

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

.. УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора ГБПОУ «БРИЭТ»  
С.Ю. Степанов  
Приказ № 85  
«26» июня 2023 г

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
**по учебной дисциплине**  
**ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ**  
**ТОВАРОВ**

ППКРС по профессии СПО  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Форма обучения – очная  
Срок освоения ППКРС – 3 года 10 месяцев  
на базе *основного общего образования*

г. Улан-Удэ  
2023

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер программы учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров».

**Разработчик(и):**

Кафе «Бессонница»  
(место работы)

завпроизводством  
(занимаемая должность)

А.А.Прохорова  
(инициалы, фамилия)

---

(место работы)

---

(занимаемая должность)

---

(инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании ЦК РП

---

Протокол № 2 от «23» июня 2023г.

Председатель ЦК РП М.В.Русина

Одобрено Методическим советом техникума

Протокол № 4 от «26» июня 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. <u>Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств</u> .....	4
2. <u>Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке</u> .....	5
3. <u>Оценка освоения учебной дисциплины</u> .....	9
<u>3.1. Формы и методы оценивания</u> .....	10
<u>3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины</u> .....	21
4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по УД .....	25
<b>5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины</b> .....	26
Контрольно-оценочные материалы для УД .....	26
КОМ для входного контроля .....	26
КОМ для оперативного контроля .....	29
КОМ для рубежного контроля .....	35
КОМ для экзамена .....	62

## Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер** следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции и общие компетенции:

### уметь:

- У 1 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- У 2 Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- У 3 Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- У 4 Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
- У5 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

### знать;

- З 1 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- З 2 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- З 3 Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- З 4 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- З 5 Виды складских помещений и требования к ним;
- З 6 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

Дисциплина способствует формированию профессиональных компетенций:

**ПК 1.1-1.4,  
ПК 2.1-2.8,  
ПК 3.1-3.6,  
ПК 4.1-4.5,  
ПК 5.1-5.5**

Дисциплина способствует формированию общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Формой аттестации по учебной дисциплине является **Экзамен (дифференцированный зачет)**

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<b>Уметь:</b>		
<p>У 1 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>3 1 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>3 3 Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p>	<p>ОПОР У1.1. Применение методов органолептической оценки сырья для определения его качества: 1) Визуальный метод (определение внешнего вида, цвета). 2) Обонятельный метод (определение запаха). 3) Осязательный метод (определение консистенции) 4) Вкусовой метод (определение вкуса). ОПОР У1.2. Анализ качества пищевого сырья и продуктов на основе органолептической оценки ОПОР У1.3. Оценка качества сырья <b>31</b> ОПОР У 31.1.Формулировка понятия «ассортимент продовольственных товаров» ОПОР У 31.1.Перечисление основных групп продовольственных товаров ОПОР У 31.1.Характеристика основных групп продовольственных товаров <b>313</b> 1.Формулировка понятия «качество сырья и продуктов» 2.Характеристика методов органолептической оценки сырья 3.Применение ГОСТ ..... при определении качества сырья и продуктов ОПОР 3 13.1. Формулировка понятия «качество сырья и</p>	<p><b>Устный контроль:</b> <b>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</b> <b>1.2. Оперативный контроль:</b> <b>1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ</b></p> <p><b>ПЗ № 1</b> Проведение органолептической оценки качества образцов картофеля, моркови. <b>ПЗ № 2</b> Проведение органолептической оценки качества образцов лука, яблок. № 2 <b>ПЗ №3</b> Проведение органолептической оценки качества образцов крупы, муки. № 3 <b>ПЗ № 4</b> Проведение органолептической оценки качества образцов макаронных изделий, хлеба № 4 <b>ПЗ № 5</b> Проведение органолептической оценки качества образцов молока коровьего, сметаны. сыра № 5 <b>ПЗ № 6</b> Проведение органолептической оценки качества образцов мяса говядины, свинины № 6 <b>ПЗ № 7</b> Проведение органолептической оценки качества образцов яиц разной категории №7 <b>ПЗ № 8</b> Проведение органолептической оценки качества образцов (сорта) маргарина № 8 <b>ПЗ № 9</b> Проведение органолептической оценки качества образцов чая № 9 <b>ПЗ № 10</b> Проведение органолептической оценки качества образцов мармелада № 10 <b>1.2.2. Оценка выполненных</b></p>
<b>ОК 01-05; 07; 09</b>		

