

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»

(ГБПОУ ПТТТиС)



**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**  
**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**  
**«ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И**  
**КОНТРОЛЯ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**  
**ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ**  
**ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ:**  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Составитель:**

преподаватель товароведно-  
технологических дисциплин – Баласанян  
А.Ю.

**Методическое сопровождение:**

методист – Волокова Т.Б.

**2019 – 2020**

**ОДОБРЕНО**  
методическим советом  
ГБПОУ ПТТТиС

Составлено в соответствии с федеральным  
государственным образовательным стандартом  
среднего профессионального образования  
по специальностям 19.02.10 «Технология  
продукции общественного питания»

**РАССМОТРЕНО**  
на заседании П(Ц)К  
«Технологии продукции общественного питания и сервиса»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**Составитель:** *Баласанян А.Ю - ГБПОУ ПТТТиС, преподаватель товароведно-технологических дисциплин*

**Методическое сопровождение:** *Волокова Т.Б. – ГБПОУ ПТТТиС, методист.*

**Рекомендовано к печати методическим советом ГБПОУ ПТТТиС**  
Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

## **Пояснительная записка**

Методическая разработка предназначена в помощь обучающимся заочного отделения для выполнения домашней контрольной работы по учебной дисциплине ОП.03. «Организация хранения и контроля запасов и сырья».

Учебная дисциплина ОП.03. «Организация хранения и контроля запасов и сырья» входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности:

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Эта дисциплина нацелена на развитие у студентов теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

### **Цель дисциплины:**

- усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

### **Задачи дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины ОП.03. «Организация хранения и контроля запасов и сырья» обучающиеся должны

#### Уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранению продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

#### Знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

- виды сопроводительной документации на различные группы товаров.

### **ТРЕБОВАНИЕ К ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, Методическими рекомендациями по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования и учебным планом по реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предусмотрено выполнение домашней контрольной работы, которая включает в себя изучение двух теоретических вопросов и выполнение одного практического задания (тестового задания).

Перед тем как приступить к выполнению контрольной работы, необходимо ознакомиться с общими указаниями по выполнению работы.

Работа должна быть оформлена грамотно и быть читаемой. Способ оформления: рукописный, машинописный и набранный на компьютере текст, студент выбирает самостоятельно. Перед каждым ответом нужно писать номер и полный текст вопроса. Ответ на новый вопрос необходимо начинать со следующей страницы. Для замечаний преподавателя с правой стороны следует оставлять поля.

В печатном виде контрольная работа выполняется на листах формата А4; шрифт - Times New Roman, размер - 14, цвет - чёрный, начертание - обычное; междустрочный интервал - полуторный; выравнивание по ширине; Размер полей; справа - 10 мм; слева - 30, сверху и внизу - по 20 мм.

Контрольная работа начинается с титульного листа (Приложение 1, 2). На титульном листе необходимо указать фамилию, имя, отчество студента, шифр, группу, наименование дисциплины, вариант контрольной работы, домашний адрес, место работы.

За титульным листом следует план, где перечисляются все разделы работы.

Каждый вопрос контрольной работы должен начинаться с новой страницы. Нумерация страниц контрольной работы осуществляется арабскими цифрами по центру нижней границы текста. Нумерация сквозная. Титульный лист, библиографический список включаются в общую нумерацию. На титульном листе номер страницы не ставится, колонтитрафр начинается со страницы «Содержание».

Допускается выполнение контрольной работы в рукописном виде в отдельной ученической тетради, страницы, которые так же нумеруются, оставляя поля для записок. Вложенные страницы должны быть закреплены. Текст в тетради в клетку следует писать через одну клетку, разборчиво грамотно. Текст работы должен быть кратким, чётким и не допускать различных толкований.

Не допускается давать ответ путём прямого переписывания текста из источников информации.

Правильно выполненная и оформленная работа своевременно сдаётся в учебное заведение в установленные графиком сроки учебного процесса, где должна быть зарегистрирована, до зачёта или экзамена. Студенты вовремя не сдавшие и не зарегистрировавшие контрольную работу в соответствующем порядке к зачёту или экзамену не допускаются. Работа оценивается «зачтено» или «незачтено». Студент, получивший контрольную работу с оценкой «зачтено» знакомится с рецензией и с учётом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний. Незачтённая контрольная работа возвращается студенту с подробной рецензией, содержащей рекомендаций по устранению ошибок, для повторного выполнения. Работа выполняется студентом вновь и сдаётся вместе с незачтённой работой на проверку этому же преподавателю.

Контрольная работа, выполненная по неправильно выбранному варианту, возвращается студенту без проверки. Студент обязан повторно выполнить её по соответствующему

варианту. Без проверки могут быть возвращены работы, написанные небрежно, неразборчивым почерком.

В конце указывается список использованных источников, использованные при выполнении контрольной работы, которые должны быть оформлены в соответствии с правилами описания библиографического источника.

Контрольная работа выполненная в печатном виде должна быть аккуратно оформлена, жёсткую папку скоросшиватель в следующей последовательности:

- титульный лист;
- содержание;
- основная часть;
- список использованных источников.

