

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по
УПР ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ Е.Ш. Булаш

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОП. 03. «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

по профессии: 43.01.01 Официант, бармен

По направлениям подготовки укрупненной группы специальностей:

43.00.00 Сервис и туризм

Форма обучения: очная

Срок освоения ОПОП: 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования



г. Симферополь, 2023

Аннотация

Назначение дифференцированного зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по учебной дисциплине ОП. 03 Товароведение пищевых продуктов с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОПОП профессии.

1. Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.01 Официант, бармен

2. Принципы отбора содержания заданий:

ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП. 03 Товароведение пищевых продуктов представленным в соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.01 Официант, бармен и рабочей программой дисциплины:

уметь:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров

знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

3. Структура дифференцированного зачета

3.1 Дифференцированный зачет включает 15 вариантов. Каждый вариант содержит 2 вопроса, требующих развернутого ответа и 1 тестовое задание.

4. Система оценивания отдельных заданий (вопросов) и дифференцированного зачета в целом

4.1 Задания оцениваются по 5-тибалльной шкале.

4.2 Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

4.3 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

4.4 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

4.5 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

5. Время проведения дифференцированного зачета

На выполнение дифференцированного зачета работы отводится 90 минут. Среднее время выполнения заданий для развернутых ответов – 70-80 минут, одного тестового задания – 7-10 минут. Ориентировочное время выполнения всех заданий – 90 минут.

6. Рекомендации по подготовке к дифференцированному зачету

При подготовке к дифференцированному зачету рекомендуется использовать:

Основные источники:

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. - 4-е изд., стереотип/ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: ИЦ Академия, 2009. - 272с.

Дополнительные источники:

1. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/ Кажаяева О.И., Манихина Л.А.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 211 с.

2. Маюрникова Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие/ Маюрникова Л.А., Позняковский В.М., Суханов Б.П.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 424 с.

3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/ В.И. Криштафович [и др.]— М.: Дашков и К, 2012.— 592 с.

Нормативно-правовые источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (с изменениями и дополнениями).

2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: в ред. от 19.07.2011 №248-ФЗ].

3. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» // Утвержден Решением комиссии Таможенного союза 09/12/2011, №880.

4. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299).

5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с Изменением №1). – М.: Стандартинформ, 2004.

6. Технические регламенты и национальные стандарты на однородные группы и отдельные виды продовольственных товаров.

Инструкция для обучающихся

1. Форма проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП. 03 Товароведение пищевых продуктов – дифференцированный зачет с использованием тестов и вопросов требующих развернутого ответа.

2. Принципы отбора содержания дифференцированного зачета

Ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП. 03 Товароведение пищевых продуктов

уметь:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров

знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

3. Структура дифференцированного зачета

3.1 Дифференцированный зачет включает 15 вариантов. Каждый вариант содержит 2 вопроса, требующих развернутого ответа и 1 тестовое задание.

3.2. В заданиях тестовой части предлагаются для выбора несколько вариантов ответов, из которых верен либо один, либо несколько. В остальных заданиях вы должны сами дать краткий ответ.

4. Перечень разделов, тем учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов, подлежащих контролю на дифференцированном зачете:

1. Основные понятия товароведения пищевых продуктов
2. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.

5. Система оценивания отдельных заданий (вопросов) и дифференцированного зачета в целом:

- 4.1 Задания оцениваются по 5-тибалльной шкале.
- 4.2 Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.
- 4.3 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.
- 4.4 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.
- 4.5 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

6. Время проведения дифференцированного зачета

На выполнение дифференцированного зачета работы отводится 90 минут. Среднее время выполнения заданий для развернутых ответов – 70-80 минут, одного тестового задания – 7-10 минут. Ориентировочное время выполнения всех заданий – 90 минут.

ВАРИАНТ 1

1. Раскройте суть теоретического вопроса:
Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность
2. Дайте ответ на вопрос:
Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – Яйца и пищевые жиры
3. Решите тестовое задание:
Крупы, которые можно считать наиболее ценными в питании:
А – овсяные, манные, рисовые
Б – манная, пшено, рис
В – горох, перловая, кукурузная

ВАРИАНТ 2

1. Раскройте суть теоретического вопроса:
Рыбные товары: понятие и ассортимент
2. Дайте ответ на вопрос:
Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – крупа и мука
3. Решите тестовое задание:
Показатель, по которому определяют товарный сорт муки:
А – зольность, цвет; Б – содержание клейковины, вкус, запах; В – влажность, цвет

