские товары		
22.	4 б.	Напишите отличие пряников от печенья. Пряники от печенья отличаются большим содержанием сахара и воды, меньшим жира или его отсутствия, наличием пряностей.
Тема: Консервные товары		
23.	4 б.	Напишите понятие. Что такое консервы? Это готовые к употреблению и устойчивые при хранении продукты в герметической таре, подвергнутые стерилизации.
Тема: Рыба		
24.	2 б.	Перечислите 3 вида рыб, которые относятся к семейству лососевых. Лосось, семга, кета, горбуша.
Тема: Яйцо		
25.	1 б.	Куриное яйцо весит 65гр. К какой категории оно относится? Высшая.

2.Открытые задания 4 ВАРИАНТ

Выполните задания, ответ оформите на отдельном листе. Мысли выражайте кратко, логично, последовательно 1,2,3 и т.д.

Тема: Пищевые добавки		
1.	2 б.	Какую роль в продуктах выполняют стабилизаторы?
Тема: Пряности		
2.	1 б.	Перечислите 1 вид пряностей, которые получают из листьев.
Тема: Зерномучные товары		
3.	1 б.	Напишите, на какие марки по типу пшеницы подразделяют манную крупу.
4.	2 б.	Напишите 4 производителя муки.
Тема: Макароны изделия		
5.	1 б.	Напишите вид макаронных изделий, которые относятся к ленточным.
Тема: Хлебные товары		
6.	3 б.	Какие требования предъявляются к качеству хлеба по органолептическим показателям?
Тема: Плодоовощные товары		
7.	3 б.	Напишите 3 вида ассортимента капусты.
8.	2 б.	Перечислите 4 вида плодов, которые относятся к субтропическим и тропическим
Тема: Вкусовые товары		
9.	2 б.	В каких условиях необходимо хранить чай?
10.	3 б.	Продолжите понятие. Кофейные напитки- это...
Тема: Алкогольные товары		
11.	2 б.	Продолжите понятие. Коньяк- это...
Тема: Пиво, квас, сок		
12.	2 б.	Продолжите понятие. Газированные напитки представляют собой насыщенные...
Тема: Молочные товары		
13.	3 б.	Напишите 3 вида дефекта вкуса молока.
Тема: Масло		
14.	3 б.	Перечислите 3 вида дефекта сливочного масла.
Тема: Сыры		
15.	4 б.	Рассольные сыры: «Брынза», «Сиртаки» - в чем их особенность?
Тема: Кисломолочные продукты		
16.	4 б.	Напишите понятие. Кефир- это...
Тема: Мороженное		
17.	2 б.	Напишите 4 вида классификации глазури мороженого.
Тема: Растительное масло		
18.	2 б.	Назовите 2 производителя растительного масла.
Тема: Карамель		
19.	2 б.	Напишите 4 производителя карамели.
Тема: Конфеты		
20.	2 б.	Напишите способ приготовления грильяжной конфетной массы.
Тема: Шоколад		
21.	3 б.	Перечислите 3 вида недопустимых дефектов шоколада.
Тема: Кондитерские товары		
22.	4 б.	Дайте характеристику вафлям.
Тема: Консервные товары		
23.	4 б.	Напишите 4 вида рыбных консервов по назначению.
Тема: Рыба		
24.	2 б.	Перечислите 3 вида рыб, которые относятся к семейству лососевых.
Тема: Яйцо		
25.	1 б.	Расшифруйте маркировку яиц С0.

