

«Согласовано»
Председатель МК

«Утверждено»
Зам. директора по УПР
М.Н. Лосева
_____ М.Н. Лосева

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ
Для проведения контрольных работ
по профессии: «Повар, кондитер»
ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Разработал:
преподаватель Головинова И.Б.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 1

1. Ассортимент и характеристика свежих овощей, значение в питании, общие требования к качеству.
2. Товароведная характеристика рыбы Азово - Черноморского бассейна.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Распределите продукты из предложенного списка для хранения в помещениях с указанной температурой воздуха. Помещения для хранения товаров:

- * Охлаждаемая камера с температурой воздуха 0...6°.
- * Морозильная камера с температурой воздуха -8...-12° и ниже.
- * Неохлаждаемая камера с температурой воздуха 18°.

Продукты:

- а) вареная колбаса; б) торт вафельный; в) мороженое; г) яйца куриные;
- д) торт бисквитный с кремом; е) перец черный горошком; ж) мороженая рыба; з) сыр; и) кофе в зернах; й) сливы свежие; к) крупа гречневая;
- л) мороженое мясо.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 2

1. Кулинарное назначение зерновых товаров.
2. Условия и сроки хранения мяса.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Укажите, какие вкусовые компоненты свойственны перечисленным разновидностям масла. Учтите, что для производства одной и той же разновидности может использоваться несколько компонентов.

Разновидности масла:

- * Деликатесное.
- * Десертное.
- * Закусочное.
- * Медовое.
- * Шоколадное.

Добавки:

- а) ветчина; б) грибы; в) какао; г) кальмары; д) креветки; е) кофе; ж) лосось;
- з) малина; и) мед; й) сахар; к) соль; л) сыр; м) томат; н) чеснок.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 3

1. Условия и сроки хранения молочных товаров.
2. Значение в питании яичных продуктов.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Какие виды круп вы можете порекомендовать для диетического питания при различных заболеваниях? Обоснуйте ответ.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 4

1. Значение в питании рыбы и рыбных продуктов.
2. Условия и сроки хранения мясных продуктов.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Рассчитайте теоретическую калорийность 100 граммов зефира, содержащего 78,3 г углеводов; 0,8 г белков; 0,1 г жиров.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 5

1. Качество и безопасность продовольственных товаров.
2. Значение в питании, ассортимент и характеристика пищевых жиров.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Качество мяса можно определить по следующим признакам: по поверхности, цвету, консистенции, запаху, качеству бульона. *Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:*

свежее

мясо

- А - консистенция плотная
- Б - консистенция дряблая, ямка не выравнивается
- В - ароматный, прозрачный бульон приятный на вкус;

Д - цвет серо-коричневый
несвежее мясо
Ж- запах свойственный виду мяса
К- запах затхлый
М - бульон мутный, с резким неприятным запахом

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 6

1. Ассортимент и характеристика плодов, значение в питании, общие требования к качеству.
2. Значение мяса в питании человека.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Какие ягоды используются в народной медицине как средство от простуды? Объясните использование этих ягод с точки зрения товароведения.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 7

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Общие требования к качеству и кулинарное назначение яичных продуктов.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Столовая имеет пять складских помещений: камера № 1 – морозильная, камеры № 2 и № 3 – охлаждаемые, № 4 и № 5 – неохлаждаемые помещения. Распределите по камерам, соблюдая условия хранения и правила товарного соседства, поступившие в магазин товары: колбаса сырокопченая; колбаса вареная; крупа рисовая, упакованная в мешки; кофе жареный в зернах, упакованный в мешки; чай черный в сувенирных металлических банках; творог в пачках.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 8

1. Классификация продовольственных товаров.
2. Характеристика морепродуктов Азово - Черноморского бассейна.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Распределите перечисленные зерновые культуры по трем группам:

- * Злаковые.
- * Гречишные.
- * Бобовые.