ВАРИАНТ 3

1. Раскройте суть теоретического вопроса:
Вкусовые товары и их характеристика
2. Дайте ответ на вопрос:
Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – свежие овощи
3. Решите тестовое задание:
К какому виду по способу производства относится колбаса «Сервелат»?
А – вареная; Б – полукопченая; В – копченая

ВАРИАНТ 4

1. Раскройте суть теоретического вопроса:
Основные методы определения качества товаров
2. Дайте ответ на вопрос:
Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – грибы
3. Решите тестовое задание:
Икра каких рыб считается наиболее ценной?
А – осетровых, лососевых; Б – Частиковых, сельдевых; В – трески, кефали

ВАРИАНТ 5

1. Раскройте суть теоретического вопроса:
Кондитерские товары и их основная характеристика
2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – свежие плоды

3. Решите тестовое задание:

Что является консервантом при мариновании?

А – молочная кислота; Б – соль; В – уксус

ВАРИАНТ 6

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Яйцо и растительные жиры

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – хлеб и хлебобулочные изделия

3. Решите тестовое задание:

Какие продукты обладают наибольшей гигроскопичностью?

А – крупы, макароны; Б – соль, сахар, чай; В – высушенные и замороженные фрукты

ВАРИАНТ 7

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – макаронные изделия

3. Решите тестовое задание:

Как отличить повидло от джема?

А – в джеме разваренные части плодов, а повидло однородная протертая масса; Б – повидло более густое; В – содержит больше какао-массы

ВАРИАНТ 8

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Крупа и мука: понятие и ассортимент

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – чай и кофе

3. Решите тестовое задание:

Основное сырье для производства майонеза:

А – сметана; Б – растительное масло; В – саломасс

ВАРИАНТ 9

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Свежие плоды и продукты их переработки. Грибы

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – пряности и приправы

3. Решите тестовое задание:

Алкогольный напиток, полученный выдержкой зернового спирта в бочках с обугленной поверхностью, называется:

А – ромом; Б – виски; В – коньяком

ВАРИАНТ 10

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Химический состав продовольственных товаров

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – молочные товары

3. Решите тестовое задание:

Существуют следующие способы копчения рыбы:

А – дымовое; Б – холодное копчение; В – горячее копчение; Г – мокрое; Д – комбинированное; Е - Естественное копчение

ВАРИАНТ 11

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Понятие о товароведении. Классификация пищевых продуктов

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – мясные товары

3. Решите тестовое задание:

Рыба называется охлажденной, если имеет в толще мышц температуру:

А – 6-12 С; Б – от – 1 до 5 С; В - -25 С

ВАРИАНТ 12

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Алкогольные и слабоалкогольные напитки

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – рыбные товары

3. Решите тестовое задание:

Основное сырье для производства колбас – это:

А – говядина, свинина, баранина; Б – молочные продукты; В – шпик; Г – пряности и их экстракты; Д – субпродукты; Е – нитрат натрия

ВАРИАНТ 13

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Мясные товары: понятие и ассортимент

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – алкогольные напитки

3. Решите тестовое задание:

Продукты, приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке, называются:

А – мясными хлебами; Б – сардельками; В – колбасными изделиями

ВАРИАНТ 14

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Молочные товары: понятие, виды и ассортимент

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – кондитерские товары

3. Решите тестовое задание:

Мясо мелкого рогатого скота – это:

А – баранина; Б – телятина; В – крольчатина; Г – козлятина; Д – свинина; Е – домашняя птица

ВАРИАНТ 15

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Свежие овощи и продукты их переработки

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – безалкогольные и слабоалкогольные напитки

3. Решите тестовое задание:

Ярко красный цвет мяса и плотная мышечная ткань свойственны:

А – свинине; Б – говядине; В – конине

ВАРИАНТ 1

Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность

Качество товаров является одной из основополагающих характеристик, оказывающих решающее влияние на создание потребительских предпочтений и формирование конкурентоспособности. Под качеством пищевых продуктов понимают совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении. Основными свойствами продовольственных товаров, которые определяют их полезность и способность удовлетворять потребности человека в питании, являются пищевая ценность, физические и вкусовые свойства и его сохраняемость.

Пищевая ценность — это сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств продукта, т. е. энергетическую, биологическую, физиологическую, органолептическую ценность, усвояемость, доброкачественность.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – Яйца и пищевые жиры

Яйца хранят в магазинах при температуре от 2 до 6°C, относительной влажности воздуха 85%, в летний период до 3 сут. в остальное время года — до 6 суток. Помещения для хранения яиц должны быть чистые, сухие без посторонних запахов.

