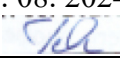


Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Утверждено  
на заседании МС  
Протокол № 1  
от 30. 08. 2024 г.

Рассмотрено  
на заседании ПЦК  
профессионального цикла  
Протокол № 1 от 30. 08. 2024г.  
Председатель ПЦК  Г.Ф.Ямаева

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ (СЛУЖАЩИХ) ПО  
ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
19.01.18 АППАРАТЧИК – ОПЕРАТОР ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Разработала преподаватель  
Кучерова О.Н.

2024 г.

## Пояснительная записка

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе рабочей программы по учебной дисциплине «Основы товароведения».

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Основы товароведения».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Конечными результатами освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося и они являются объектом оценки в процессе аттестации по учебной дисциплине.

**Цель** - проверка знаний и умений студентов освоенных на пройденных темах с учетом освоения профессиональных и общих компетенций.

### 2.Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

| Код ПК, ОК                             | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01- 09<br>ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.4 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); осуществлять контроль хранения и расхода продуктов                    | 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 и от поставщиков. |
| ОК 01                                  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                  |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>                                                                                                           | <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>                |
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>      |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>                                                                                                                                                             | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>              |
| ОК 04 | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>                                                                                                                                                                                                                   | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>                                                                                                     |
| ОК 05 | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>                                                                                                     |
| ОК 06 | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>                                                                                                                                                                                                               | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>                                      |
| ОК 07 | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>                                                                                                                                                                              | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p> |

|       |                                                                                                                                     |                                                                                                                                     |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

| ЛР №  | Расшифровка                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры                                                                                                                                                                       |
| ЛР 13 | Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности                                                                 |
| ЛР 14 | Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности                                                                                                                                |
| ЛР 15 | Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем                                                                                          |
| ЛР 16 | Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно- оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности |
| ЛР 17 | Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии                                                                                                                                            |
| ЛР 18 | Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики                                                                                               |
| ЛР 19 | Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации                                                                                                                    |
| ЛР 20 | Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности                                                                                                                                                                            |
| ЛР 21 | Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью                                                                                                                                                                                                          |
| ЛР 22 | Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу                                                                                                                                                                                                   |
| ЛР 23 | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии                                                                                                                                                                                         |
| ЛР 24 | Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию                                                                                                                                                                                                             |
| ЛР 25 | Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости                                                                                                                                                                                   |
| ЛР 26 | Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа                                                                                                                                                                                                  |

Представленный комплект тестовых заданий включает два варианта.

Каждый вариант состоит из 45 вопросов, необходимо выбрать один правильный ответ.

Работа рассчитана на 45 минут урочного времени.

За каждый правильный ответ ставится один балл.

Для оценки результатов тестирования предусмотрена следующая система оценивания учебных достижений студентов:

**ШКАЛА ОЦЕНКИ (при количестве тестов-45)**

«5» - от 38 до 45 правильных ответов

«4» - от 25 до 37 правильных ответов

«3» - от 15 до 25 правильных ответов

«2» - от 0 до 15 правильных ответов

**Тестовые задания**

1 вариант

| №  | Вопросы                                               | Варианты ответов                                                                    |
|----|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | К бакалейным товарам относится                        | 1. Колбаса<br>2. Крупа<br>3. Молоко                                                 |
| 2  | Пищевую ценность продукта характеризует               | 1. Энергетическая ценность<br>2. Биологическая ценность<br>3. Всё вышеперечисленное |
| 3  | К скоропортящимся товарам относится                   | 1. Сахар<br>2. Молоко<br>3. Мука                                                    |
| 4  | Методы определения качества продовольственных товаров | 1. Органолептический<br>2. Лабораторный<br>3. Всё вышеперечисленное                 |
| 5  | Физический метод консервирования                      | 1. Быстрая заморозка<br>2. Сушка<br>3. Маринование                                  |
| 6  | Химический и биохимический метод                      | 1. Пастеризация, стерилизация<br>2. Копчение, вяление<br>3. Маринование, квашение   |
| 7  | Слабый привкус горечи допускается у крупы             | 1. Овсяная<br>2. Рисовая<br>3. Манная                                               |
| 8  | Температура хранения крупы, муки не выше              | 1. 18°<br>2. 25°<br>3. 28°                                                          |
| 9  | Макаронные изделия не делятся на                      | 1. Классы<br>2. Типы<br>3. Группы                                                   |
| 10 | Основное сырьё в кондитерском производстве            | 1. Мука<br>2. Соль<br>3. Патока                                                     |
| 11 | Срок хранения хлеба ржаного                           | 1. 16 часов<br>2. 24 часа<br>3. 36 часов                                            |
| 12 | Количество воды в свежих овощах                       | 1. 35 – 55 %<br>2. 65 – 95 %<br>3. 85 - 95 %                                        |
| 13 | Оранжево – красный цвет придает овощам и плодам       | 1. Каратиноид<br>2. Антоциан<br>3. Хлорофил                                         |

