

Н. С. НИКИФОРОВА

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

ПРАКТИКУМ

Рекомендовано

*Федеральным государственным учреждением
«Федеральный институт развития образования»
в качестве учебного пособия для использования
в учебном процессе образовательных учреждений,
реализующих программы начального
профессионального образования по профессии
100701.01 «Продавец, контролер-кассир»*

*Регистрационный номер рецензии 277
от 28 июля 2010 г. ФГУ «ФИРО»*

5-е издание, стереотипное



Москва
Издательский центр «Академия»
2013

УДК 620.2:339.166.82 (075.32)

ББК 65.422.5я722

Н627

Рецензенты:

преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Технологического колледжа № 14 г. Москвы *В. Ф. Воскобойникова*;

преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории

Колледжа предпринимательства № 15 г. Москвы *Н. М. Новикова*

Никифорова Н.С.

Н627 Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.С.Никифорова. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 144 с.

ISBN 978-5-4468-0071-1

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Продавец, контролер-кассир».

В практикум включены тесты нескольких уровней, контрольные вопросы, карточки-задания, позволяющие самостоятельно и на занятиях проверить знания по химическому составу, хранению и консервированию пищевых продуктов.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» (МДК.02.01) по профессии 100701.01 «Продавец, контролер-кассир».

Для учащихся учреждений начального профессионального образования.

УДК 620.2:339.166.82 (075.32)

ББК 65.422.5я722

Оригинал-макет данного издания является собственностью Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом без согласия правообладателя запрещается

© Никифорова Н.С., 2007

© Никифорова Н.С., 2012, с изменениями

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2012

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2012

ISBN 978-5-4468-0071-1

Данный практикум является частью учебно-методического комплекта по профессии 100701.01 «Продавец, контролер-кассир».

Практикум предназначен для изучения профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров».

Учебно-методические комплекты нового поколения включают в себя традиционные и инновационные учебные материалы, позволяющие обеспечить изучение общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Каждый комплект содержит учебники и учебные пособия, средства обучения и контроля, необходимые для освоения общих и профессиональных компетенций, в том числе и с учетом требований работодателя.

Учебные издания дополняются электронными образовательными ресурсами. Электронные ресурсы содержат теоретические и практические модули с интерактивными упражнениями и тренажерами, мультимедийные объекты, ссылки на дополнительные материалы и ресурсы в Интернете. В них включен терминологический словарь и электронный журнал, в котором фиксируются основные параметры учебного процесса: время работы, результат выполнения контрольных и практических заданий. Электронные ресурсы легко встраиваются в учебный процесс и могут быть адаптированы к различным учебным программам.

Учебно-методический комплект разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования с учетом его профиля.

Тесты третьего уровня позволят преподавателю выявить более глубокие знания учащимися материала по предыдущей теме, умение применять их на практике. Эти задания, вопросы тестов третьего уровня направлены на выявление степени понимания материала, сообразительности учащегося.

Карточки по каждой теме дают преподавателю возможность письменной проверки знаний учащихся.

Контрольные вопросы рекомендуются для специальной проверки знаний по предмету в период подготовки к экзамену.

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Тесты первого уровня

1. Какие продукты содержат много воды:
 - а) манная крупа, рис;
 - б) огурцы, арбузы;
 - в) чай, кофе?
2. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов:
 - а) натрий, хлор;
 - б) кальций, фосфор;
 - в) магний, калий?
3. Для каких пищевых продуктов нормируют содержание минеральных веществ (зольность):
 - а) для муки, крупы;
 - б) помидоров, баклажанов;
 - в) минеральных вод?
4. Какой углевод содержится в молоке:
 - а) глюкоза, фруктоза;
 - б) лактоза;
 - в) мальтоза, сахароза?
5. Какие углеводы относят к моносахаридам:
 - а) крахмал, клетчатку;
 - б) глюкозу, фруктозу;
 - в) сахарозу, мальтозу?
6. В каких продуктах содержатся полноценные белки:
 - а) в молоке, сливках;
 - б) в карамели, конфетах;
 - в) в моркови, свекле?
7. В каких продуктах содержится растительный жир:
 - а) в жирном мясе, тушке утки;
 - б) в орехах грецких, фундуке;
 - в) в масле сливочном, сыре?

8. В каких продуктах содержатся твердые тугоплавкие жиры:
 - а) в говяжьем, бараньем жире;
 - б) в масле подсолнечном, оливковом;
 - в) в халве подсолнечной, шоколаде?
9. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):
 - а) в пастиле, мармеладе;
 - б) в дынях, апельсинах;
 - в) в сосисках, колбасе «Докторская»?
10. Какова роль витаминов для организма человека:
 - а) в защитных свойствах от инфекции;
 - б) в повышении пищевой ценности;
 - в) принимают участие в процессе роста?
11. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:
 - а) сычужных сыров;
 - б) карамели, конфет;
 - в) пива, вина?
12. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:
 - а) ароматические;
 - б) дубильные;
 - в) красящие вещества?

Тесты второго уровня

1. Вода находится в пищевых продуктах в состоянии
2. Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы:
3. Моносахариды растворяются ..., дисахариды
4. Белки при взбивании образуют ..., которую используют в получении товаров:
5. Жиры при длительном хранении ..., при сильном нагревании
6. Чай, кофе содержат ..., которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему.
7. В состав лука, чеснока входят ..., которые обладают свойствами
8. Укроп, петрушка, кинза содержат ..., которые являются ароматическими веществами.