Хранят фасованное масло в помещениях без доступа света при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 85%: подсолнечное рафинированное дезодорированное не более 4 мес, горчичное (при температуре не выше 20°C) — 8 мес.

Маргарин должен быть без посторонних запахов и привкусов, консистенция однородная, пластичная, поверхность среза блестящая; вкус выраженный молочный или молочнокислый со сливочным оттенком.

ВАРИАНТ 2

Рыбные товары: понятие и ассортимент

Живая рыба. Живая рыба подразделяется на прудовую и озерно-речную. Прудовую рыбу разводят и выращивают в рыбоводных хозяйствах. Основные ее виды: карп, толстолобик, бестер, форель, сом и др. Озерно-речную рыбу (сазан, сом, карась, щука, стерлядь, форель и др.) промышленно в естественных водоемах и водохранилищах. Рыба охлажденная. Для удлинения сроков хранения рыбу сразу после вылова охлаждают или замораживают. Рыба, имеющая в толще мышц температуру от —1 до 5 С, называется охлажденной. Рыба мороженая. Замораживание — это единственный способ консервирования, который при надлежащей его организации и последующем правильном хранении обеспечивает в течение длительного времени сохранение свойств свежей рыбы. Мороженая рыба должна иметь температуру в толще мышц или блока —6°C и ниже в зависимости от способа замораживания. Мороженая рыба высокого качества может быть получена быстрым замораживанием (при температуре —25°C и ниже) живой или свежеуснувшей рыбы. СОЛЕНАЯ РЫБА - Для соления чаще используются

сельдевые, лососевые, сиговые, анчоусовые, ставрида, скумбрия и др. По способу введения соли в рыбу посол бывает сухим, смешанным и мокрым. Сухой посол — рыбу натирают и пересыпают солью; смешанный — используют тузлук, а по рядам рыбу пересыпают солью; мокрый посол — в солевых растворах определенной концентрации. **КОПЧЕНАЯ РЫБА** - Копчение является одним из способов консервирования рыбы. Копченой называют рыбу, предварительно посоленную или подсоленную и обработанную продуктами неполного сгорания древесины (или коптильной жидкостью). Для рыбы применяют три способа копчения: дымовое (копчение дымом, полученным при сгорании опилок древесины лиственных пород); мокрое (рыба, обработанная коптильной жидкостью) и комбинированное (сочетание мокрого и дымового копчения). Копчение может быть естественным, искусственным (электрокопчение, с применением токов высокой частоты и инфракрасных лучей), комбинированным. В зависимости от температуры копчение бывает: горячее (80—180°C), холодное (не выше 40°C) и полугорячее (60—80°C).

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – крупа и мука

Хранят крупу в хорошо вентилируемых чистых, сухих помещениях, при постоянной температуре не выше 18°C и относительной влажности 60—70%. В процессе хранения в крупе происходит прогоркание жира, плесневение, она может приобретать горьковатый вкус, затхлый, гнилостный запах, повреждаться амбарными вредителями.

При правильном хранении крупы можно хранить более года исключение составляют овсяные крупы, которые хранят 4 месяца.

Хранят муку при температуре не выше 18 С, относительной влажности 60% в течение 6 месяцев.

ВАРИАНТ 3

Вкусовые товары и их характеристика

В зависимости от того, как влияют вкусовые товары на организм человека их подразделяют на две группы:

— общего действия (чай, кофе, алкогольные напитки); возбуждающие центральную нервную систему и влияющие на весь организм;

— местного действия (пряности, приправы), влияющие на органы вкуса и обоняния.

В торговле вкусовые товары подразделяют на: пряности и приправы; чай и чайные напитки; кофе и кофейные напитки; алкогольные напитки; слабоалкогольные напитки; безалкогольные напитки и минеральные воды; табачные изделия (относят условно). Чрезмерное употребление вкусовых товаров может оказывает неблагоприятное воздействие на организм человека. Так, например, избыточное потребление чая вызывает бессонницу, сердцебиение и отравление.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – свежие овощи

Различна продолжительность сохранности овощных культур: огурцы в подходящих условиях получается продержать без потери вкусовых качеств 2—4 недели, томаты — 1,5—2 месяца, картофель и капусту — 8—9 месяцев, а лук - год и более. Овощи лучше всего сохраняется при 2-30С и влажности воздуха 85—90%.