**по учебной дисциплине ОП.03. «Организация хранения и контроля  
запасов и сырья»**

**для обучающихся заочного отделения по специальности:**

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. Что означает определение товар и какими двумя сторонами он характеризуется.
2. Кто являлся основоположником дисциплины.
3. Междисциплинарные связи данной дисциплины с другими дисциплинами.
4. Что является предметом и целью данной дисциплины.
5. Какие товары относятся к товарам народного потребления.
6. Какие задачи стоят при организации хранения и контроля запасов и сырья.
7. Принципы товароведения, и их характеристика.
8. Что входит в состав агропромышленного комплекса.
9. Перечислите продовольственные подкомплексы.
10. Какие две отрасли сельского хозяйства вы знаете, и их характеристика.
11. Как объединена продукция сельского хозяйства в основные продовольственные товарные группы.
12. Что понимается под качество товаров и качеством пищевых продуктов?
13. Что такое – пищевая ценность?
14. Что такое – энергетическая ценность и как она определяется?
15. Охарактеризуйте термин – биологическая ценность?
16. Дайте определение физиологической ценности?
17. Что означает органолептическая ценность?
18. Что означает усвояемость пищевых продуктов и доброкачественность?
19. Что относится к физическим свойствам товара?
20. Охарактеризуйте вкусовые свойства товара?
21. Какими бывают свойства товара?
22. Раскройте термин «номенклатура показателей качества» (НПК)?
23. Как подразделяются НПК по функциональному назначению?
24. Как подразделяются НПК в зависимости от методов определения?
25. Общая характеристика «жизненного цикла продукции»?
26. Факторы формирующие качество продукции?
27. Что означает классификация продовольственных товаров?
28. Как подразделяются продовольственные товары на группы?
29. Как определяется товарный сорт?
30. Как подразделяются пищевые продукты в зависимости от назначения?
31. Что относят к бакалейным и гастрономическим товарам?
32. Виды ассортимента и их характеристика?
33. Раскройте количественные показатели ассортимента (структура, широта, полнота, устойчивость и степень обновления ассортимента)?
34. Как производится расчет коэффициента полноты?
35. Что является ассортиментным перечнем и ассортиментным минимумом?
36. Раскройте определение – управление ассортиментом товаров?
37. От каких двух факторов зависит ассортимент?
38. Какие органические и неорганические вещества входят в состав продовольственных товаров?
39. Какая существует связь между влажностью, пищевой ценностью и сохранностью продуктов?
40. Какое значение имеют минеральные вещества для организма человека?
41. Виды технологического процесса. Виды складских помещений и требования к ним.
42. Какие пищевые продукты состоят почти полностью из углеводов?

43. Какие причины вызывают порчу жира?
44. Какое значение имеют белки для организма человека?
45. Какая разница между полноценными и неполноценными белками?
46. Какое значение имеют витамины в питании?
47. Какую роль играют ферменты в процессах жизнедеятельности организма человека?
48. Какие вещества относятся к прочим и их значение для продуктов питания?
49. Преимущества и недостатки органолептического метода оценки качества товаров.
50. В какой последовательности необходимо проводить органолептическую оценку?
51. В чем заключается сущность балльной оценки?
52. Какие существуют лабораторные методы исследования?
53. Что понимают под термином «хранение»?
54. Какие основные задачи преследуются при хранении.
55. Какие процессы происходят при хранении?
56. Физические процессы, чем они характеризуются?
57. Химические процессы их характеристика?
58. Охарактеризуйте биохимические процессы?
59. Раскройте определение микробиологические процессы, и какие процессы к ним относятся?
60. Чем характеризуются биологические процессы?
61. Виды продовольственного снабжения.
62. Организация складского и тарного хозяйства.
63. Условия и сроки хранения продовольственных товаров.
64. Факторы, влияющие на сохранность продовольственных товаров, их характеристика (температура и влажность воздуха, состав воздуха, вентиляция воздуха, освещенность, товарное соседство, упаковка, порядок укладки, и размещения товаров)?
65. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.
66. Методы хранения, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения.
67. Методы хранения, основанные на разных способах размещения продовольственных товаров.
68. Методы ухода за продовольственными товарами по способам их обработки.
69. Характеристика методов консервирования.
70. Отпуск продукции со склада.
71. Потери продовольственных товаров, их характеристика (нормируемые и актируемые)?
72. В каких случаях возникает естественная убыль?
73. Дайте общую характеристику товарным потерям?
74. Что означает понятие «естественная убыль, причины ее возникновения»?
75. Какие факторы влияют на естественную убыль продуктов?
76. Какие меры необходимо предпринять для снижения потерь?
77. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.
78. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.
79. Контроль расхода продуктов на производстве.
80. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

## **РАЗДЕЛ 2. ЧАСТНОЕ ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

81. Товароведная характеристика зерномучных товаров.
82. Товароведная характеристика плодоовощных товаров.
83. Товароведная характеристика вкусовых товаров.
84. Товароведная характеристика кондитерских товаров.
85. Товароведная характеристика пищевых жиров.
86. Товароведная характеристика молочных товаров.
87. Товароведная характеристика мясных товаров.
88. Товароведная характеристика рыбных товаров.