|    |                                                                                       |                                                                      |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 14 | Аромат пряным овощам придают                                                          | 1. Эфирные масла<br>2. Азотистые вещества<br>3. Дубильные вещества   |
| 15 | Арбузы относятся                                                                      | 1. К фруктам<br>2. К вегетативным овощам<br>3. К плодовым овощам     |
| 16 | К десертным овощам относится                                                          | 1. Спаржа<br>2. Топинамбур<br>3. Базилик                             |
| 17 | В пищу используют соцветия белого цвета у капусты                                     | 1. Цветная<br>2. Брюссельская<br>3. Кольраби                         |
| 18 | К пряным овощам относится                                                             | 1. Щавель<br>2. Укроп<br>3. Ревень                                   |
| 19 | К косточковым плодам относится                                                        | 1. Яблоко<br>2. Алыча<br>3. Рябина                                   |
| 20 | Настоящие ягоды                                                                       | 1. Виноград<br>2. Ежевика<br>3. Клубника                             |
| 21 | Ложные ягоды                                                                          | 1. Клюква<br>2. Ежевика<br>3. Земляника                              |
| 22 | Болезнь ягод                                                                          | 1. Фитофтора<br>2. Мучнистая роса<br>3. Фузариозная гниль            |
| 23 | Режим хранения орехов                                                                 | 1. 3-5° о.в. 45-55%<br>2. 8-12° о.в. 70-75%<br>3. 15-18° о.в. 85-90% |
| 24 | Требование к качеству: размер по наибольшему поперечному диаметру апельсинов не менее | 1. 40 мм<br>2. 50 мм<br>3. 60 мм                                     |
| 25 | Требование к качеству: размер по наибольшему поперечному диаметру лимонов не менее    | 1. 50 мм<br>2. 30 мм<br>3. 42 мм                                     |
| 26 | Размер огурцов корнишонов                                                             | 1. до 50 мм<br>2. до 70 мм<br>3. до 90 мм                            |
| 27 | Содержание влаги в сушёных плодах до                                                  | 1. 7 – 10 %<br>2. 11 – 15 %<br>3. 16 – 20 %                          |
| 28 | Быстрозамороженные плоды и овощи замораживают                                         | 1.- 25 – 50°<br>2. -35 – 60°<br>3. -45 - 70°                         |
| 29 | К пряностям относится                                                                 | 1. Горчица<br>2. Чеснок<br>3. Артишок                                |

|    |                                                                  |                                                    |
|----|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 30 | Какие вещества придают чаю терпкий, вяжущий вкус и красивый цвет | 1.Алкалоиды<br>2.Гликозиды<br>3.Дубильные вещества |
|----|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|