	<p>продуктов» ОПОР 3 13.2. .Характеристика методов органолептической оценки сырья ОПОР 3 13.3. Описание признаков недоброкачества сырья и продуктов <b>314</b> 1.Характеристика условий хранения для различных видов продовольственных товаров 2.Перечисление видов упаковки продовольственных товаров  3.Характеристика условий транспортировки различных товаров ОПОР 3 14.1.Характеристика условий хранения различных видов продовольственных товаров ОПОР 3 14.2.Характеристика условий транспортировки различных товаров ОПОР 3 14.3 Распознавание информации о пищевой продукции по маркировке</p>	<p><b>самостоятельных работ:</b> <b>СРО № 1</b> Выполнение презентации «Нерыбные продукты моря», В.А.Тимофеева, стр 434-437, № 1 <b>СРО № 2</b> Составление сообщения по теме Ассортимент продовольственного товара (на выбор). Интернет-источники, дополнительная литература № 2 <b>1.3.Рубежный контроль: Тестирование по пройденным темам</b>  <b>1.4.Промежуточная аттестация Экзамен; (дифференцированный зачет)</b></p>
<p>У 2 Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); 3 3 Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов  3 4 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; 3 5 Виды складских помещений и требования к ним;  <b>ОК 01-05; 07; 09</b></p>	<p>ОПОР У2.1 ..Характеристика условий хранения различных видов продовольственных товаров ОПОР У 2.2Характеристика условий транспортировки различных товаров ОПОР У 2.3 Распознавание информации о пищевой продукции по маркировке  ОПОР 3 Характеризуют условия хранения для различных видов продовольственных товаров ОПОР 3 Перечисляют виды упаковки продовольственных товаров  ОПОР 3 .Характеризуют условия транспортировки различных товаров</p>	<p><b>куший контроль:</b> <b>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</b> <b>1.2. Оперативный контроль:</b> <b>1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ</b>  <b>ПЗ № 1</b> Проведение органолептической оценки качества образцов картофеля, моркови. <b>ПЗ № 2</b> Проведение органолептической оценки качества образцов лука, яблок. № 2 <b>ПЗ №3</b> Проведение органолептической оценки качества образцов крупы, муки. № 3 <b>ПЗ № 4</b> Проведение органолептической оценки качества образцов макаронных изделий, хлеба № 4 <b>ПЗ № 5</b> Проведение органолептической оценки качества образцов молока коровьего, сметаны. сыра № 5 <b>ПЗ № 6</b> Проведение органолептической оценки качества образцов мяса говядины, свинины № 6 <b>ПЗ № 7</b> Проведение органолептической оценки качества образцов яиц разной категории №7 <b>ПЗ № 8</b> Проведение органолептической оценки качества образцов (сорта) маргарина № 8 <b>ПЗ № 9</b> Проведение</p>

		<p>органолептической оценки качества образцов чая № 9</p> <p><b>ПЗ № 10</b> Проведение органолептической оценки качества образцов мармелада № 10</p> <p><b>1.2.2. Оценка выполненных самостоятельных работ:</b></p> <p><b>СРО № 1</b> Выполнение презентации «Нерыбные продукты моря», В.А.Тимофеева, стр 434-437, № 1</p> <p><b>СРО № 2</b> Составление сообщения по теме Ассортимент продовольственного товара (на выбор). Интернет-источники, дополнительная литература № 2</p> <p><b>1.3.Рубежный контроль:</b></p> <p><b>Тестирование по пройденным темам</b></p> <p><b>1.4.Промежуточная аттестация</b></p> <p><b>Экзамен; (дифференцированный зачет)</b></p>
<p>У 3 Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов</p> <p>3 2 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>3 6 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p><b>ОК 01-05; 07; 09</b></p>	<p>ОПОР 36 .Характеристика условий транспортировки различных товаров</p>	<p><b>1.3.Рубежный контроль:</b></p> <p><b>Тестирование по пройденным темам</b></p> <p><b>1.4.Промежуточная аттестация</b></p> <p><b>Экзамен; (дифференцированный зачет)</b></p>
<p>У 4 Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> <p>3 4 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов</p> <p>3 5 Виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>3 6 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p><b>ОК 01-05; 07; 09</b></p>	<p>3 6 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p><b>1.3.Рубежный контроль:</b></p> <p><b>Тестирование по пройденным темам</b></p> <p><b>1.4.Промежуточная аттестация</b></p> <p><b>Экзамен; (дифференцированный зачет)</b></p>

### **3. Оценка освоения учебной дисциплины:**

#### **3.1. Формы и методы оценивания**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Основы товароведение продовольственных товаров», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Итоговая оценка выставляется по итогам Экзамена (дифференцированного зачета).



**Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)**

**Таблица 2.2**

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	Устный опрос Практическая работа №1 Составление таблицы «Витамины» (стр15) Составление схемы «Минеральные вещества» (стр20) Самостоятельная работа № 1 Составление таблицы «Классификация пищевых веществ» З.П.Матюхинастр 7-15 «Основы физиологии питания»	ОК 01 ОК 02 ОК 07 У 1; У 5 З 1 ; З 7	Контрольная работа не предусмотрена	-	Дифференцированный зачет Экзамен: «Товароведение продовольственных товаров»	У1-У5 З1-З6 ОК 01 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b>	Устный опрос Самостоятельная работа Составление таблицы: «Классификация процессов происходящих при хранении продуктов» Составление таблицы: «Влияние факторов: t и W воздуха; освещенности, товарного соседства; упаковки на товар»	ОК 01 ОК 02 ОК 07 З 2 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; З 3 Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; З 4 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и	Контрольная работа не предусмотрена	-	Дифференцированный зачет Экзамен: «Товароведение продовольственных товаров»	У1-У5 З1-З6 ОК 01 ОК 02 ОК 07

		<p>расхода продуктов; <b>3 5</b> Виды складских помещений и требования к ним; <b>3 6</b> Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков <b>У 2</b> Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); <b>У 3</b> Оформлять учетно- отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; <b>У 4</b> Осуществлять контроль хранения и расхода</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		продуктов				
<b>Тема 3.</b> <b>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Лабораторная работа № 1-2</i>  Проведение органолептической оценки качества образцов картофеля, моркови. № 1  Проведение органолептической оценки качества образцов лука, яблок. № 2	У 1 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья У5 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья  31 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; 3 7 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к	<i>Контрольная работа не предусмотрена</i>	-	Дифференцированный зачет Экзамен: «Товароведение продовольственных товаров»	У1-У5 31-36 ОК 01 ОК 02 ОК 07

		качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 07</b>				
<b>Тема 4</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Устный опрос</b> <b>Тестирование</b> <b>Лабораторная работа № 3-4</b> Проведение органолептической оценки качества образцов крупы, муки. № 3 Проведение органолептической оценки качества образцов макаронных изделий, хлеба № 4	<b>У 1; У 5</b> <b>З 1 ; З 7</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 07</b>	<i>Контрольная работа не предусмотрена</i>		Дифференцированный зачет Экзамен: «Товароведение продовольственных товаров»	У1-У5 31-36 ОК 01 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 5.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Устный опрос</b> <b>Тестирование</b> <b>Лабораторная работа № 5</b> Проведение органолептической оценки качества образцов молока коровьего, сметаны. сыра № 5	<b>У 1; У 5</b> <b>З 1 ; З 7</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 07</b>	<i>Контрольная работа не предусмотрена</i>	-	Дифференцированный зачет Экзамен: «Товароведение продовольственных товаров»	
<b>Тема 6</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Устный опрос</b> <b>Тестирование</b> <b>СРС</b> <b>Выполнение презентации</b> «Нерыбные продукты моря», В.А.Тимофеева, стр 434-437, № 1	<b>У 1; У 5</b> <b>З 1 ; З 7</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 07</b>	<i>Контрольная работа не предусмотрена</i>	-	Дифференцированный зачет Экзамен: «Товароведение продовольственных товаров»	У1-У5 31-36 ОК 01 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 7.</b> <b>Товароведная</b>	<b>Устный опрос</b> <b>Тестирование</b>	<b>У 1; У 5</b> <b>З 1 ; З 7</b>	<i>Контрольная работа не</i>	-	Дифференцированный	У1-У5 31-36

характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Лабораторная работа:</b> Проведение органолептической оценки качества образцов мяса говядины, свинины № 6	<b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 07</b>	<i>предусмотрена</i>		зачет Экзамен: «Товароведение продовольственных товаров»	ОК 01 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	<b>Устный опрос</b> <b>Тестирование</b> <b>Лабораторная работа:</b> Проведение органолептической оценки качества образцов яиц разной категории №7 Проведение органолептической оценки качества образцов (сорта) маргарина № 8	<b>У 1; У 5</b> <b>З 1; З 7</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 07</b>	<i>Контрольная работа не предусмотрена</i>	-	Дифференцированный зачет Экзамен: «Товароведение продовольственных товаров»	У1-У5 З1-З6 ОК 01 ОК 02 ОК 07
<b>Тема 9.</b> Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<b>Устный опрос</b> <b>Тестирование</b> <b>Лабораторная работа:</b> Проведение органолептической оценки качества образцов чая № 9 Проведение органолептической оценки качества образцов мармелада № 10	<b>У 1; У 5</b> <b>З 1; З 7</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 07</b>	<i>Контрольная работа не предусмотрена</i>	-	Дифференцированный зачет Экзамен: «Товароведение продовольственных товаров»	У1-У5 З1-З6 ОК 01 ОК 02 ОК 07

### **3.2.1. Типовые задания для оценки знаний**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

**У 5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З 1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

#### **Тема: Товароведная характеристика**

#### **Тестирование по теме «Основы товароведения продовольственных товаров» (тестирование)**

##### **1) Задания в тестовой форме (пример)**

###### **1.цвет муки высшего сорта**

Серо-коричневый

серовато-белый

белый

###### **2.Из гречихи вырабатывают**

ядрицу

пшено

продел

геркулес

перловку

###### **3.К крупам из овса относят**

геркулес

рис

ядрицу

толокно

пшено

###### **4.Манную крупу вырабатывают из**

пшеницы

риса

гречихи

ячменя

###### **5.Зерно пшеницы используемое для производства макаронных изделий**

мягкое

твердое

не имеет значение

###### **6.гликозиды, находящиеся в картофеле**

амигдалин

синегрин

соланин

###### **7.Виды томатных овощей**

перец, баклажаны, томаты

кабачки, томаты, перец

баклажаны, томаты, патиссоны

**8.красящие вещества обуславливающие цвет зрелых томатов**

антоцианы

каротиноиды

хлорофилл

**9.вещество, обуславливающее горький вкус перца**

соланин

капсаицин

амигдалин

**10.К тыквенным овощам относятся**

арбузы

баклажаны

дыни

кабачки

кольраби

огурцы

патиссоны

томаты

топинамбур

тыква

**11. Картофель а входит в группу овощей**

салатные

корнеплоды

клубнеплоды

**12. Укроп входит в группу овощей**

пряные

салатно-шпинатные

десертные

**13.кольраби относится к группе овощей**

капустные

луковые

десертные

**14.Плоды, ореха созревающего в земле**

кедровые

фисташки

арахис

**15. Рыжики относятся к группе:**

пластинчатых

сумчатых

губчатых

**3) Лабораторная работа**

«Проведение органолептической оценки качества образцов картофеля, моркови. № 1»

**4) Самостоятельная работа**

Выполнение презентации «Нерыбные продукты моря», В.А.Тимофеева, стр 434-437, № 1

#### **4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине**

Предметом оценки являются умения и знания. Для контроля и оценки образовательной деятельности используются следующие формы и методы: выполнение самостоятельных работ, практических работ, лабораторных работ, тестирование. Оценка освоения дисциплины выставляется по итогам Экзамена.

#### **I. ПАСПОРТ**

##### **Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

##### **Умения**

- У 1 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- У 2 Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- У 3 Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- У 4 Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
- У5 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

##### **Знания**

- З 1 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- З 2 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- З 3 Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- З 4 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- З 5 Виды складских помещений и требования к ним;
- З 6 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

## **Приложения**

### **ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ Входной контроль. Тест.**

#### **1. Вещество хорошо растворимое в воде?**

- а) Клетчатка;
- б) белок;
- в) глюкоза;
- г) липиды.

#### **2. Углерод как элемент входит в состав:**

- а) белков и углеводов;

- б) углеводов и липидов;
- в) углеводов и нуклеиновых кислот;
- г) всех органических соединений клетки.