89. Товароведная характеристика яйцо и яичных товаров.

90. Товароведная характеристика пищевых концентратов.

**Перечень практических (тестовых) заданий к домашней контрольной работе по учебной дисциплине ОП.03. «Организация хранения и контроля запасов и сырья» для обучающихся заочного отделения по специальности:**

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. Какие из перечисленных принципов являются товароведными:
  - а) безопасность, эффективность, совместимость;
  - б) взаимозаменяемость, систематизация, эргономичность;
  - в) идентификация, кодирование, каталогизация.
  
2. К продукции животноводства относятся:
  - а) мясо и мясопродукты, хлеб и хлебопродукты, молоко и молочные продукты;
  - б) овощи, бахчевые, фрукты, ягоды, зерно, сахар, растительные масла;
  - в) мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты, птица, яйца и яйцепродукты.
  
3. К продуктам растениеводства относятся:
  - а) мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты, птица, яйца и яйцепродукты;
  - б) овощи, бахчевые, фрукты, ягоды, зерно, сахар, растительные масла;
  - в) мясо и мясопродукты, хлеб и хлебопродукты, молоко и молочные продукты.
  
4. Термин товароведение означает:
  - а) «знание о продовольственном товаре»;
  - б) «знание о пищевом товаре»;
  - в) «знание о товаре».
  
5. По учебной классификации продовольственные товары делятся на:
  - а) молочные, мясные, хлебобулочные, вкусовые;
  - б) зерномучные, плодоовощные, грибы, жиры, молочные, яичные, мясные, рыбные товары, вкусовые, кондитерские, крахмалопродукты, сахар, мед, пищевые концентраты;
  - в) мясные, рыбные, кондитерские, молочные, плодоовощные продукты, пищевые концентраты.
  
6. Товары в зависимости от сырья, технологии, производства, рецептура делят на:
  - а) номера, марки, виды;
  - б) сорта, группы;
  - в) виды, разновидности, сорта.
  
7. В зависимости от назначения пищевые продукты делят на:
  - а) продукты массового потребления, лечебные (диетические), детские;
  - б) взрослые, детские, подростковые;
  - в) продукты массового потребления, продукты для пожилых.
  
8. К бакалейным товарам относят:
  - а) колбаса, мясные продукты, рыбные продукты, сыры, масло, молоко;
  - б) мука, крупа, крахмал, сахар, макаронные изделия, чай, кофе, соль, дрожжи, растительные масла, уксус, пряности;
  - в) зерно, молочные продукты, плодоовощные продукты, грибы, пряности, кондитерские изделия.



9. К гастрономическим товарам относятся:
- а) мясные, рыбные, молочные продукты, сыры;
  - б) зерномучные, кондитерские, плодоовощные продукты;
  - в) колбасы, мясные и рыбные копчености, консервы, сыры, коровье масло, сгущенное молоко, молоко, алкогольные напитки, некоторые приправы.
10. Выберите какие количественные показатели ассортимента:
- а) структура ассортимента, показатели широты, широта ассортимента;
  - б) полнота ассортимента, расчет коэффициента устойчивости ассортимента;
  - в) полнота ассортимента, ассортиментный минимум, широта ассортимента;
11. Ассортиментом называют:
- а) количество товаров в группе однородной продукции;
  - б) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку;
  - в) товары находящиеся в сфере обращения на предприятиях оптовой и розничной торговли.
12. Какие показатели качества продовольственных товаров подразделяют на группы по функциональному назначению:
- а) показатели назначения, показатели сохраняемости, показатели потерь;
  - б) показатели безопасности; эстетические показатели, экологические;
  - в) показатели транспортабельности, показатели вариабельности, экологические.
13. В зависимости от методов определения показатели качества продукции могут быть:
- а) органолептическими, химическими, математическими;
  - б) физико-химическими, органолептическими, эстетическими;
  - в) микробиологическими, органолептическими, физико-химическими.
14. Под качеством пищевых продуктов понимают:
- а) полезность и способность удовлетворять потребности человека в питании;
  - б) способность продуктов не оказывать вредного воздействия на организм;
  - в) совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безвредность для здоровья.
15. Свойства товаров могут быть:
- а) простыми и сложными;
  - б) продовольственные и непродовольственные;
  - в) единичные и комплексные.