Ответы 4 варианта

Тема: Пищевые добавки		
1.	2 б.	Какую роль в продуктах выполняют стабилизаторы? Стабилизаторы сохраняют консистенцию продукта.
Тема: Пряности		
2.	1 б.	Перечислите 1 вид пряностей, которые получают из листьев. Лавровый лист.
Тема: Зерномучные товары		
3.	1 б.	Напишите, на какие марки по типу пшеницы подразделяют манную крупу. М- из мягкой, Т- из твердой, МТ- смесь мягкой и твердой.
4.	2 б.	Напишите 4 производителя муки. ОАО «Вологодский комбинат продуктов», ООО «Шексна- продукты», ОАО «Макфа», ОАО «Рыбинские хлебопродукты»
Тема: Макароны изделия		
5.	1 б.	Напишите вид макаронных изделий, которые относятся к ленточным. Лапша.
Тема: Хлебные товары		
6.	3 б.	Какие требования предъявляются к качеству хлеба по органолептическим показателям? Внешний вид, состояние корки и мякиша, вкусный запах.
Тема: Плодоовощные товары		
7.	3 б.	Напишите 3 вида ассортимента капусты. Белокочанная, краснокочанная, цветная, брокколи, китайская.
8.	2 б.	Перечислите 4 вида плодов, которые относятся к субтропическим и тропическим. Цитрусовые, инжир, гранат, хурма, банан, ананасы.
Тема: Вкусовые товары		
9.	2 б.	В каких условиях необходимо хранить чай? В сухих хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности 70%. Отдельно от остропахнущих и мкропорчищих продуктов.
10.	3 б.	Продолжите понятие. Кофейные напитки- это порошкообразные смеси, приготовленные из хлебных злаков, цикория, желудей, семян бобовых, орехоплодных, шиповника и других видов сырья с добавлением натурального кофе.
Тема: Алкогольные товары		
11.	2 б.	Продолжите понятие. Коньяк- это крепкий алкогольный напиток 40-57% спирта, производимый из определенных сортов винограда по особой технологии.
Тема: Пиво, квас, сок		
12.	2 б.	Продолжите понятие. Газированные напитки представляют собой насыщенные углекислотой водные растворы смесей сахарного сиропа, плодово- ягодных соков или экстрактов, пищевых кислот, ароматических веществ и др. компонентов.
Тема: Молочные товары		
13.	3 б.	Напишите 3 вида дефекта вкуса молока. Кислый, горький, посторонние привкусы и запахи, салостый вкус.
Тема: Масло		
14.	3 б.	Перечислите 3 вида дефекта сливочного масла.
Тема: Сыры		
15.	4 б.	Рассольные сыры: «Брынза», «Сиртаки» - в чем их особенность? Сильно соленый вкус, мягкая консистенция, сыры созревают и хранятся в рассоле.
Тема: Кисломолочные продукты		
16.	4 б.	Напишите понятие. Кефир- это кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного молочнокислотного и спиртового брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислотных палочек и дрожжей.
Тема: Мороженное		
17.	2 б.	Напишите 4 вида классификации глазури мороженого. Взбитая, шоколадная, сливочная, фруктовая, овощная.

Тема: Растительное масло		
18.	2 б.	Назовите 2 производителя растительного масла.«Золотая семечка», «Олейна», «Злато», «Затая», «Юг Руси».
Тема: Карамель		
19.	2 б.	Напишите 4 производителя карамели.
Тема: Конфеты		
20.	2 б.	Напишите способ приготовления грильяжной конфетной массы. Получают путем уваривания фруктовой массы и последующего смешивания с дробленными ядрами орехов.
Тема: Шоколад		
21.	3 б.	Перечислите 3 вида недопустимых дефектов шоколада. Поражение личинками шоколадной моли, посторонние привкусы и запахи, сахарное и жировое поседение.
Тема: Кондитерские товары		
22.	4 б.	Дайте характеристику вафлям. Вафли- сухие, хрустящие, легкие мелкопористые изделия, изготовленные из жидкого взбитого теста в виде листов, или различных тонкослоеных стаканчиков, трубочек.
Тема: Консервные товары		
23.	4 б.	Напишите 4 вида рыбных консервов по назначению. Закусочные, обеденные, для диетического питания, для детского питания.
Тема: Рыба		
24.	2 б.	Перечислите 3 вида рыб, которые относятся к семейству лососевых. Треска, сайда, пикша, патассу, минтай, хек, налим.
Тема: Яйцо		
25.	1 б.	Расшифруйте маркировку яиц С0. С- столовое, 0- отборное.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