**3. Пластиды имеющие пигмент хлорофилл?**

- а) Лейкопласты;
- б) хлоропласты;
- в) хромопласты;
- г) все перечисленные пластиды.

**4. Химическое соединений не являющееся биополимером**

- а) Белок;
- б) глюкоза;
- в) дезоксирибонуклеиновая кислота;
- г) целлюлоза.

**5. К полимерам относятся:**

- а) крахмал, белок, целлюлоза;
- б) белок, гликоген, жир;
- в) целлюлоза, сахароза, крахмал;
- г) рибоза, белок, жир.

**6. Функция, не выполняемая клеточной мембраной**

- а) Транспорт веществ;
- б) защиту клетки;
- в) взаимодействие с другими клетками;
- г) синтез белка.

**7. Вещество, хорошо растворимое в воде**

- а) Клетчатка;
- б) белок;
- в) глюкоза;
- г) липиды.

**8. Популяция растений, характеризующаяся сходным генотипом и фенотипом, полученная в результате искусственного отбора, – это:**

- а) вид;
- б) подвид;
- в) порода;
- г) сорт.

**9. Путь, осуществляемый в селекции растений выведение новых сортов**

- а) Выращиванием растений на удобренных почвах;
- б) вегетативным размножением с помощью отводков;
- в) скрещиванием растений различных сортов и последующим отбором потомства с ценными признаками;
- г) выращиванием растений на бедных почвах.

**10. При искусственном отборе формируются признаки, полезные:**

- а) человеку;
- б) виду;
- в) биогеоценозу;
- г) породе.

**11. В основе создания новых пород сельскохозяйственных животных лежит:**

- а) Скрещивание и искусственный отбор;
- б) естественный отбор;

- в) хороший уход за животными, режим их питания;
- г) борьба за существование.

**Завершите предложения, вписав вместо точек необходимые термины и понятия, и ответьте на вопросы.**

1. Процесс воспроизведения себе подобных называется.... ..
2. Свойство организмов передавать свои признаки потомству называется ... .
3. Элементарной единицей всего живого является ... .
4. Животные реагируют на внешнее воздействие через ... .
5. Живые организмы выделяют в окружающую среду ... .

**Выберите утверждения, которые являются верными.**

1. Научные основы селекционной работы разработал Н. И. Вавилов.
2. Теоретической основой селекции является цитология.
3. Н. И. Вавилов установил 9 центров древнего земледелия.
4. Родиной инжира являются страны Закавказья и Турция.
5. Родиной твердых сортов пшеницы является Среднеазиатский центр.
6. Родиной картофеля и томата является Северная Америка.
7. Родиной капусты и маслин является Средиземноморский центр.
8. Центры многообразия культурных растений совпадают с теми местами, где располагались великие древние цивилизации.
9. Ученики Н. И. Вавилова сформулировали закон гомологических рядов наследственной изменчивости.
10. Большинство культурных растений и домашних животных не могут существовать без человека.
11. Все живые организмы используют две формы энергии: световую и химическую.
12. Паразиты существуют только на живых организмах, нанося им вред.
13. Источником кислорода при фотосинтезе является вода.
14. К сапрофитам относятся растения, животные, грибы.

## **КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОПЕРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ**

### *Тема 1.*

#### *Химический состав пищевых продуктов*

**Тема занятия: Пищевые вещества. Состав пищевых веществ, значение в питании.**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов  
**32, 35, 36**

УЗ ОЗ.2.2.; ОЗ.1.4.; ОЗ.5.2.

**ОУЗ.2.; ОУ1.1 ОУ1.2; ОУ1.3.; ОУ1.6; ОУ1.8.**

ОУ 3.3

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

**Несколько вариантов ответов:**

**1. Углеводы, хорошо растворяющиеся в воде:**

- а) крахмал
- б) клетчатка
- в) сахароза
- г) глюкоза
- д) фруктоза

**2. Поступающая в организм пища подвергается следующим видам обработки:**

- а) Термическому
- б) Химическому
- в) Физическому
- г) Механическому

**Один вариант ответа:**

**1. продукты, содержащие много воды:**

- а) манная крупа, рис
- б) огурцы, арбузы
- в) чай; кофе

**2. Продукты, содержащие полноценный белок:**

- а) молоко, сливки
- б) карамель, конфеты
- в) морковь, свекла

**3. Продукты, содержащие растительный жир:**

- а) жирное мясо, тушка птицы
- б) грецкие орехи, фундук
- в) сливочное масло, сыр