**Варианты заданий для домашней  
контрольной работы по учебной дисциплине  
ОП.03. «Организация хранения и контроля запасов и сырья»  
для обучающихся заочного отделения  
по специальности:**

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Вариант № 1**

1. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров. Методы хранения, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения. Методы хранения, основанные на разных способах размещения продовольственных товаров. Методы ухода за продовольственными товарами по способам их обработки.
2. Рыбные консервы и пресервы. Сравнительная характеристика по сырью, производству, назначению, показателям качества, маркировке, условиям и срокам хранения. Допустимые и недопустимые дефекты рыбных консервов и пресервов.
3. Определите по стандарту вид и сорт партии топленого жира, имеющего следующие показатели цвет белый, вкус и запах нормальные; жир прозрачный (после растапливания); консистенция мазеобразная; кислотное число 1.1; влаги 0.2. В каких случаях при приёмке партии топленых жиров вскрывают все единицы упаковки?

**Вариант №2**

1. Пряности: понятие. Значение в питании человека. Классификация. Сравнительная товароведная характеристика наиболее распространённых пряностей по ассортименту, внешнему виду, особенностям химического состава, использованию в общественном питании. Показатели качества. Хранение, изменения при хранении.
2. Сухие молочные продукты. Классификация и ассортимент. Общность и различия разных видов сухих молочных консервов по пищевой ценности, сырью, производству, показателям качества, дефектам, использованию в общественном питании, условиям и срокам хранения.
3. Определите товарный сорт яблок сорта Джонатан, если в партии имеются плоды с нажимами площадью не более 1 см массой 100 кг и с плодовой гнилью массой 50 кг. Масса партии 1 т. Рассчитайте количество стандартной, нестандартной продукции и отхода (возможны варианты с отсутствием одной из указанных градаций качества).

**Вариант № 3**

1. Состояние рынка молочных товаров. Классификация. Значение молока и молочных товаров в питании.
2. Крупа: понятие, назначение. Классификация. Химический состав и

пищевая ценность. Укажите общность и отличительные особенности крупы от зерна. Оценка качества крупы. Товарные сорта и показатели, их определяющие. Потери при хранении.

3. При приёмке по качеству рыбных консервов установлено, что из 950 банок 2 имели активный подтёк, 3 - ржавчину 1 степени, 5 - сильную деформацию. Какое решение при приёмке необходимо принять? Можно ли отказаться от приёмки продукции?

#### **Вариант № 4**

1. Условия и сроки хранения (или годности) продовольственного сырья и товаров. Показатели климатического и санитарно-гигиенического режима, их влияние на сохраняемость товаров. Классификация пищевых продуктов по срокам годности и хранения.
2. Масло коровье: понятие. Классификация, ассортимент. Сравнительная характеристика масла разных видов по пищевой ценности, химическому составу, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения, использованию в общественном питании. Отличия масла сливочного и спреда.
3. Определите вид и дайте заключение о качестве пастилы, имеющей следующую характеристику: вкус и запах хорошо выражены, имеются солоноватый привкус, цвет белый и розовый, однородный, консистенция пышная, равномерная, мелкопористая - структура, форма шарообразная, 12% изделий деформированных, рисунок гофры нечёткий, в 1 кг 32 шт., влажность 20%, удельный вес 0.6.

#### **Вариант № 5**

1. Свойства и показатели качества продовольственных товаров, их классификация, изменения свойств при технологической обработке, градации качества и дефекты.
2. Диетические кисломолочные продукты. Диетическое и лечебное значение для организма человека. Сравнительная характеристика простокваши, кефира, ацидофильных продуктов по сырью и требованиям, предъявляемым к сырью, особенностям производства, составу, ассортименту, упаковке, маркировке, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.
3. При проверке массы 35 брикетов с рыбным филе в фасовке по 2 кг, фактический вес 10 брикетов оказался 1,98 кг, 15 брикетов - 2 кг, 10 брикетов - 1,97 кг. Соответствуют ли отклонения по массе установленным нормам по стандарту?

#### **Вариант № 6**

1. Пищевая ценность: понятие. Свойства и показатели пищевой ценности, их взаимосвязь с химическими, физическими и физико-химическими свойствами. Обязательность и достоверность информации о пищевой

- ценности.
2. Растительные масла: понятие. Сравнительная товароведная характеристика растительных масел по ассортименту, химическому составу, консистенции, использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.
  3. При оценке качества средних образцов абрикосового и кизилового варенья обнаружены следующие дефекты: большинство абрикосов пятнистые, в среднем по 6 точек на плоде, разваренных плодов 15%, сироп для кизилового варенья желеобразный. По физико-химическим показателям варенье соответствует требованиям стандарта. Дайте заключение о качестве варенья.

### **Вариант № 7**

1. Сравнительная характеристика разных видов томатных овощей по составу, строению, сохраняемости, использованию в общественном питании. Оценка качества, показатели, дефекты. Условия быстрого и медленного дозревания. Условия и сроки хранения томатов разной зрелости в общественном питании.
2. Рыба холодного и горячего копчения: понятие. Общность и различия по сырью, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, показателям качества, дефектам, использованию в общественном питании, условиям и срокам хранения.
3. Составьте свой рацион на день, чтобы его калорийность не превышала 3000 ккал. Набор продуктов может быть любой. Какие продукты следует включить для повышения биологической и витаминной ценности, а также для снижения энергетической ценности Вашего рациона. Для какой категории лиц рекомендуется рацион с пониженной энергетической ценностью?

