

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

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

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

Разработчик:

Лещенко Н.Ю., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендован Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 6 от 13 января 2026 г.

Утвержден Приказом № 01-10/36 от 29.01.2026 г. «Об утверждении документов по организации учебного процесса»

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. Вопросы и задания для текущего контроля

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов

1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.
2. Состав пищевых веществ, значение в питании.
3. Энергетическая ценность пищевых продуктов.

Тема 2. Классификация продовольственных товаров.

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

Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

8. 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.

9. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров

10. 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.

11. Условия и сроки хранения зерновых товаров

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров

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

13. Условия и сроки хранения молочных товаров.

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.

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

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

15. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.

16. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.

17. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.

Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

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

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

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

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

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

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

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

24. 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?