| №  | Вопросы                                                         | Варианты ответов                                                    |
|----|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 31 | Аромат кофе обуславливает                                       | 1.Эфирные масла<br>2.Кафеоль<br>3.Минеральные соли                  |
| 32 | К семенным пряностям относится                                  | 1.Анис<br>2.Размарин 3.Горчица                                      |
| 33 | К приправам не относится                                        | 1.Гвоздика<br>2.Майонез<br>3.Поваренная соль                        |
| 34 | Торты с отделкой кремом хранят при температуре                  | 1.55-60°<br>2.65-70°<br>3.75-80°                                    |
| 35 | К мучным кондитерским изделиям относится                        | 1.Халва<br>2.Рулет<br>3.Драже                                       |
| 36 | Пастеризованное молоко, творог, сметану, хранят при температуре | 1. 0-2°<br>2. 0-8°<br>3. 0-12°                                      |
| 37 | Категории упитанности мяса крупного рогатого скота              | 1. Высшая, первая<br>2. Первая, вторая<br>3. Первая, вторая, третья |
| 38 | Маркировка мяса                                                 | 1. Клеймо<br>2. Отметка<br>3. Печать                                |
| 39 | Субпродукты II категории                                        | 1. Лёгкое<br>2. Почки<br>3. Печень                                  |
| 40 | Более тёмную окраску имеет мясо                                 | 1. Курицы<br>2. Утки<br>3. Рябчика                                  |
| 41 | Срок хранения яиц диетических не более                          | 1. 7 суток<br>2. 15 суток<br>3. 20 суток                            |
| 42 | Содержание белков в мясе рыбы                                   | 1. 15-20%<br>2. 25-40%<br>3. 45-60%                                 |
| 43 | Чёрную икру даёт рыба                                           | 1. Осётр<br>2. Сазан<br>3. Лосось                                   |
| 44 | К семейству осетровых относится                                 | 1. Стерлядь<br>2. Форель<br>3. Судак                                |
| 45 | Охлаждённая рыба имеет температуру                              | 1. 1-2°<br>2. 1-5°<br>3. 1-10°                                      |
| №  | Вопросы                                                         | Варианты ответов                                                    |

2 вариант

|    |                                                            |                                                                                                                                                  |
|----|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | К гастрономическим товарам относится                       | 1. Мясные копчёности<br>2. Мука<br>3. Сахар                                                                                                      |
| 2  | К показателям качества пищевых продуктов относится         | 1. Внешний вид, запах, состав<br>2. Консистенция, вкус, свежесть<br>3. Всё вышеперечисленное                                                     |
| 3  | К нескоропортящимся товарам относится                      | 1. Рыба<br>2. Мясо<br>3. Крупа                                                                                                                   |
| 4  | Процессы происходящие при хранении продуктов               | 1. Физические, биохимические<br>2. Химические, микробиологические<br>3. Физические, химические, биологические, микробиологические, биохимические |
| 5  | Физико-химический метод консервирования                    | 1. Копчение<br>2. Пастеризация<br>3. Квашение                                                                                                    |
| 6  | Химический и биохимический метод                           | 1. Белки<br>2. Жиры<br>3. Углеводы                                                                                                               |
| 7  | Наименьший срок хранения имеет крупа                       | 1. Гречневая<br>2. Пшеничная<br>3. Овсяная                                                                                                       |
| 8  | Температура хранения макаронных изделий не выше            | 1. 30°<br>2. 40°<br>3. 50°                                                                                                                       |
| 9  | Тип макаронных изделий зависит от                          | 1. Размера<br>2. Формы<br>3. Объёма                                                                                                              |
| 10 | Срок хранения хлеба пшеничного                             | 1. 16 часов<br>2. 24 часа<br>3. 36 часов                                                                                                         |
| 11 | Грубый помол имеет мука                                    | 1. 1 сорта<br>2. 2 сорта<br>3. Высшего сорта                                                                                                     |
| 12 | Зелёную окраску овощам придает                             | 1. Антоциан<br>2. Каротиноид<br>3. Хлорофил                                                                                                      |
| 13 | Синюю окраску придает овощам                               | 1. Хлорофил<br>2. Каротиноид<br>3. Антоциан                                                                                                      |
| 14 | Вяжущий вкус придают плодам                                | 1. Эфирные масла<br>2. Дубильные вещества<br>3. Азотистые вещества                                                                               |
| 15 | По способу использования овощи делятся на                  | 1. Ранние, средние, поздние<br>2. Тепличные, парниковые, грунтовые<br>3. Технические, столовые, универсальные                                    |
| 16 | По показателям качества морковь и свекла делятся на классы | 1. Первый, второй, третий<br>2. Первый, второй<br>3. Экстра, первый, второй                                                                      |