### **Вариант №8**

1. Быстрозамороженные плоды и овощи. Виды. Общность и различия по пищевой ценности со свежими плодами и овощами. Отличительные особенности сырья, процессов производства, показателей качества и использования в общественном питании. Условия и сроки хранения.
2. Яйцо. Строение яйца. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация яиц на виды и категории: признаки. Оценка качества: общие и специфические показатели качества, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение яиц, изменения, происходящие при хранении. Виды фальсификации яиц.
3. В ресторан поступила партия шоколада Олимпийский (масса плитки 100г). При приёмном контроле установлено нарушение упаковки плиток, наличие поседения. Масса 10 плиток составляет 940 г. Может ли руководство ресторана отказаться от приёмки шоколада и каковы основания для этого отказа?

### Вариант № 9

1. Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. Народно-хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.
2. Маргарин: понятие. Сравнительная товароведная характеристика маргарина по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре, использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.
3. Рассчитайте и сравните энергетическую и биологическую ценность компотов из абрикос, сливы сорта Венгерка и черешни. Укажите как изменяются энергетическая и биологическая ценность указанных видов косточковых плодов при консервировании, сравнив химический состав свежих и консервированных плодов.

### Вариант № 10

1. Капустные овощи. Виды. Сравнительная характеристика различных видов капустных овощей по строению, составу, использованию в общественном питании, условиям и срокам хранения. Оценка качества по стандарту: показатели, товарные сорта (группы качества), дефекты.
2. Мороженое: понятие. Сравнительная товароведная характеристика мороженого по ассортименту, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, хранению.
3. Дайте заключение о качестве полукопчёных колбас, показатели качества которых указаны ниже:

Наименование показателей	Характеристика качества	
	Образца № 1	Образца № 2
Внешний вид и консистенция	Небольшие отёки жира на отдельных участках батона	Лопнувшая оболочка и бледный цвет батона
Вид на разрезе	С небольшими пустотами и единичными кусочками пожелтевшего шпика	Соответствует требованиям стандарта
Запах и вкус	Без признаков несоответствия	Без признаков несоответствия

Заключение о качестве:.....

Если образец будет забракован, то по какому признаку? Какие дефекты внешнего вида и консистенции батона, вида на разрезе, вкуса и запаха полукопчёных колбас считают недопустимыми?

### Вариант № 11

1. Слабоалкогольные напитки: понятие. Классификация. Сравнительная характеристика различных типов пива по сырью, производству,

составу, ассортименту, хранению. Показатели качества. Дефекты. Упаковка и маркировка.

2. Мясные консервы: понятие. Классификация, ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Общие и отличительные признаки мясных консервов от мяса. Оценка качества. Дефекты. Потери при хранении и пути их предупреждения. Использование в общественном питании.
3. В столовую поступила партия молока в бутылках. Температура молока  $+8^{\circ}\text{C}$ , кислотность  $21^{\circ}\text{T}$ . При хранении в подсобном помещении при температуре  $+15^{\circ}\text{C}$  в течение 12 часов кислотность молока повысилась до  $24^{\circ}\text{T}$ . Можно ли реализовать это молоко? Каковы причины изменения кислотности? Ваши рекомендации по использованию молока? Как указанное изменение качества отразится на результатах хозяйственной деятельности столовой? Целесообразно ли предъявить претензии поставщику?

### Вариант № 12

1. Корнеплоды. Сравнительная характеристика корнеплодов типа (моркови, свёклы, редиса) по составу, строению, сохраняемости, использованию в общественном питании. Оценка качества (показатели дайте в виде схемы или таблицы с анализом); дефекты, градации качества, в том числе сорта и группы качества. Условия и сроки хранения.
2. Рыба охлаждённая и мороженая. Способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество и сохраняемость. Главные причины свежести рыбы. Недопустимые дефекты, вредители, причины возникновения и источники заражения. Основные показатели качества, характерные для охлаждённой и мороженой рыбы. Паразитологические показатели безопасности.
3. Пользуясь стандартом, определите сорт консервов со следующими показателями качества:

Наименование показателей	Характеристика качества	
	Образца № 1	Образца № 2
Вкус и запах	Соответствующие требованиям стандарта	Соответствующие требованиям стандарта
Внешний вид и консистенция	Мясо сочное, непереваренное, куски при осторожном извлечении не распадаются	Куски при осторожном извлечении распадаются
Качество бульона	Нормальное	Нормальное
Содержание мяса и жира в %	58,5	54,0

В каких случаях производится стопроцентная проверка качества мясных консервов?