Для создания таких условий хорошо подходит сухое, прохладное, темное помещение, например, погреб или подвал, не промерзающий зимой.

ВАРИАНТ 4

Основные методы определения качества товаров

В зависимости от средств анализа и измерения показатели качества определяют органолептическим, инструментальным (лабораторным), а также экспертным, измерительным, регистрационным, расчетным или социологическим методами.

Органолептический метод — это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств — зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса. Точность и достоверность такой оценки зависят от квалификации, навыков и способностей работника, а также от условий проведения анализа. Достоинства органолептического метода: дешевый, быстрый, доступный, а недостатком является субъективность (неточность).

Балльный способ оценки — обозначение показателей качества с помощью условной системы баллов. Пользуются им обычно для выражения показателей качества, определяемых органолептически. В нашей стране приняты 10-, 20- и 100-балльная системы. Сущность их заключается в том, что важнейшие качественные признаки оцениваются определенным количеством баллов в зависимости от их значимости. При наличии в товаре дефектов делается соответствующая скидка баллов. Результаты балльной оценки суммируются. В зависимости от общей суммы баллов (в том числе по вкусу и запаху) устанавливается товарный сорт продукта.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – грибы

Грибы относятся к скоропортящимся продуктам, но вешенка среди них характеризуется высокой сохраняемостью. В холодильнике при температуре 0-4 °С, она в свежем виде хорошо сохраняется в течении 4-7 суток. Но сохранность плодовых тел вешенки значительно ухудшается, если они собраны вскоре после сбрызгивания водой грибных блоков.

ВАРИАНТ 5

Кондитерские товары и их основная характеристика

Кондитерские товары — пищевые продукты промышленного производства, при изготовлении которых используется около 200 видов различного сырья. Для получения всех кондитерских изделий применяется сахар в сочетании с жирами, белками, вкусовыми и др. веществами. Они характеризуются приятным вкусом, сложным ароматом, привлекательным внешним видом, высокой энергетической ценностью. Калорийность 100 г изделий составляет от 300 до 600 ккал. В зависимости от применяемого сырья и технологии производства кондитерские товары делят на две основные группы: сахаристые и мучные. В группу сахаристых кондитерских изделий входят фруктово-ягодные изделия, шоколад и какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости (типа карамели и конфет). Группа мучных кондитерских изделий включает печенье, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости. Кроме изделий массового спроса выпускают также кондитерские товары специального назначения: для детского и диетического питания, витаминизированные, лечебные. Жевательная резинка условно относится к

сахаристым изделиям и рассматривается в одном ряду с фруктово-ягодными изделиями.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – свежие плоды

Рекомендуемые оптимальные, условия хранения большинства помологических сортов яблок и груш: температура — в пределах 0-4 °С, относительная влажность воздуха — 90—95%. Сроки хранения яблок и груш поздних сроков созревания можно значительно продлить (до полутора лет) при использовании не только пониженных температур. Косточковые плоды относят к продукции кратковременного хранения: сроки хранения — от 1—2 дней до месяца.

Наиболее скоропортящиеся — черешня, вишня и абрикосы. Персики и сливы способны сохраняться дольше. Главным условием хранения косточковых плодов является поддержание постоянной температуры 0—1 С и относительной влажности воздуха 90—95% при умеренном воздухообмене.

Для продления сроков хранения персиков до 2 мес, слив до 3-5 мес. Ягоды винограда рекомендуют хранить при температуре от 0 до —1 °С и относительной влажности воздуха 85—90%. Интенсивное вентилирование может привести к преждевременному увяданию ягод. Зрелые бананы рекомендуют хранить при температуре 12 °С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 3-4 сут, зрелые ананасы — при температуре 8—9 °С и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 3 сут. Следует учитывать, что общая продолжительность хранения бананов и ананасов после сбора 35—40 сут, из них примерно две недели приходится на транспортирование.

ВАРИАНТ 6

Яйцо и растительные жиры

Яйца — ценный пищевой продукт.

В зависимости от вида птицы различают яйца куриные, утиные, гусиные, индюшинные, перепелиные и др.

Основным видом товарной продукции являются куриные яйца. Утиные, гусиные яйца реализации не подлежат, так как на скорлупе этих яиц могут быть вредные для человека микроорганизмы (сальмонеллы).

Яйцо состоит из скорлупы (около 12% массы яйца), белка (56%) и желтка (32%).