Ответы:

а) бобы; б) горох; в) гречиха; г) кукуруза; д) овес; е) просо; ж) пшеница;

з) рис; и) рожь; й) соя; к) фасоль; л) чечевица; м) ячмень.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 9

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молочных продуктов.
2. Потребительские свойства мясных товаров.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Рассчитайте теоретическую калорийность 200 граммов творога, если в 100 г творога содержится 12 г жиров; 1,7 г углеводов; 14,2 г белков.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 10

1. Условия и сроки хранения зерновых товаров.
2. Ассортимент и характеристика яичных продуктов.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Распределите перечисленные ниже макаронные изделия по типам. Типы:

- * Трубочатые.
- * Нитевидные.
- * Ленточные.
- * Фигурные.

Ответы:

а) бантики; б) вермишель; в) витушки; г) гребешки; д) звездочки; е) лапша;

ж) макароны; з) перья; и) пружинки; й) рожки; к) улитки; л) ушки.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 11

1. Ассортимент и характеристика грибов, значение в питании, общие требования к качеству.
2. Условия, сроки хранения яичных продуктов.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Распределите продукты из предложенного списка для хранения в помещениях с указанной относительной влажностью воздуха. Помещения для хранения товаров:

* С влажностью воздуха не более 75 %.

* С влажностью воздуха 85...90 %.

Продукты:

- а) вареная колбаса; б) торт вафельный; в) мороженое; г) яйца куриные;
- д) торт бисквитный с кремом; е) перец черный горошком; ж) мороженая рыба; з) сыр; и) кофе в зернах; й) сливы свежие; к) крупа гречневая;
- л) мороженое мясо.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 12

1. Энергетическая ценность пищевых продуктов.
2. Кулинарное назначение мясных продуктов.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Распределите перечисленных представителей по группам. Группы:

* Ракообразные.

* Моллюски головоногие.

* Моллюски двусторчатые.

* Иглокожие.

* Морские водоросли.

Представители:

- а) кальмары; б) каракатицы; в) крабы; г) креветки; д) криль; е) ламинария;
- ж) лангусты; з) мидии; и) морские гребешки; й) морские ежи; к) омары;
- л) осьминоги; м) раки речные; н) трепанги; о) устрицы.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 13

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий.
2. Общие требования к качеству и кулинарное назначение пищевых жиров.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Рассчитайте теоретическую калорийность сырка глазированного массой 70 г, если в 100 г сырка содержится 27,8 г жиров; 8,5 г белков; 32 г углеводов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 14

1. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
2. Классификация мяса по виду, возрасту, упитанности.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Объясните, почему в комплект НЗ (неприкосновенного запаса) для альпинистов, спасателей, десантников наряду с такими продуктами как сухое брикетированное мясо, растворимые чай и кофе, армейские хлебцы входит шоколад?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 15

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока.
2. Условия, сроки хранения пищевых жиров.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Установите соотношение между видом крупы и зерновой культурой, из которой она получена. Виды крупы:

* Перловая.

* Манная.

* Ячневая.

* Ядрица.

* Пшено.

Зерновые культуры:

- а) гречиха; б) просо; в) пшеница; г) ячмень.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 16

1. Ассортимент и характеристика рыбы.
2. Значение в питании кондитерских и вкусовых товаров.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Выберите из списка одну или несколько разновидностей печенья, которые обладают следующими признаками:

- * Имеет слоистую структуру.
- * Имеет хрупкую, рассыпчатую структуру.
- * Из всех разновидностей имеет самые крупные размеры.
- * Может быть как без начинки, так и с начинкой.
- * Имеет объемную форму.
- * Может изготавливаться соленым.

Разновидности печенья:

- а) галета; б) затяжное; в) сахарное; г) сдобное; д) крекер.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ**БИЛЕТ № 17**

1. Витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Кулинарное назначение мяса.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Рассчитайте теоретическую калорийность пачки мороженого «Орехового», если в 100 г мороженого содержится 18,6 г углеводов; 13 г жиров; 5,5 г белков. Масса пачки мороженого 175 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ**БИЛЕТ № 18**

1. Ассортимент и характеристика региональных свежих овощей, плодов, грибов.
2. Сахар, мед. Питательные свойства. Требования к качеству и условия хранения.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Укажите, какие разновидности масла могут вырабатываться солеными, какие несолеными.