9. Сливочное масло, растительные масла содержат ... и ... усваиваются организмом человека.
10. Перец горький, горчица содержат вещества с резким вкусом и запахом, которые относятся
11. Витамин С — это
Он содержится в
12. К красящим веществам относят ... и их используют для подкрашивания

Тесты третьего уровня

1. В магазине в продаже имеется пшеничная мука ГОСТ Р 52189—2003. Определите по образцу муки: вид муки; товарный сорт. Для получения каких товаров используют этот сорт муки? Какой углевод содержит мука?
2. В продаже имеются молоко, творог, йогурты, рисовая крупа, рыба. Какие из этих товаров содержат соли кальция, фосфора?
3. В магазине в продаже имеются яблоки сорта антоновка обыкновенная. Какой углевод определяет его сладость? Какие вещества определяют кислый вкус яблок?
4. В магазине имеются в продаже рисовая, манная крупы, фасоль, горох, чечевица. Какие из этих продуктов содержат белки?
5. В продаже имеется засахаренный мед. Допустим ли такой мед в продажу? Какие вещества содержит мед? Почему мед является ценным лечебным продуктом?
6. Назовите продукты, в которых вода содержится в большом количестве? Как необходимо хранить эти продукты для сохранения их качества?
7. Какая кислота содержится в клюкве? Что происходит с клюквой при хранении?
8. В магазине при неправильном хранении происходит усушка сыра, увядание огурцов, яблок. Что происходит при увядании огурцов?
9. Какие минеральные соли определяют жесткость питьевой воды? Для получения каких товаров используют воду определенной жесткости? Какое влияние оказывают минеральные соли, содержащиеся в воде, на качество выпускаемых изделий?
10. В каких продуктах содержится крахмал и как его используют?
11. В получении каких продуктов используют инвертный сахар?
12. Что происходит с жирами при их разложении?

13. Какова суточная потребность человека в белках? Сколько килокалорий (килоджоулей) должны составлять полноценные белки в рационе питания?

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Как влияет содержание воды на пищевую ценность и сроки хранения продуктов?
2. Почему влажность и жесткость воды нормируются стандартом?
3. Какова роль минеральных веществ, солей железа, калия для организма человека?
4. Для приготовления каких пищевых продуктов используется процесс карамелизации?
5. От чего зависит температура плавления жиров?
6. Как влияет состав жиров на сроки их хранения?
7. Чем отличаются полноценные белки от неполноценных белков? В каких продуктах содержатся полноценные белки?
8. Какое значение имеют витамины группы В для организма человека?
9. Почему возникает авитаминоз? Какие заболевания возникают при недостатке витамина С?
10. Что такое ферменты, какова их роль в организме человека?
11. Какова роль ферментов в процессе хранения товаров?
12. Перечислите органические кислоты. В каких продуктах они содержатся и где их используют?
13. В каких продуктах содержатся витамины группы В?
14. Какие товары отличаются высоким содержанием ароматических веществ?
15. Назовите пектиновые вещества. В каких продуктах они содержатся?

Карточки с заданиями

№ 1

1. Дайте характеристику макроэлементов — калия, железа.
2. Какую роль в питании человека играет сахар?
3. Какова роль витамина А для организма человека?

№ 2

1. Назовите продукты, которые можно долго хранить в сухом помещении; что произойдет с ними во влажном помещении?

2. Какой микроэлемент влияет на нормальную функцию щитовидной железы?

3. Какие факторы влияют на качество масла сливочного при его хранении?

№ 3

1. От чего зависит усвояемость жиров?

2. Дайте понятия заменимых и незаменимых аминокислот.

3. Какие процессы протекают в пищевых продуктах в результате действия ферментов?

№ 4

1. Какое свойство жирных кислот используется при производстве маргарина и спредов?

2. Какие вещества обуславливают вкус и аромат пряностей?

3. Что происходит с продуктами в результате порчи белков и как это отражается на качестве мяса, рыбы?

№ 5

1. Охарактеризуйте свойства белков.

2. Что такое зольность продукта?

3. В каких продуктах содержатся дубильные вещества?

№ 6

1. Дайте характеристику жиров. Как их состав влияет на усвояемость и сохранность товаров?

2. Как по происхождению подразделяются белки и где они содержатся?

3. Что такое мальтоза? В состав каких пищевых продуктов входит мальтоза?

№ 7

Продолжите заполнять таблицу «Минеральные вещества».

Элемент	Воздействие	Источник
Макроэлементы: кальций	Улучшает состояние костей и зубов	Молоко, сыр, молочные продукты
...

№ 8

1. Дайте характеристику водорастворимых витаминов и укажите их значение для организма человека.

2. Какие овощи содержат фитонциды?
3. Для каких кондитерских изделий, напитков используют краситель — сахарный колер?

№ 9

1. Дайте характеристику жирорастворимых витаминов и укажите их значение для организма человека.
2. Какие продукты содержат от 0,1 до 12 % воды? Как это влияет на качество товаров?
3. Какие пищевые добавки изменяют структуру, физические и химические свойства пищевых продуктов?

№ 10

1. Почему влажность хлеба нормируется стандартами?
2. Какова роль жиров для организма человека?
3. Какая зависимость существует между химическим составом продуктов и условиями их хранения?