

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»
(ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Анадырь
2023

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2023
--------------------	--------------------------	-----------------------

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Разработчик:

Хертек Долума Дегеевна, преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендован Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 06 от «18» апреля 2023 г.

Утвержден Приказом № 01-10/394 от 31.08.2023 г. «Об утверждении образовательных программ»

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. Вопросы и задания для текущего контроля

Тема 1. Классификация продовольственных товаров.

1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.
3. Классификация продовольственных товаров.
4. Качество и безопасность продовольственных товаров.

Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
6. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров

7. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.

8. Условия и сроки хранения зерновых товаров

Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров

9. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров.

10. Условия и сроки хранения молочных товаров.

Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.

11. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.

12. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.

Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.

13. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.
14. Условия.сроки хранения мяса и мясных продуктов.

Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

15. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.

16. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.

17. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.

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

19. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.

Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

20. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.

21. Условия и сроки хранения.

2. Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические вопросы:

1. Предмет товароведения - потребительская стоимость товаров.
2. Цели и задачи товароведения.
3. Методы товароведения
4. История и направления развития товароведения
5. Потребительские свойства товара, их природа.
6. Потребительские свойства товаров как совокупность химических, физических, биологических, технологических и др. свойств.
7. Потребительские свойства услуг.
8. Потребительские свойства назначения товаров и показатели их определяющие.
9. Потребительские свойства надежности товаров и показатели их определяющие.
10. Потребительские свойства безопасности товаров и показатели их определяющие.
11. Эргономические потребительские свойства товаров и показатели их определяющие.

12. Эстетические потребительские свойства товаров, показатели их определяющие, особенности оценки этих показателей.
13. Экологические потребительские свойства.
14. Виды безопасности товаров.
15. Основные понятия: виды, свойства ассортимента.
16. Подразделения ассортимента на классы, группы, разновидности и виды товаров.
17. Виды ассортимента: промышленный и торговый.
18. Назначение ассортимента. Классификационные признаки.
19. Разновидности ассортимента: простой, сложный, развернутый (детализированный), групповой (укрупненный), видовой, рациональный, оптимальный.
20. Направления изменения ассортимента товаров: расширение, сужение, насыщение, обновление, совершенствование, гармонизация.
21. Показатели ассортимента по характеризующим свойствам: широта, полнота, структура, устойчивость, обновляемость, разнообразие ассортимента.
22. Понятие об ассортиментной политике и управлении ассортиментом товаров.
23. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров.
24. Назначение информации о товарах. Виды информации: основополагающая, потребительская и коммерческая, их признаки.
25. Разновидность информации: маркировочно-справочная, маркировочно-условная, эксплуатационно-сопроводительная, рекламно-справочная.
26. Формы информации: визуальные (буквенные, цифровые, изобразительные, символические), звуковые (аудио), аудиовизуальные.
27. Маркировка на упаковке. Виды маркировки: этикетки, ярлыки, клейма, бирки, товарные знаки.
28. Принципы и правила классификации товаров.
29. Объект и признак классификации товаров. Степень и глубина классификации.
30. Методы классификации: иерархический метод и фасетный. Преимущества и недостатки методов.
31. Основные понятия и определения: код, кодирование, система кодирования.

32. Виды кода: цифровой, буквенный, буквенно-цифровой. Алфавит кода: основание, длина, разряд, структура кода, контрольное число.
33. Цели и задачи кодирования.
34. Методы кодирования: последовательный, параллельный, порядковый, серийно-порядковый.
35. Штриховое кодирование. Назначение. Виды информации, заложенные в штриховое кодирование.
36. Категории классификаторов: общегосударственный, отраслевые, предприятий и организаций. Общегосударственные классификаторы промышленной и сельскохозяйственной продукции (ОКП), предприятий и организаций (ОКПО), стандартов и ТУ (ОКСТУ).
37. Товарная номенклатура Внешней Экономической Деятельности (ТН ВЭД): назначение, сфера применения, структура и содержание.
38. Качество товаров. Обеспечение качества.
39. Показатели качества: единичные, комплексные, интегральные, определяющие, базовые и относительные.
40. Показатели обязательные и добровольные. Значения регламентированных, предельных, номинальных показателей качества.
41. Оценка качества товаров. Значение показателей для удовлетворения потребностей и создания потребительских предпочтений.
42. Требования потребителей к уровню качества как важнейший фактор формирования спроса.
43. Факторы, формирующие качество товаров.
44. Факторы, сохраняющие качество товаров.
45. Влияние упаковки на формирование и сохранение потребительских свойств продукции и ее качества. Требования к упаковке.
46. Требования к климатическому режиму хранения товаров.
47. Классификация товаров по термическому состоянию и требования к оптимальному температурному режиму хранения товаров.
48. Требования к оптимальному влажностному режиму хранения товаров.
49. Санитарно-гигиенический режим хранения товаров.
50. Классификация товаров по срокам годности.
51. Требования к условиям транспортировки товаров.
52. Операции по подготовке товаров к реализации и их влияние на сохранение свойств товаров и его качества.

Практические задания

Вариант 1

1. Какова роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и воды в жизнедеятельности человека?
2. Какие органы человека выделяют активные пищеварительные соки и каков их состав?
3. Как протекает обмен веществ у людей разного возраста?
4. Решить задачу. Определить энергетическую ценность 100 гр. кефира если в 100 гр. содержатся: 3,0 гр. белка; 2,5 гр. жира; 4,0 гр. углеводов.
5. Какое значение для детей и подростков имеет режим питания?
6. Почему химические раздражители пищи действуют на все органы человека?

Вариант 2

1. Каковы нормы потребления основных пищевых веществ?
2. Каков механизм возбуждения секреторной деятельности пищеварительных органов?
3. Какие факторы влияют на обмен веществ в организме человека?
4. Решить задачу. Определить энергетическую ценность 100 гр. пастеризованного молока, если в 100 гр. содержатся: 2,8 гр. белка; 3,2 гр. жира; 4,7 гр. углеводов?
5. Какие продукты рекомендуют для питания детей?
6. Какова основная цель лечебно-профилактического питания?