### Вариант № 13

1. Плодово-ягодные соки, нектары и сокосодержащие напитки: понятие. Виды. Сравнительная характеристика соков, нектаров и напитков по

- пищевой ценности, сырью, процессам производства, показателям качества, дефектам. Условия и сроки хранения.
2. Распространённые виды океанических рыб: пищевая ценность и тканевый состав. Выявить общность и различия по пищевой ценности, химическому и тканевому составу, использованию с распространёнными семействами рыб (1-2 по выбору). Потери рыбы при хранении и пути их сокращения.
  3. Определите по стандарту сорт маргарина сливочного, имеющего следующие показатели: вкус хороший, слабо выраженный аромат, консистенция пластичная, с матовой поверхностью и видимыми прозрачными каплями влаги, цвет белый, маргарин несолёный, упаковка хорошая. Почему при общих равных условиях хранения фасованный маргарин хранится меньший срок, чем нерасфасованный?

#### **Вариант № 14**

1. Фруктово-ягодные кондитерские изделия; понятие назначение. Классификация и ассортимент. Общие и отличительные признаки варенья, джема, повидла конфитюра по составу, сырью, технологии производства, показателям качества, особенностям использования в общественном питании. Режим хранения, дефекты, причины их вызывающие и возможные меры предупреждения.
2. Икра рыб: понятие, назначение. Общность и различия икры осетровых и лососевых рыб по внешнему виду, размеру икринок, пищевой ценности, составу, сырью, переработке, показателям качества, дефектам, использованию в общественном питании, условиям и срокам хранения.
3. При приёме мяса в комбинате общественного питания выявлено поверхностное заплесневение охлаждённого мяса, не проникшее внутрь. Установите градацию качества мяса (пригодное на пищевые цели, условно пригодное, опасное). Температура в толще мышц была +8°C. Может ли комбинат питания отказаться от приёмки мяса? Можно ли использовать мясо для пищевых целей?

#### **Вариант № 15**

1. Состояние и перспективы развития рынка плодоовощных товаров. Классификация. Значение в питании плодов и овощей.
2. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: понятия. Отличительные особенности от свежей рыбы. Сравнительная характеристика рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий по пищевой ценности, сырью, производству, использованию, условиям и срокам хранения. Оценка качества: показатели, дефекты.
3. При проверке 20 октября качества двух партий пива «Жигулевское» обнаружено наличие мути и осадка в бутылках. Дата выпуска пива одной партии - 15 октября, второй - 11 октября. Стойкость пива не менее 7 суток. Каковы причины возникновения дефектов? Можно ли такое

пиво реализовать? За чей счёт отнести убытки? Если пиво нельзя реализовать, то можно ли его вернуть поставщику?

### **Вариант № 16**

1. Консервирование: понятие. Классификация методов консервирования, их назначение и сущность, изменение качества сырья и; формирование новых свойств готовой продукции. Использование методов консервирования в предприятиях общественного питания.
2. Субпродукты: понятие. Сравнительная характеристика мясных субпродуктов разных видов скота и термического состояния с мясом убойных животных по химическому и тканевому составу, пищевой ценности, маркировке, показателям качества, использованию в общественном питании, хранению.
3. В среднем образце сливочного масла несоленого обнаружены следующие дефекты: крупные капли влаги, неоднородный цвет. Какова балльная оценка масла? Дайте заключение о качестве. Выявить причины возникновения дефектов.

### **Вариант № 17**

1. Салатно-шпинатные и пряные овощи. Виды. Сравнительная характеристика отдельных видов по составу, строению, потребительским свойствам, сохраняемости, использованию в общественном питании. Оценка качества: общие и специфичные показатели уборочной спелости. Условия и сроки хранения.
2. Майонез: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Общность и различия разных видов майонеза по пищевой ценности, химическому составу, сырью, особенностям приготовления, использованию в общественном питании, хранению. Оценка качества майонеза: показатели, дефекты.
3. После хранения на складе общественного питания сахара прессованного колотого установлено наличие мелочи в верхних мешках - 2%, в нижних - 5%. Высота укладки 4 м. Соответствует ли качество сахара требованиям стандарта? Каковы причины изменения качества сахара в нижних мешках, если партия сахара была однородной?

### **Вариант № 18**

1. Овощные консервы: понятие. Классификация. Сравнительная характеристика закупочных и обеденных овощных консервов по особенности сырья, производства, состава, использования в общественном питании, условиям и срокам хранения. Оценка качества: показатели, дефекты.
2. Мясо птицы и дичи пернатой. Общность и различия тканевого, химического состава, пищевой ценности, использования в общественном питании, показателям качества, дефектам упаковке,



маркировке. Условия и сроки хранения.

3. Определите энергетическую ценность 200 г макаронных изделий, в состав которых вводят 10,4% белков, 0,9% жиров, 76% углеводов. Усвояемость 98%. Дайте классификацию пищевых продуктов в зависимости от энергетической ценности. К какой группе относится данная продукция?

### **Вариант №19**

1. Сахар: понятие. Виды сахара-песка и сахара-рафинада. Сравнительная характеристика разных видов сахара по сырью, способам получения использованию в общественном питании. Оценка качества сахара: показатели, дефекты сахара, возникающие при производстве и хранении, причины их возникновения. Режим хранения и способы укладки сахара.
2. Мясо. Классификация по термическому состоянию. Особенности мяса убойных животных различного термического состояния по пищевой ценности. Изменения химических и физических свойств отдельных веществ и тканей мяса при созревании, термической обработке и хранении. Оценка качества: показатели, дефекты. Потери при хранении.
3. В Швейцарском сыре обнаружены следующие дефекты: салостый солёный привкус, кислый вкус, крошливая, грубая консистенция, осыпающийся парафин на корке. Какова балльная оценка сыра? Дайте заключение о качества сыра. Может, ли измениться сорт сыра при хранении его в предприятии общественного питания?