|    |                                                                                       |                                                                         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 17 | Чеснок относится                                                                      | 1. К корнеплодам<br>2. К пряным овощам<br>3. К луковым овощам           |
| 18 | К семечковым плодам относится                                                         | 1. Айва<br>2. Вишня<br>3. Слива                                         |
| 19 | Средняя температура хранения овощей                                                   | 1. 0-4°<br>2. 10-12°<br>3. 12-15°                                       |
| 20 | Сложные ягоды                                                                         | 1. Клубника<br>2. Малина<br>3. Смородина                                |
| 21 | Режим хранения ягод                                                                   | 1. 10° о.в. 75-90%<br>2. 5° о.в. 65-75%<br>3. 0° о.в. 85-90%            |
| 22 | Содержание жира в орехах                                                              | 1. 20 – 40 %<br>2. 40 – 70 %<br>3. 60 – 80 %                            |
| 23 | Температура хранения бананов                                                          | 1. 4 – 6°<br>2. 8 – 12°<br>3. 15 – 18°                                  |
| 24 | Требование к качеству: размер по наибольшему поперечному диаметру мандаринов не менее | 1. 38 мм<br>2. 30 мм<br>3. 28 мм                                        |
| 25 | Режим хранения субтропических и тропических плодом                                    | 1. 10-12° о.в. 75-85%<br>2. 15-17° о.в. 55-75%<br>3. 17-19° о.в. 75-85% |
| 26 | Содержание сухих веществ томат-пюре                                                   | 1. 8 %<br>2. 15 %<br>3. 30 %                                            |
| 27 | Высушенные половинки абрикосов                                                        | 1. Урюк<br>2. Катсу<br>3. Курага                                        |
| 28 | Наибольшую пищевую ценность у гриба имеет                                             | 1. Шляпка<br>2. Ножка<br>3. Одинаково                                   |
| 29 | Красный чай получают                                                                  | 1. В Индии<br>2. В Китае<br>3. В Грузии                                 |
| 30 | Режим хранения чая                                                                    | 1. 4-7° о.в. 70%<br>2. 15-20° о.в. 70%<br>3. 22-25° о.в. 70%            |

|    |                                |                                                                         |
|----|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 31 | К плодовым пряностям относится | 1. Перец чёрный<br>2. Орех мускатный<br>3. Лавровый лист                |
| 32 | Режим хранения пряностей       | 1. 10-15° о.в. 65-75%<br>2. 18-22° о.в. 55-65%<br>3. 22-25° о.в. 75-95% |
| 33 | К приправам относится          | 1. Шафран<br>2. Глютамат натрия                                         |

|    |                                      |                                                                           |
|----|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|    |                                      | 3.Тмин                                                                    |
| 34 | Кондитерские товары делят на группы  | 1.Конфетные, мучные<br>2.Фруктово-ягодные, мучные<br>3.Сахаристые, мучные |
| 35 | Основное сырьё для шоколада          | 1.Сахарный песок<br>2.Какао-бобы<br>3.Сухое молоко                        |
| 36 | К кисломолочным продуктам не относят | 1. сливки<br>2. сметана<br>3. творог                                      |
| 37 | Категория упитанности свиных туш     | 1. I, II, III<br>2. I II, III, IV<br>3. I, II, III, IV, V                 |
| 38 | Субпродукты I категории              | 1. Головы говяжьи<br>2. Ножки свиные<br>3. Языки                          |
| 39 | У полупотрашёной птицы удалены       | 1. Кишечник<br>2. Голова, ноги<br>3. Голова, крылья                       |
| 40 | Меньше жира содержит мясо            | 1. Говядина<br>2. Свинина<br>3. Индейка                                   |
| 41 | Масса куриного яйца первой категории | 1. 85-75 грамм<br>2. 55-65 грамм<br>3. 45-55 грамм                        |
| 42 | 100 грамм мяса рыбы содержит         | 1. 300-400 ккал<br>2. 200-300 ккал<br>3. 100-200 ккал                     |
| 43 | Красную икру даёт рыба               | 1. Белуга<br>2. Севрюга<br>3. Кета                                        |
| 44 | К семейству лососевых относится      | 1. Краснопёрка<br>2. Горбуша<br>3. Толстолобик                            |
| 45 | Режим хранения охлаждённой рыбы      | 1. -2-4° о.в. 75-78%<br>2. -2+2° о.в. 85-88%<br>3. -1..0° о.в. 95-98%     |

