КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat65@mail.ru
Дата: 2026.10.26 11:58:25 +07'00'

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУХОБУЗИМСКИЙ ФИЛИАЛ»
КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ

Одобрено на заседании
ПЦК Протокол №1 от 28.08.2025 г.
Председатель ПЦК
Зав. отд. Н.С. Дунтякова

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению контрольных работ (зачёта) для обучающихся
ГРУППА И-10

по дисциплине ОП 03. «Основы товароведения»

С. МИНДЕРЛА 2025

Методические утверждены на малом педагогическом совете от _____ года

Начальник отдела по УПР _____Р.С. Третьякова

Разработчик:
Преподаватель _____ Л.А. Бойко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Рекомендации по выполнению контрольной работы
3. Содержание контрольной работы
4. Критерии оценивания
5. Задания основной части

Введение

Целями освоения дисциплины «Основы товароведения» являются: формирование у студентов навыков и знаний о товаре, как объекте торговой и коммерческой деятельности. Овладение знаниями, представлениями и навыками в области теоретических основ товароведения, необходимыми и достаточными для успешного решения проблем, связанных с повышением качества и конкурентоспособности товаров и услуг на внутреннем и международном рынках. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины и планируемые результаты обучения. Студенты, завершившие изучение дисциплины «Основы товароведения» должны обладать следующими компетенциями:

ОК – 1 – владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;

ОК- 7 – способностью осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладанием высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности, способностью анализировать социально-значимые проблемы и процессы;

ОК - 12 - способностью применять природоохранные мероприятия и ресурсосберегающие технологии, умением реализовать экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды.

ПК – 1 - способностью применять основные законы социальных, гуманитарных, экономических и естественнонаучных наук в профессиональной деятельности;

ПК - 2 - умением пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов;

ПК - 3 - способностью оценивать качество товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров, приемку и учет товаров по количеству и качеству;

ПК - 5 - способностью регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери;

ПК – 7 - способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации;

ПК – 9 - способностью распознавать и оценивать опасности разных видов с учетом общепринятых критериев;

Обучающийся должен:

Знать:

- роль потребительских товаров в формировании качества жизни;
- номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров, методы их измерения оценки;
- качество товаров, факторы его определяющие;
- уровень качества товаров, закономерности и методы его формирующие;
- информацию о товаре, товарный знак, имидж товара;
- ассортимент товаров.

Уметь:

- оценивать и анализировать ассортимент товаров по качественному признаку;
- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации товаров;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;
- осуществлять приемку товаров по количеству и качеству.

Контрольная работа является одной из форм самостоятельной работой студентов и служит средством контроля усвоения текущего материала в установленном учебным планом объеме. Для выполнения контрольной работы студенту необходимо изучить предложенную литературу по дисциплине «Основы товароведения». Контрольная работа состоит из вопросов с вариантами ответов к ним. При выполнении контрольной работы необходимо использовать литературные источники, не позднее пятилетнего срока давности. Исправления и дополнения должны быть выполнены на отдельных листах и вложены в соответствующие места контрольной работы. Вносить поправки в ранее написанный текст после проверки, студенту не разрешается.

Аннотация

Практические работы предназначены для закрепления и углубления знаний и умений, полученных во время теоретических занятий. Выполнение практических работ должно способствовать более глубокому пониманию, усвоению и закреплению материала предмета, развитию логического мышления, аккуратности, умению делать выводы и правильно выполнять расчеты.

При подготовке к практическим работам следует использовать основную и

дополнительную литературу из представленного списка, а также руководствоваться приведенными указаниями и рекомендациями.

На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике практических занятий.

При подготовке к практической работе обучающийся должен ознакомиться с планом занятия, изучить конспект лекций, соответствующие разделы учебников и учебных пособий. Для лучшего запоминания и понимания прочитанного следует составить конспект прочитанного. При этом необходимо выбирать основные положения и избегать механического переписывания материла. После изучения материала рекомендуется ответить на вопросы, рекомендуемые для самоконтроля. Затем следует составить план ответа на контрольные вопросы. По итогам работы сделать вывод.