### **Вариант № 20**

1. Виноградные вина: понятие. Классификация по различным признакам. Сравнительная характеристика разных типов натуральных и специальных виноградных вин по сырью, особенностям производства, ассортименту, использованию в общественном питании, хранению. Оценка качества вин: показатели, дефекты: технологические и возникающие при хранении.
2. Полуфабрикаты: понятие, назначение, классификация. Сравнительная характеристика по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, показателям качества, условиям и срокам хранения использованию предприятием общественного питания.
3. Определите количество и установите группу сырой клейковины, если масса отмытой клейковины равна 6,25 г. Растяжимость клейковины 12 см, эластичность удовлетворительная. Какому сорту соответствует мука по данным показателям? Как зависят хлебопекарные достоинства муки от содержания и качества клейковины?

### **Вариант № 21**

1. Сравните ржаной и пшеничный хлеб по химическому составу, пищевой

ценности и показателям качества, сохраняемости. Объясните причины имеющихся различий. Замораживание хлеба, как один из факторов продления его свежести.

2. Сметана и творог: понятие, их общность и различия. Классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика по пищевой ценности, сырью, процессам производства, показателям качества, использованию в общественном питании, условиям и срокам хранения.
3. При проверке качества среднего образца чёрного байхового чая установлено, что он имеет недостаточно тонкий аромат и недостаточно полный вкус, темноватый прозрачный настой, разваренный лист имеет зеленоватый оттенок, уборка чая неровная. Сделайте заключение о качестве (сорта) чая. Правила заварки чая.

### **Вариант № 22**

1. Сравнительная характеристика лука репчатого и зелёных луков (порей, шпинат, шнитт и др.) по строению, составу, использованию в общественном питании и сохраняемости. Болезни лука при хранении и меры борьбы с ними. Обоснование режима хранения репчатого лука.
2. Вяленые и сушёные рыбные товары: понятие. Отличительные особенности их от живой рыбы. Общность и различия вяленых и сушёных рыбных товаров по пищевой ценности, сырью, обработке, сохраняемости, использованию в общественном питании, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.
3. Дайте заключение о качестве развесного печенья «Привет», при анализе средней пробы которого обнаружено: количество изделий в средней пробе с односторонним надрывом 2%, неясным отпечатком штампа 4%, деформированных 3%, поломанных 6%. Какой группе по рецептуре и особенностям приготовления относится данный вид печенья?

### **Вариант № 23**

1. Сравните пшеничную, ячменную и кукурузную крупу по химическому составу, пищевой ценности, свойствам, использованию, способам, условиям, срокам хранения в предприятиях общественного питания. Процессы происходящие при хранении, их влияние на качество.
2. Сыры: понятие. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Общность и различия между сыром и молоком по пищевой ценности, химическому составу, потребительным свойствам, использованию, условиям и срокам хранения в предприятиях общественного питания. Оценка качества: показатели, дефекты.
3. В кафе «Рябинушка» поступила партия кур. Определите категорию упитанности, термическое состояние и способ обработки кур, у которых мышцы развиты хорошо, киль грудной кости с грудными мышцами образуют округлость, жировые отложения находятся на груди, животе и спине, на поверхности тушек обнаружено по одному-

два разрыва кожи длиной 1-1,5 см каждый. Температура тушек в толще мышц 2°C, у тушек удалены кишечник, наполненный зоб и яйцевод. Укажите условия и сроки хранения данных кур в предприятиях общественного питания. Составьте маркировку тары для указанных кур.

#### **Вариант № 24**

1. Чай: понятие. Классификация и ассортимент. Значение в питании, воздействие на организм. Сравнительная характеристика чая чёрного байхового и зелёного байхового по пищевой ценности, химическому составу, сырью, процессам производства, торговым сортам, показателям качества, условиям и срокам хранения в предприятиях общественного питания.
2. Нерыбные пищевые продукты моря: понятие. Отличия нерыбных пищевых продуктов моря от рыбных по химическому составу, внешним отличительным признакам, строению. Классификация, ассортимент, использование в общественном питании, хранение. Оценка качества: показатели, дефекты.
3. В столовую поступила партия развесных макарон общей массой 100 кг. При реализации было обнаружено 10 кг лома и 5 кг крошки. Рассчитайте процентное содержание лома и крошки. Можно ли реализовать макароны? Могут ли за счёт указанных дефектов возникнуть потери и за чей счёт их следует отнести?