**Ключ. Тесты по дисциплине «Основы товароведения»**

**1Вариант**

**2 Вариант**

- 1) 2
- 2) 3
- 3) 2
- 4) 3
- 5) 1
- 6) 3
- 7) 1
- 8) 1
- 9) 1

- 1) 1
- 2) 3
- 3) 3
- 4) 3
- 5) 1
- 6) 3
- 7) 3
- 8) 1
- 9) 2

|      |       |
|------|-------|
| 10)1 | 10) 2 |
| 11)3 | 11) 2 |
| 12)2 | 12) 3 |
| 13)1 | 13) 3 |
| 14)1 | 14) 2 |
| 15)3 | 15) 3 |
| 16)1 | 16) 3 |
| 17)1 | 17) 3 |
| 18)2 | 18) 1 |
| 19)2 | 19) 1 |
| 20)1 | 20) 2 |
| 21)3 | 21) 3 |
| 22)2 | 22) 2 |
| 23)2 | 23) 2 |
| 24)2 | 24) 1 |
| 25)3 | 25) 1 |
| 26)3 | 26) 2 |
| 27)3 | 27) 3 |
| 28)1 | 28) 1 |
| 29)1 | 29) 2 |
| 30)3 | 30) 2 |
| 31)2 | 31) 1 |
| 32)3 | 32) 1 |
| 33)1 | 33) 2 |
| 34)1 | 34) 3 |
| 35)2 | 35) 2 |
| 36)2 | 36) 1 |
| 37)2 | 37) 3 |
| 38)1 | 38) 3 |
| 39)1 | 39) 1 |
| 40)3 | 40) 3 |
| 41)1 | 41) 2 |
| 42)1 | 42) 3 |
| 43)1 | 43) 3 |
| 44)1 | 44) 2 |
| 45)2 | 45)3  |

**Зачётный материал для проведения итоговой аттестации обучающихся по учебной дисциплине ОП.02 «Основы товароведения»**

Цель- проверка знаний и умений студентов освоенных на пройденных темах с учетом освоения профессиональных и общих компетенций.

Представленный комплект зачётного материала для проведения итоговой аттестации обучающихся по учебной дисциплине ОП.02 «Основы товароведения»предназначен для проведения устного зачёта . Зачёт состоит из 3х вопросов по двум разделам и разным темам предмета.

**Контрольные вопросы**

1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.
2. Техническое оснащение складских помещений.
3. Составить договор на поставку продуктов, сырья

1. Качество продовольственных товаров.
2. Прием товаров по качеству. Сопроводительная документация.
3. Подобрать оборудование складских помещений для хранения различных видов сырья и продуктов.

1. Методы определения качества и безопасности товаров: органолептический метод.
2. Прием товаров по количеству. Сопроводительная документация.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке.  
1 ряд: M21772.  
2 ряд: 0512151.

1. Методы определения качества и безопасности товаров, лабораторные методы
2. Требования предъявляемые к транспорту.
3. Чему равна общая площадь кладовой, если норма нагрузки  $100\text{кг/м}^2$ , масса продукта составляет 800 кг, коэффициент, учитывающий свободные проходы 20.

1. Маркировка потребительских товаров, штриховое кодирование товаров.
2. Товарные запасы. Оценка состояния запасов.
3. Подобрать инвентарь, инструменты используемые в кладовых.

1. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.
2. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.
3. Заполнить накладную на продукты для овощного цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и современных видов круп.
2. Соблюдение режима хранения различных групп продовольственных товаров и продуктов.
3. Подобрать тару и способ для хранения продуктов: картофель, яйцо, масло растительное, полутуша баранины, колбаса п.к. , молоко, мороженое, сок.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству клубнеплодов и корнеплодов.
2. Формы документов на отпуск и прием продукции.
3. Заполнить накладную на продукты для мясного цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей.
2. Требования предъявляемые к отпуску товаров.
3. В кладовой предприятия макаронные изделия массой 10 кг хранятся в течение 2 мес. и 8 дней. Норма естественной убыли для одного месяца хранения макаронных изделий 0,03%, за каждый последующий месяц – 0,008%.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству бобовых, зерновых овощей и орехоплодных.
2. Товарные запасы. Оценка состояния запасов.
3. Заполнить товарно-транспортную накладную.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству семечковых, косточковых плодов и ягод.
2. Упаковка продовольственных товаров и продуктов, ее значение.
3. Заполнить счет-фактуру.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству муки, макаронных и хлебобулочных изделий.
2. Тара, ее классификация.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: 191015  
2 ряд: 308И87 3 ряд: 2Р