- * Вырабатывают только несоленым.
- * Вырабатывают и несоленым, и соленым.

Разновидности:

- а) «Бутербродное»; б) «Крестьянское»; в) «Любительское»; г) «Традиционное»; д) «Чайное»; е) «Топленое».

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ**БИЛЕТ № 19**

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству муки.
2. Общие требования к качеству мясных продуктов.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Распределите перечисленные виды грибов по группам в зависимости от их строения.

Группы грибов:

- * Губчатые.
- * Пластинчатые.
- * Сумчатые.

Виды грибов:

- а) белые; б) грузди; в) лисички; г) маслята; д) шампиньоны; е) опята; ж) подберезовики; з) подосиновики; и) рыжики; й) сморчки; к) строчки; л) сыроежки; м) трюфели.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ**БИЛЕТ № 20**

1. Ассортимент и характеристика рыбных продуктов.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения кондитерских товаров.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Распределите перечисленные напитки по группам в зависимости от вида брожения.

Группы напитков:

- * Напитки, получаемые молочнокислым брожением.
- * Напитки, получаемые смешанным брожением (молочнокислым и спиртовым).

Напитки:

- а) айран; б) ацидофилин; в) йогурт; г) кефир; д) кумыс; е) простокваша; ж) ряженка.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 21

1. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов.
2. Классификация мяса по термическому состоянию.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Выберите из списка рыб, относящихся к каждому из названных семейств.

Семейства рыб:

- * Камбаловые.
- * Карповые.
- * Лососевые.
- * Окуневые.
- * Осетровые.
- * Сельдевые.
- * Скумбриевые.
- * Тресковые.

Рыбы:

- а) вобла; б) белуга; в) горбуша; г) ёрш; д) карась; е) кета; ж) морской язык;
- з) навага; и) палтус; й) путассу; к) салака; л) сардина; м) северяга; н) судак;
- о) стерлядь; п) тунец; р) хек.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 22

1. Жиры, белки. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Общие требования к качеству кондитерских товаров.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Установите соотношение между описанием и тканями мяса.

Характеристика и свойства тканей:

- * Из этой ткани состоят сухожилия, связки, хрящи.
- * Содержит полноценные белки.
- * Состоит из солей кальция, фосфора и небольшого количества неполноценных белков.
- * Используется для производства некоторых лекарственных препаратов.
- * Преобладает в туше убойного животного.
- * Содержание этой ткани обычно увеличивается с возрастом животного.
- * Увеличивает жесткость мяса и снижает его пищевую ценность.
- * Придает мясу «мраморность».

Ткани мяса:

- а) жировая ткань; б) костная ткань; в) кровь; г) мышечная ткань;
- д) соединительная ткань.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 23

1. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.
2. Ассортимент и характеристика вкусовых товаров.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Распределите перечисленные субпродукты по группам в зависимости от их строения.

Группы субпродуктов в зависимости от строения:

- * Мякотные субпродукты.
- * Мясокостные субпродукты.
- * Слизистые субпродукты.
- * Шерстные субпродукты.

Субпродукты:

- а) вымя; б) говяжья голова без шкуры; в) легкие; г) мозги; д) мясная обрезь; е) язык; ж) отделы говяжьего желудка; з) печень; и) почки; й) свиной желудок; к) свиные хвосты; л) свиные и бараньи головы со шкурой;

- м) сердце; н) уши, губы; о) хвосты говяжьих.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 24

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству круп.
2. Общие требования к качеству мяса.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Дайте характеристику болезней картофеля (заполните пустые графы таблицы).

Вид заболевания	Характерные признаки	Возбудитель	Допускается стандартом
Фитофтора			
Фузариум			
Парша обыкновенная			
Парша порошистая			
Кольцевая гниль			
Железистая пятнистость			
Потемнение мякоти			

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 27

1. Условия и сроки хранения продуктов переработки свежих овощей, плодов, грибов.
2. Ассортимент и характеристика мясных субпродуктов.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Приведите классификацию, ассортимент масла растительного, требования к качеству.

Дайте характеристику растительных масел в виде следующей таблицы.