Практические работы могут проводиться в форме беседы со всеми студентами группы или с отдельными студентами. В ходе занятия выясняется степень усвоения студентами понятий и терминов по важнейшим темам, умение студентов применять полученные знания для решения конкретных практических задач.

При оценивании практической работы обращается внимание на правильность ответов, качество оформления работы, грамотность, правильность сделанных выводов. Типичные ошибки должны быть проанализированы на следующем занятии.

Критерии оценки

Критериями оценки выполнения практических работ является соблюдение требований к выполнению работ:

- работа, выполненная в полном объеме, в соответствии с требованиями (90-100% выполнения) оценивается на «отлично»;
- работа, выполненная в полном объеме с небольшими погрешностями или недочетами (75-89% выполнения) - на «хорошо»;
- работа, выполненная с принципиальными погрешностями (50-74%. выполнения) оценивается на «удовлетворительно;
- работа, выполненная с погрешностями, менее 50% верных ответов (49-30%. выполнения) оценивается на «неудовлетворительно

Содержание контрольной работы

Контрольная работа по дисциплине: «Основы товароведения».

Выбрать правильный вариант ответа.

Тестовые задания по теме: «Свежие овощи и плоды»

1. Укажите виды томатных овощей:

А) перец, баклажаны, томаты

Б) кабачки, томаты, перец

В) перец горький, баклажаны, огурцы

2. Как вы полагаете, какие красящие вещества обуславливают цвет зрелых томатов?

А) антоцианы

Б) бетацианы

В) хлорофилл

3. Какой из томатных овощей наиболее богат витамином С?

А) томаты

Б) баклажаны

В) перец сладкий

4. Плоды, какого ореха созревают в земле?

А) кешью

Б) фисташки

В) арахис

5. Из какого химического вещества на 80% состоит мякоть арбуза?

А) сахароза

Б) вода

В) фруктоза

6. Благодаря какому веществу картофель отличается высокой пищевой ценностью?

А) вода

Б) крахмал

В) клетчатка

7. В чем значение квашения и соления плодов и овощей?

А) продукт сохраняется более продолжительное время, расширяется ассортимент, получается продукт с иными свойствами

Б) в результате развития бактерий и сбраживания сахаров образуется молочная кислота

В) в подавлении развития гнилостных и других вредных микроорганизмов

8. Овощная икра, к какой группе консервов относится?

А) закусочные

Б) обеденные

В) для детского питания

9. Признаки бомбажа консервов:

А) не герметичность консервов

Б) вмятина крышки

В) вздутие крышки и дна банки

10.К какой группе относятся консервы «Зеленый горошек» ?

А) закусочные

Б) обеденные

В) натуральные

Тема: «Рыба и рыбные продукты».

1. Какие вещества придают рыбному бульону специфический вкус и запах?

а) витамины

б) минеральные вещества

в) экстрактивные вещества

2. У каких рыб мясо имеет окраску от светло-розового до розового?

а) ставридовых

б) окуневых

в) лососевых

3. Каковы особенности маринованного посола рыбы?

а) посол с добавлением пряностей

б) посол с добавлением уксусной кислоты

в) посол с добавлением антисептиков

4. Какие консервы относят к натуральным?

а) сельдь в желе

б) шпроты в масле

в) голубцы рыбные в томатном соусе

5. Как называется солёная, пряная или маринованная рыба, уложенная в металлические или полиэтиленовые банки и герметично укупоренная, но не стерилизованная?

а) консервы

б) презервы

Тема: «Мясо и мясные продукты».

6.Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?

а) мышечная;

б) соединительная;

в) жировая;

г) костная.

7.Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:

а) замороженное;

б) охлажденное;

в) размороженное;

г) парное.

8.На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:

а) на три;

б) на четыре;

в) на пять.

9.По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории:

а) первую и вторую;

б) на три категории;

в) на четыре категории.

10.Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:

а) сердце, язык;

б) селезенка, желудок;

в) ножки свиные, уши.