1. Химический состав продовольственных товаров: характеристика основных видов продовольственных товаров.
2. Качество продовольственных товаров: понятие, потребительские свойства, методы оценки качества.
3. Пряности: понятие, химический состав, назначение, классификация, дефекты.
4. Приправы(соль): понятие, химический состав, назначение, классификация, дефекты.
5. Крупа: понятие, химический состав, характеристика видов, органолептическая оценка качества, дефекты, упаковка, хранение.
6. Мука: понятие, химический состав, классификация, назначение, требование к качеству, хранение.
7. Макаaronные изделия: понятие, назначение, классификация, требование к качеству, хранение.
8. Хлебобулочные изделия: понятие, химический состав, классификация, требование к качеству, хранение.
9. Плодово-овощные товары: химический состав, норма потребления, классификация видов.
10. Чай: понятие, химический состав, классификация, ассортимент, технология производства, органолептическая оценка качества, дефекты, упаковка, хранение.
11. Кофе: понятие, химический состав, классификация, ассортимент, органолептическая оценка качества, дефекты, упаковка, хранение.
12. Безалкогольные напитки: назначение, классификация, характеристика напитков, характеристика соковой продукции из фруктов или овощей. классификация, ассортимент минеральных вод, упаковка, оценка качества.
13. Слабоалкогольные напитки пиво, квас: понятие, классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка, хранение.
14. Ликеро-водочные изделия: понятие, сырье, классификация, характеристика видов, ассортимент. Органолептическая оценка качества и хранение.
15. Вино: понятие, пищевая ценность, классификация, характеристика столовых, ликерных видов, органолептическая оценка качества, дефекты, хранение, упаковка.
16. Коньяк: понятие, классификация, ассортимент, органолептическая оценка качества, дефекты, хранение.
17. Молоко, сливки, пахта,: понятие, классификация, органолептическая оценка качества, дефекты, упаковка, хранение.
18. Кисломолочные продукты (сметана, творог, творожные изделия, ряженка, йогурт, кефир): понятие, классификация, органолептическая оценка качества, дефекты, упаковка, хранение.
19. Сыры: понятие, пищевая ценность, классификация, характеристика твердых, полутвердых, мягких, рассольных, переработанных сыров.
20. Масло из коровьего молока: понятие, пищевая ценность, классификация.. Основные дефекты.
21. Мороженное: понятие, пищевая ценность, классификация и ассортимент. Основные дефекты.
22. Масло растительное: понятие, пищевая ценность, физиологическая норма, сырье, классификация, характеристика видов масел.
23. Карамель: понятие, сырье, классификация, ассортимент, органолептическая оценка качества, дефекты, упаковка, хранение.
24. Конфеты: понятие, сырье, классификация, ассортимент, органолептическая оценка качества, дефекты, упаковка, хранение.
25. Шоколад: понятие, сырье, классификация, ассортимент, органолептическая оценка качества, дефекты, упаковка, хранение.
26. Мучные кондитерские изделия: понятие, характеристика видов.

27. Мясо убойных животных: понятие, химический состав, классификация, органолептическая оценка качества, дефекты, хранение.
28. Продукты из мяса: понятие, классификация, дефекты и хранение.
29. Мясо птицы: классификация, пищевая ценность, органолептическая оценка качества, дефекты, хранение.
30. Колбасные изделия: классификация, пищевая ценность, органолептическая оценка качества, дефекты, хранение.
31. Мясные консервы: классификация, пищевая ценность, органолептическая оценка качества, дефекты, хранение.
32. Соленая, копченая рыба: понятие, классификация, ассортимент, органолептическая оценка качества, дефекты, упаковка, хранение.
33. Рыбные консервы: понятие, сырье, пищевая ценность, классификация, ассортимент, органолептическая оценка качества, дефекты, упаковка, хранение.
34. Яйцо куриное: строение, пищевая ценность, классификация, ассортимент.