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству тропических и субтропических плодов.
2. Требования, предъявляемые к таре. Расходы и потери по таре.
3. Заполнить накладную на продукты для рыбного цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молочных и кисломолочных продуктов.
2. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
3. Составить план расположения складских помещений для ресторана.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров.
2. Сроки реализации и хранение скоропортящихся продуктов.
3. Общая площадь кладовой сухих сыпучих продуктов составляет  $30 \text{ м}^2$ , норма нагрузки  $240 \text{ кг/м}^2$ , коэффициент, учитывающий свободные проходы 10. Определите какую массу продукта возможно хранить в кладовой.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров.
2. Потери при хранении продуктов.
3. Заполнить накладную на продукты для горячего цеха.

1. Пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика важнейших промысловых рыб.

2. Техническое обслуживание оборудование склада.

3. Рассчитайте общую площадь кладовой, если масса продуктов, хранящихся на складе составляет 8000 кг, норма нагрузки  $100 \text{ кг/м}^2$  коэффициент, учитывающий свободные проходы 20.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих и переработанных грибов.

2. Подготовка оборудования мирной тары, инвентаря для отпуска продуктов.

3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: 200116  
2 ряд: 85Д131 3 ряд: 1Р

1. Консервирование пищевых продуктов. Рыбные консервы и пресервы
2. Нормативная документация. Характеристика
3. Заполнить накладную на продукты для холодного цеха.

- 1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству масла коровьего и сыров
2. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на п.о.п.
3. Заполнить требование в кладовую для холодного цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов.
2. Обеспечение сохранности запасов на производстве.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 151015 1A12183.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству пищевых жиров.
2. Управление расходом продуктов на производстве и движение готовой продукции.
3. Заполнить требование в кладовую для горячего цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса убойных животных и полуфабрикатам из мраморного мяса.
2. Оценка состояния запасов на производстве.
3. На предприятии питания складские помещения находятся на минус первом этаже. Грунтовыми водами был затоплен склад с сухими сыпучими продуктами. Каким документом будет оформлено списание продуктов и за чей счет.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству птицы и полуфабрикатов.
2. Инвентаризация запасов продуктов.
3. Составить схему технологического процесса товародвижения.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству субпродуктов.
2. Свойства и показатели ассортимента.
3. Заполнить требование в кладовую для мясо-рыбного цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы.
2. Общие требования к качеству продовольственных товаров.
3. Подобрать тару и способ для хранения продуктов: тушка цыплёнка охлаждённая, макаронные изделия, морковь, торт, простокваша, масло сливочное, сахар-песок, сардельки.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству нерыбного водного сырья, икры и экзотических видов рыб.
2. Инструктирование персонала по хранению пищевых продуктов.
3. Заполнить требование в кладовую на продукты для овощного цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий.
2. Поставщики предприятий.
3. Оформить акт на списание товаров

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы.
2. Общие требования к складским помещениям.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке.  
1 ряд: M21772. 2 ряд: 160315.

## **Информационное обеспечение**

### **Основные печатные издания**

1. Моисеенко Н.С. Основы товароведения : учебник / И.С. Моисеенко. – Москва : КНОРУС, 2023. – 414 с.
2. Брыкова Н.В. Учет основных хозяйственных процессов – снабжения, производства и реализации»- М.: Издательский центр «Академия», 2021.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 томах: учебное пособие для начального проф. образования (Никифорова Н.С, Новикова А.М, Прокофьева С.А.) – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

### **Дополнительные источники**

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения: 2015-01-01.
- 2.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Дата введения: 2015 01-01.
- 3.О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
- 4.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18.

### **Интернет-ресурсы**

<http://mvf.klerk.ru/blank/b007.htm>  
[www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)