Жиры — это высококалорийные продукты, которые являются незаменимыми в питании человека. Жиры применяются в производстве консервов, в пищевой промышленности и непосредственно в пищу.

По энергетической ценности они во многом превосходят белки и углеводы. Пищевые жиры подразделяют на растительные масла, животные и комбинированные; по консистенции — жидкие и твердые.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – хлеб и хлебобулочные изделия

Хранят хлеб при температуре не ниже 6°С и относительно влажности воздуха не более 75 %: хлеб пшеничный — 24 ч; ржаной — 36 ч; пшенично-ржаной — 24 ч; мелкоштучные изделия — 16 ч.

ВАРИАНТ 7

Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия

Хлеб составляет значительную часть пищевого рациона человека. В состав хлеба входят белки (4,7—8,3%), углеводы (42,5—50%), минеральные соли, клетчатка, витамины. Средняя калорийность 100 г хлеба — 220—280 ккал.

Хлебные изделия в зависимости от вида муки могут быть ржаными, ржано-пшеничными, пшенично-ржаными и пшеничными.

По рецептуре теста они выпекаются простыми, улучшенными и сдобными (только пшеничные).

По способу выпечки хлеб бывает подовым и формовым. Пшеничные изделия чаще выпекаются подовыми, ржанные и ржано-пшеничные — в формах. По форме различают: батоны, булки, калачи, плетенки и др.

По способу реализации хлеб выпекают в основном штучным. Ассортимент хлеба насчитывает более 1000 наименований.

Макаронные изделия представляют собой высушенное простое пшеничное тесто, предварительно отформованное в виде ленточек (лапша), трубочек (макароны, рожки, перья), нитей (вермишель).

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – макаронные изделия

Хранят макаронные изделия при температуре не выше 30° без перепадов температур, относительной влажности не более 70%

Продолжительность хранения макаронных изделий: без добавок — 24 месяца; с добавками томатопродуктов и яичными — 12 месяцев; молочных изделий — 5 месяцев; с пшеничным зародышем — 3 месяца.

ВАРИАНТ 8

Крупа и мука: понятие и ассортимент

Крупа — это важный продукт питания, обладающий высокой пищевой ценностью. В крупе содержатся незаменимые аминокислоты, витамины, минеральные соли. Крупы широко используются в кулинарии для приготовления разнообразных первых и вторых блюд, а в пищевой промышленности — для производства консервов и пищевых концентратов.

Мука — это важнейший продукт переработки зерна. В нашей стране вырабатываются в основном пшеничная и ржаная мука, в небольших количествах ячменная, гречневая, кукурузная, гороховая и соевая.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – чай и кофе

Хранить чай следует в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях при относительной влажности воздуха 60—65% (но не выше 70%), не допуская соседства со скоропортящимися и резко пахнущими товарами. В складах ящики с чаем устанавливают на подтоварники в штабеля высотой в 4—5 ящиков на расстоянии 5—10 см от пола и 50 см от стен и между штабелями.

Свежие кофейные зёрна способны храниться до пяти лет практически не теряя в качестве (необжаренные зёрна), но стоит их обжарить, и все лучшие качества улетучиваются за 10 дней.

ВАРИАНТ 9

Свежие плоды и продукты их переработки. Грибы

В зависимости от строения и зоны выращивания свежие плоды делят на следующие группы: семечковые — яблоки, груши, айва, рябина, мушмула; косточковые — вишня, черешня, слива, абрикосы, персики; ягоды — виноград, смородина, крыжовник, земляника, клубника, малина и дикорастущие ягоды; орехоплодные — лещинные, грецкие, кедровые орехи, миндаль, арахис и др.; субтропические и тропические плоды — цитрусовые, инжир, фанат, хурма, бананы, ананасы и др.

Грибы относятся к низшим споровым растениям, они не содержат хлорофилла, не могут усваивать углекислоту из воздуха и питаются за счет готовых органических веществ, находящихся в почве, перегное. В пищу у съедобных грибов употребляют плодовое тело, состоящее из шляпки и ножки (пенька). Пищевая ценность шляпки выше, чем ножки (много клетчатки). Наиболее ценны в питательном отношении молодые грибы. Съедобные грибы содержат (в %): азотистых веществ — 1,5—7; жиров — до 0,9; углеводов — до I; минеральных веществ — до I; витамины А, группы В, С, D, РР. Грибы ценят за высокое содержание экстрактивных и ароматических веществ, придающих им хороший вкус и способствующих усвоению пищи. В зависимости от строения шляпки грибы делят на три группы: губчатые (трубчатые), пластинчатые и сумчатые.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – пряности и приправы

Срок хранения у измельченных специй меньше, чем у целых. Целые специи и травы: листья и цветы – 1-2 года; семена – 2-3 года; корнеплоды – 3 года. Молотые специи и травы: листья – 1 год; семена – 1 год; корнеплоды – 2 года.