Раздел: «Яйца и яйцепродукты»

1. В результате снижения температуры яйца после снесения белок и желток уменьшаются в объеме, и на тупом конце между оболочками появляется:

а) Белочная оболочка

б) Градинки

в) Воздушная камера

г) Поры

2. Яйцо куриное состоит из трех основных частей:

1) Скорлупы		а) 56%
2) Белка	распределите соответственно от массы яйца	б) 12%
3) Желтка		в) 32%

3. В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют на _____ , срок хранения, которых не превышает 7 суток и _____, срок хранения которых не превышает 25 суток.

4. Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготовляют в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре?

а) Омлет
в) Яичный порошок
б) Льезон
г) Яичный меланж

5. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении?

а) Белок
б) Желток

6. Перечислите дефекты яиц, относящиеся к пищевым неполноценным

_____, _____, _____, _____, _____, _____.

7. Перечислите дефекты яиц, относящиеся к техническому браку _____, _____, _____, _____, _____, _____.

8. Как называют смесь желтка и белка с добавлением пастеризованного цельного или обезжиренного молока? _____

9. Как хранят яйца в магазинах?

t-
W-
Срок хранения-

10. Условия и сроки хранения яичных порошков.

t-
W-
Срок хранения-

Раздел: Зерномучные товары.
Мука. Крупы. Макаронные изделия.
Выберите правильный ответ:

1.Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:

а) Экстра;
б) первый сорт;
в) второй сорт.

2.От чего зависит сорт муки:

а) от содержания отрубей;
б) от вкуса и запаха;
в) от количества клейковины.

3.Какая мука содержит больше витаминов:

а) пшеничная обойная;
б) ржаная сеяная;
в) пшеничная сорта Экстра.

4.Какая из перечисленных круп - пшеничная:

а) рисовая, гречневая ядрица;
б) «Полтавская», «Артек»;
в) перловая, ячневая.

5.Какой из перечисленных сортов муки не относится к ржаным?

а) обойная;

б) крупчатка;
в) обдирная;
г) сеяная.

6.Какие крупы применяют в диетическом и детском питании:

а) горох, фасоль;
б) манная, рисовая;
в) перловая, кукурузная.

7.Какая крупа варится дольше других круп:

а) фасоль, перловая;
б) манная, рисовая;
в) пшено шлифованное, ядрица гречневая.

8.Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям:

а) вермишель, лапшу;
б) ракушки, рожки;
в) перья, макароны.

9.К какому типу макаронных изделий относят вермишель:

а) к трубчатым;
б) к нитевидным;
в) к ленточным.

10.Из какой муки вырабатывают макаронные изделия:

а) из хлебопекарной пшеничной муки;
б) из муки высшего сорта;
в) из муки мягкой стекловидной пшеницы

Раздел: Пищевые жиры. Растительные масла.

Выберите правильный ответ:

1.Какое растительное масло получают из зародышей злаков:

а) соевое, рапсовое;
б) кукурузное;
в) подсолнечное, арахисовое.

2.Какое растительное масло получают из ядра косточек плодов:

а) оливковое;
б) кукурузное, хлопковое;
в) подсолнечное, соевое.

3.Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность:

а) нерафинированное;
б) дезодорированное;
в) рафинированное;
г) гидратированное.

4.Как называют метод вытеснения масла из семян химическими растворителями?

а) рафинирование;
б) гидратирование;
в) экстрагирование;
г) прогоркание.

5.Какое сливочное масло имеет привкус и аромат орехов:

а) сливочное несоленое;
б) крестьянское, шоколадное;
в) вологодское;
г) бутербродное любительское.

6.Какое масло выпускают жирностью 72,5%:

а) сливочное несоленое;
б) крестьянское;
в) вологодское;
г) бутербродное любительское.

7.При каких условиях на сливочной масле быстрее образуется желтый налет (штафф):

а) при длительном хранении и при температуре 10°С –90 дней;
б) при хранении масла при температуре -18°С до 1 мес;

8. Пищевые достоинства растительных масел:

а) не содержат воду;
б) не содержат холестерин;
в) не содержат витамины.

Используемая литература

- Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» 2017г.