Вид и ассортимент	Вкус и запах	Прозрачность	Цвет	Дефекты
рафинированное				
дезодорированное				
нерафинированное				
гидротированное				

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 25

1. Кулинарное назначение молочных товаров.
2. Крахмал и крахмалопродукты.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Распределите наименования мясных консервов по группам в зависимости от основного сырья.

Группы консервов:

- * Из мяса.
- * Из колбасных изделий и продуктов из мяса.
- * Из субпродуктов.
- * Из мяса птицы.
- * Мясорастительные.
- * Салобобовые.
- * Для детского питания.

Наименования консервов:

- а) Баранина тушеная; б) Ветчина консервированная; в) Говядина отварная в собственном соку; г) Говядина с цветной капустой; д) Говядина тушеная; е) Горох с говяжьим жиром в томатном соусе; ж) Голубцы с мясом и рисом; з) Каша гречневая со свиной; и) Каша перловая с говядиной; к) Курица «По-деревенски»; л) «Малыш-крепыш» (из говядины с овсяной крупой); м) Мясо индейки в собственном соку; н) Мясо кролика в собственном соку; о) Мясо рубленое в желе; п) Мясо утки в желе; р) Мясо цыпленка с баклажанами;
- с) Паштет из мяса курицы; т) Паштет печеночный «Сливочный»; у) Перец, фаршированный мясом; ф) Почки говяжьи в томатном соусе; х) Пюре мясное гомогенизированное; ц) Фарш сосисочный свиной; ч) Фасоль со шпиком в томатном соусе; ш) Языки в желе.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 26

1. Минеральные вещества, углеводы. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Ассортимент и характеристика мяса.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

23 октября в столовую поступили яйца куриные. На штампе на скорлупе указано: Д-О 15.10 . Как должен быть оформлен ценник на данную партию яиц? Объясните, почему именно так.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 28

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна.
2. Общие требования к качеству вкусовых товаров.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Установите соотношение между определением и видом мяса по термическому состоянию.
Определения даны с некоторыми отклонениями от ГОСТ Р во избежание явных подсказок.
Определения:

- * Получено непосредственно после убоя и обработки туши, температура в толще мышц не выше 12°C. Поверхность такого мяса имеет корочку подсыхания.
- * Подвергнуто холодильной обработке, температура изменяется по мере углубления в толщу мышц: на глубине 1 см от -3° до -5°C, на глубине 6 см – от -0° до 2°C.
- * Получено непосредственно после убоя и обработки туши, имеет температуру в толще мышц не ниже 35°C.
- * Имеет температуру в толще мышц от 0° до 4°C. Поверхность мяса не увлажнена, имеет корочку подсыхания.
- * Имеет температуру в толще мышц не выше -18°C.
- * Отопленное до температуры в толще мышц не ниже -1°C, как правило, для облегчения дальнейшего разуба туши.
- * Подвергнуто холодильной обработке до температуры в толще мышц не выше -8°C.

Виды мяса по термическому состоянию:

- а) глубокой заморозки; б) замороженное; в) остывшее; г) охлажденное; д) парное; е) подмороженное; ж) размороженное.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 29

1. Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения вкусовых товаров.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Распределите перечисленные наименования мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов по видам: кусковые; рубленые; в тесте. Кусковые полуфабрикаты, в свою очередь, распределите по подвидам: крупнокусковые, мелкокусковые, порционные.

Виды и подвиды:

- * Крупнокусковые.
- * Мелкокусковые.
- * Порционные.
- * Рубленые.
- * В тесте.

Наименования:

- а) азу; б) антрекот; в) бефстроганов; г) биточки; д) бифштекс; е) вырезка; ж) гуляш; з) зразы; и) котлета; й) котлета натуральная; к) лангет; л) манты; м) пельмени; н) рагу; о) поджарка; п) равиоли; р) ромштекс; с) суповой набор; т) филе; у) шашлык; х) шницель; ф) фрикадельки; ч) эскалоп.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 30

1. Состав и значение в питании воды.
2. Мясные субпродукты.
3. Найдите решение ситуационной задачи.

Охарактеризуйте показатели качества и пищевую ценность чая.