Специи не любят перепады температуры. Храните специи вдали от источника света. Это могут быть закрытые полки или светонепроницаемые контейнеры. Излишняя влага тоже очень вредна для любой приправы. Контейнеры, в которых вы будете хранить специи, должны хорошо закрываться.

ВАРИАНТ 10

Химический состав продовольственных товаров

Для поддержания нормальной жизнедеятельности организма человека, возмещения его энергетических затрат и восстановления тканей необходимы питательные вещества. Они поступают в организм человека вместе с пищей, которая является для него источником энергии, строительным (пластическим) материалом и участвует в регулировании процессов обмена веществ. Химический состав продуктов разнообразен и зависит от химического состава исходного сырья, технологического режима и способа производства, условий хранения и перевозки и других факторов.

В состав продовольственных товаров входят неорганические и органические вещества. К неорганическим веществам относятся вода и минеральные (зольные) соединения; к органическим — углеводы, жиры, белки, ферменты, витамины, органические кислоты, красящие, ароматические и др.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – молочные товары

Хранят молоко при температуре 2—6°C в течение 36 ч, стерилизованное при температуре 20°C — в течение 10 дней. Молоко стерилизованное, упакованное в

бумажные пакеты Тетра-Пак и Тетра Брик Асептик хранятся более длительный срок при температуре от 0 до 10°C — до 6 мес.

Хранят сливки с момента окончания технологического процесса при температуре 4—8°C в течение 36 ч.

Кефир должен иметь однородную консистенцию. Вкус и запах должны быть чистыми, кисломолочными, слегка острыми, без посторонних привкусов и запахов. Цвет — молочно-белый или слегка кремоватый. Кислотность кефира — 85—130°Т. Содержание спирта от 0,2 до 0,6%. Не допускается в продажу кефир с горьким, кормовым и другими привкусами и запахами. Срок хранения кефира 36 ч.

Качество творога должно соответствовать требованиям стандарта. Творог должен быть мягким; цвет — белым, слегка желтоватым с кремовым оттенком. В продажу не допускается творог слизистый, плесневелый, загрязненный с тягучей консистенцией.

ВАРИАНТ 11

Понятие о товароведении. Классификация пищевых продуктов

Товароведение (от слов "товар" и "ведать") - научная дисциплина, изучающая потребительские свойства товаров, их классификацию, стандартизацию, факторы, формирующие качество товаров, и условия сохранения качества, закономерности формирования ассортимента и его структуру.

В основу учебной классификации положена общность товаров по происхождению, химическому составу или по особенностям производства и назначения. В соответствии с этой классификацией пищевые продукты объединены в девять групп: зерно-мучные; плодоовощные; сахар, крахмал, кондитерские; вкусовые; молочные; яичные; мясные; рыбные; пищевые жиры.

В учебной классификации товары сгруппированы не по одному какому-либо признаку. Так, большинство групп систематизировано по основному сырью (зерно-мучные, плодоовощные, молочные, яичные, мясные, рыбные), назначению (кондитерские, вкусовые) или по сходству химического состава (жиры).

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – мясные товары

Охлажденное мясо с температурой в толще бедра от 0 до +4°C хранят в подвешенном состоянии. Колебания температуры воздуха в процессе хранения не должны превышать $\pm 1^\circ\text{C}$. Мясо, замороженное в толще бедра до -8°C, хранят в камерах холодильников, уложенным в плотные штабеля.

Хранят тушки охлажденной птицы в магазине при температуре 0—6°C и относительной влажности воздуха 80—85% до 72 ч. Мороженая птица при температуре 0—6°C хранится до 3 сут, а при температуре ниже 0°C — до 5 сут. В холодильниках при температуре — 18°C и при относительной влажности воздуха 95% срок хранения мороженой птицы 8—10 мес.