#### **Вариант № 25**

1. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада. Контроль расхода продуктов на производстве. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
2. Мясокопчённости: понятие. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество (сырьё, процессы производства). Общность и различие между мясокопчённостями и мясом по пищевой ценности, химическому составу, условиям и срокам хранения. Оценка качества: показатели, дефекты.
3. При проверке качества рыбных товаров Госинспекцией в магазине «Кулинария» при ресторане «Богородский» было обнаружено, что в торговый зал поданы партии трески копчёной, имеющей горький вкус и белый бочок; минтая мороженого, имеющего старый запах и бесструктурную мышечную ткань; сельди солёной с лопнувшим брюшком. Указанные партии были сняты с продажи. Правильны ли действия Госинспектора? Можно ли и как использовать рыбные товары с названным дефектом?

### **ВЫБОР ВАРИАНТА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Вариант контрольной работы определяется по таблице в зависимости от

двух последних цифр личного шифра студента.

в таблице по вертикали «А» размещаются цифры от 0 до 9, каждая из которых - предпоследняя цифра шифра студента, а по горизонтали «Б» также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых - последняя цифра шифра. Пересечение их определяет клетку с номером варианта контрольной работы студента.

А \ Б	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16
1	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6
2	5	4	3	2	1	25	24	23	22	21
3	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11
4	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
5	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15
6	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5
7	4	3	2	1	25	24	23	22	21	20
8	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10
9	9	8	7	6	5	4	3	2	1	25

## Перечень рекомендуемых учебных изданий

### Основная литература:

#### Федеральные законы и нормативные документы:

1. "О защите прав потребителей", ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
2. "О сертификации продукции и услуг", № 5151 -1 от 10.06.93 с изменениями и дополнениями
3. "О качестве и безопасности пищевых продуктов", ФЗ-29 от 02.01.2000
4. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", ФЗ-52 от 30.03.1999
5. Правила продажи отдельных видов товаров. / Постановление Правительства РФ 1998 (с изменениями и дополнениями 1998, 1999, 2000, 2002 г.г.)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

#### Основные источники:

7. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум/ Н.С. Никифорова. – М.: Академия, 2007. – 128 с.
8. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров Ростов на Дону, Феникс, 2010

#### Дополнительные источники:

9. Башкатова Н.П., Баласаян А.Ю., М.В. Волобуева. Товароведение продовольственных товаров: Практикум/Под редакцией А.Ю. Баласаян. – Пятигорск: ПТЭТ, РИА-КМВ, 2008. – 208 с.
10. Горфункель И.И., Кононова В.С., Крайнюков В.Д. Товароведение мясных, рыбных, молочных и жировых товаров. - М.: Экономика, 1985.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. – 2-е изд., доп. – М. : Академия, 2010. – 336 с.
12. Химический состав российских продуктов. Справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002.
13. Справочник бухгалтера государственной торговли/Сост.: В.П. Демьянов, К.И. Дахновская. – М.: Экономика, 1983. – 472 с.

#### Интернет-ресурсы:

14. <http://www.intelmeal.ru/>.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»

(ГБПОУ ПТТТиС)

# Контрольная работа

Вариант № \_\_\_\_\_

По дисциплине

---

Выполнил(а) студент(ка) группы \_\_\_\_\_ заочного отделения

---

(Ф.И.О.)

Шифр – \_\_\_\_\_

Домашний адрес:

---

---

---

Место работы:

---

---

---

<p>Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края ГБПОУ ПТТТиС</p> <p><b>Контрольная работа</b> <b>Вариант № _____</b></p> <p>По дисциплине _____</p> <p>Выполнил(а) студент(ка) группы _____ Заочного отделения</p> <p>_____ (Ф.И.О.)</p> <p>Шифр– _____</p> <p>Домашний адрес _____</p> <p>_____</p> <p>Место работы _____</p> <p>_____</p>	<p>Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края ГБПОУ ПТТТиС</p> <p><b>Контрольная работа</b> <b>Вариант № _____</b></p> <p>По дисциплине _____</p> <p>Выполнил(а) студент(ка) группы _____ Заочного отделения</p> <p>_____ (Ф.И.О.)</p> <p>Шифр– _____</p> <p>Домашний адрес _____</p> <p>_____</p> <p>Место работы _____</p> <p>_____</p>
<p>Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края ГБПОУ ПТТТиС</p> <p><b>Контрольная работа</b> <b>Вариант № _____</b></p> <p>По дисциплине _____</p> <p>Выполнил(а) студент(ка) группы _____ Заочного отделения</p> <p>_____ (Ф.И.О.)</p> <p>Шифр– _____</p> <p>Домашний адрес _____</p> <p>_____</p> <p>Место работы _____</p> <p>_____</p>	<p>Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края ГБПОУ ПТТТиС</p> <p><b>Контрольная работа</b> <b>Вариант № _____</b></p> <p>По дисциплине _____</p> <p>Выполнил(а) студент(ка) группы _____ Заочного отделения</p> <p>_____ (Ф.И.О.)</p> <p>Шифр– _____</p> <p>Домашний адрес _____</p> <p>_____</p> <p>Место работы _____</p> <p>_____</p>