При этом варенке колбасы высшего сорта, вареный окорок, буженина, рулет куском (не нарезанные) могут храниться 72 часа, вареные колбасы 1, 2 и 3-го сортов, сосиски и сардельки, ливерные и кровяные колбасы и зельцы 1 и 2-го сортов — 48 час, колбасы ливерные, кровяные и зельцы 3-го сорта должны быть реализованы в течение 12 час. Полукопченые и варено-копченые колбасы при комнатной температуре (не выше 20°) могут храниться до 3 сут., в холодильнике при температуре от 0 до 8° тепла — 15 сут.

ВАРИАНТ 12

Алкобольные и слабоалкогольные напитки

Все алкобольные напитки подразделяются на высокоградусные, содержащие этиловый спирт до 96%; крепкие — 31—65 (водка, ром, виски, коньяк), среднеалкобольные — 9—30% (ликеры, наливки, вина), слабоалкогольные — 1,5—8% (пиво).

Виноградные вина — алкобольные напитки, полученные сбраживанием виноградного сока или сока с мезгой, содержащие от 8 До 20% спирта.

К слабоалкобольным напиткам относят напитки, которые держат от 1 до 10% спирта (пиво, хлебный квас, медовые напитки).

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – рыбные товары

В холодильнике при температуре от 0 до 8° тепла рыба может храниться 48 час, мороженая рыба — до 3 сут. При помещении мороженой рыбы в морозильную камеру срок их хранения значительно удлиняется. Длительно хранить рыбу можно в специально оборудованных ледниках. В случае размораживания, независимо от последующих условий хранения, рыба должны быть реализованы в течение 24 час.

Сроки хранения соленой рыбы зависят от степени солености: слабосоленую рыбу (6—10%) можно хранить в холодильнике до 6—7 сут., средне- и крепосоленую — более длительный срок. Рыба горячего копчения хранится в холодильнике до 3 сут., холодного копчения — 8—10 сут.; вяленую рыбу хранят в сухом прохладном месте, периодически осматривая ее для выявления заплесневелости. Удаление плесени с тушек вяленой рыбы производится так же, как с батонов сырокопченой колбасы. Заплесневевшие тушки дальнейшему хранению не подлежат. Налеты соли на качество вяленой рыбы влияния не оказывают.

ВАРИАНТ 13

Мясные товары: понятие и ассортимент

В зависимости от вида животного различают мясо крупного и мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, верблюдов, буйволов, оленей и кроликов.

Мясо крупного рогатого скота по полу подразделяют на мясо быков (взрослые некастрированные самцы), мясо волов (взрослые кастрированные самцы) и мясо коров. Мясо свиней по полу разделяют на мясо хряков (некастрированные самцы), мясо боровов (кастрированные самцы) и мясо свиноматок. Мясо мелкого рогатого скота по полу и возрасту не подразделяют. К ним относят баранину и козлятину. Мясо лошадей в зависимости от возраста животного подразделяют на конину (от 3 лет и старше), конину-молодняк (от года до 3 лет) и мясо жеребят (до года). Кролики имеют мясо бледно-розового цвета, нежное, слегка сладковатое, без «мраморности», жир белого цвета откладывается лишь в брюшной полости (в паху, около почек). Мясо домашней птицы подразделяют по виду, возрасту, способу и качеству технологической обработки тушек и их термическому состоянию. В зависимости от вида и возраста различают тушки птицы молодой (цыплят, цыплят-бройлеров, утят, гусят, индюшат, цесарят) и взрослой (кур, уток, гусей, индеек, цесарок).

Колбасные изделия — это продукты, приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке до готовности к употреблению. В зависимости от способа термической обработки

колбасы подразделяют на вареные, полукопченые и копченые. По составу сырья — на мясные, субпродуктовые, кровяные.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – алкогольные напитки

Действующими стандартами предусмотрены следующие сроки хранения алкогольных напитков: водки и водки особые – не менее 12 мес., ликероводочные изделия – 2–8 мес., вина – 3–12 мес., коктейли винные – 1–3 мес., коньяки – не менее 24 мес.

ВАРИАНТ 14

Молочные товары: понятие, виды и ассортимент

Ассортимент молока по технологии изготовления, виду добавок и назначению подразделяют на пастеризованное, пастеризованное с наполнителями, стерилизованное и молоко для детей раннего возраста. Топленое молоко — молоко с массовой долей жира 4% и 6%, подвергшееся длительной термической обработке при высокой температуре. Белковое молоко — молоко с массовой долей жира 1 %, 2,5 %, к нормализованному молоку добавляется молоко сухое или сгущенное цельное молоко. Молоко для детей раннего возраста — ионитное, виталакт Д.М., стерилизованные смеси «Малыш», «Малютка».

СЛИВКИ представляют собой самую жирную часть молока. Их вырабатывают сырыми, пастеризованными и стерилизованными. Сливки натуральные получают путем сепарирования цельного коровьего молока, восстановленные — из сухих сливок.

К КИСЛОМОЛОЧНЫМ продуктам относят кефир, ряженку, простоквашу, йогурт, кумыс и другие диетические кисломолочные напитки, а также сметану, творог, творожные изделия. В производстве кисломолочных продуктов применяют молочнокислые бактерии и дрожжи.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – кондитерские товары

Шоколад должен храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных амбарными вредителями при температуре не выше 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Гарантийные сроки хранения шоколада (в мес): штучного без добавлений - до 6; с добавлениями и с начинкой - до 3; весового - 2-4. Хранят мармелад и пастилу при температуре не выше 18 °С, без резких колебаний и относительной влажности воздуха не более 75-80 %, в чистых и проветриваемых помещениях, без доступа прямых солнечных лучей и не зараженных насекомыми-вредителями. Не допускается хранение вблизи сырых стен и отопительных приборов, а также совместно с резкопахнущими товарами. Гарантийные сроки хранения (в мес): мармелад пластовой, жележный на агаре и пектине - 3; жележный на агароиде и фуруцелларане - 1,5; остальные виды - 2; пастила заварная и в шоколаде - 3; пастила клеевая и зефир - 1. Гарантийные сроки хранения в зависимости от вида изделия и фасовки колеблются: для печенья – от 15 суток (содержит более 20%жира) до 3-х месяцев – затяжное; для пряников – от 10 (сырцовые, мятные), до 45 суток – заварные. Для галет – от 21 суток (диетические, с повышенным содержанием жира, развесные), до 6 месяцев – простые, развесные; для крекера – от 1-го (на растительном масле), до 6 месяцев – с наполнителями; для вафель от 15 суток (с жировой начинкой, до 3-х месяцев (без начинки).

ВАРИАНТ 15

Свежие овощи и продукты их переработки

Классификация свежих овощей. В зависимости от того, какая часть растения используется в пищу, овощи делятся на две группы: вегетативные и плодовые.

Вегетативные овощи. В эту группу входят овощи нескольких подгрупп: клубнеплоды (картофель, топинамбур, батат); корнеплоды (свекла, морковь, редис, редька, репа, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак); капустные (капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, кольраби, цветная); луковые (лук репчатый, лук-порей, лук-шалот, лук-батун, чеснок и др.); салатно-шпинатные (салат, шпинат, щавель и др.); пряные (укроп, петрушка, сельдерей, чабер, эстрагон, хрен, базилик и др.); десертные (спаржа, ревень, артишок).

Плодовые овощи. В эту группу входят следующие подгруппы овощей: тыквенные (огурцы, кабачки, тыквы, патиссоны, арбузы, дыни); томатные (томаты или помидоры, баклажаны, перец); бобовые (незрелые горох, фасоль, бобы); зерновые (незрелая кукуруза).

По срокам созревания овощи делят на ранние, средние, и поздние; по способу выращивания — на тепличные, парниковые и грунтовые.

По способу использования некоторые виды овощей делят на столовые (употребляют в пищу), технические (используют для переработки на крахмал, сахар и другие продукты), универсальные и кормовые.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – безалкогольные и слабоалкогольные напитки

Безалкогольные напитки хранят при температуре не ниже 0 °С и не выше 12 °С, а напитки со стойкостью - не менее 30 сут при температуре не ниже 0 °С и не выше 18 °С. Относительная влажность воздуха в складских помещениях для хранения концентратов напитков должна быть не более 75%.

Хранят пиво в темных прохладных помещениях при температуре от 2 до 12°С: непастеризованное от 3 до 17 суток, пастеризованное без применения стабилизаторов — 1 месяца; пастеризованное с применением стабилизаторов — 3 месяца. В отличие от виноградных вин положение бутылки пива при хранении не имеет значения. Исключение составляют бутылки, закрытые деревянными пробками, такие бутылки хранят в вертикальном положении.

Тестовые задания

№ Варианта	Правильный ответ
1	А
2	Б
3	В

4	А
5	В
6	Б
7	А
8	Б
9	Б
10	А,Г,Д
11	Б
12	А,В,Д,Е
13	В
14	А, Г
15	Б