**Закончите фразы:**

**1. Аминокислоты делятся на заменимые и \_\_\_\_\_**

**2. Белок, содержащий все восемь незаменимых аминокислот называется**  
\_\_\_\_\_

**3. Отсутствие витаминов в питании вызывает заболевание под общим названием \_\_\_\_\_**

**4. При недостаточном потреблении витаминов с пищей возникают \_\_\_\_\_**

**5. Избыточное потребление витаминов в виде аптечных препаратов приводит к отравлению организма называемому \_\_\_\_\_**

## СРС: составить и заполнить таблицу «Пищевые вещества»

Наименование	Недостаток	Суточная потребность	Калорийность
Белки			
Жиры			
Углеводы			

### Тема 2.

#### Классификация продовольственных товаров

##### Тема занятия: Классификация продовольственных товаров

- У 2 Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
  - У 3 Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
  - У 4 Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
  - З 2 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
  - З 3 Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
  - З 4 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
  - З 5 Виды складских помещений и требования к ним;
  - З 6 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
- 32, 35, 36  
УЗ ОЗ.2.2.; ОЗ.1.4.; ОЗ.5.2.  
ОУЗ.2.; ОУ1.1 ОУ1.2; ОУ1.3.; ОУ1.6; ОУ1.8.  
ОУ 3.3

#### Закончите предложение

По учебной классификации все продовольственные товары делятся на группы:

#### Тема занятия: Качество и безопасность продовольственных товаров

##### Составление таблицы:

#### Классификация процессов происходящих при хранении продуктов

процесс	характеристика	Способы устранения
<b>Физические процессы</b> (увлажнение и высыхание)	изменяют состояние и свойства продуктов, а также влияют на активность других процессов	соблюдения температурных условий, относительной влажности воздуха, а также правильным подбором упаковки
<b>Химические</b> (карамелизация Сахаров, прогоркание жиров, химический бомбаж консервов)	процессы протекают в пищевых продуктах без участия ферментов	замедляют понижением температуры хранения, применением упаковки, изолирующей продукт от действия света и кислорода воздуха
<b>Биохимические</b> дыхание, гидролиз (автолиз)	процессы обусловлены действием ферментов, на-	Замедлить дыхание можно понижением температу-

	ходящихся в продуктах. В результате происходят потеря сухих веществ, увлажнение и самосогревание (зерно, овощи), т. е. уменьшается содержание сахаров, кислот, белков, жиров, витаминов и др., снижается пищевая биологическая ценность продукта.	ры, влажности воздуха
<b>Микробиологические</b> (брожение, плесневение, гниение)	процессы вызываются жизнедеятельностью микроорганизмов, для которых продукты служат хорошей питательной средой	

### Естественная убыль:

**Закончить фразу:**

**Усыхание** - \_\_\_\_\_

**Распыл** - \_\_\_\_\_ (ответ:

**Утечка** - \_\_\_\_\_ (ответ:

**Раскрошка** - \_\_\_\_\_ (ответ:

**Розлив** - \_\_\_\_\_ (ответ:

**Впитывание в тару** - \_\_\_\_\_

**Составление таблицы «Влияние факторов: t и W воздуха; освещенности, товарного соседства; упаковки на товар»**

факторы	Характер проявления	Рекомендуемые условия
Температура воздуха		
Влажность воздуха		
Состав воздуха		
Освещенность		
Товарное соседство		
Упаковка		

### Тема 3.

#### Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

ОЗ.1.1.

ОУ.1.4.;ОУ2.1.

ОУ2.2.;ОУ2.3.

ОУ2.5;ОУ.2.4.

ОУ.2.6.

ОК 01

ОК 02

ОК 07

1. Товароведение – это научная дисциплина, изучающая \_\_\_\_\_
2. Классификация продовольственных товаров – это распределение их на группы или классы по \_\_\_\_\_
3. К бакалейным товарам относят: \_\_\_\_\_
4. К гастрономическим товаром относят товары готовые к \_\_\_\_\_ это \_\_\_\_\_
5. Органолептическая ценность пищевых продуктов обуславливают показатели качества: \_\_\_\_\_
6. Хранение – это этап обращения товара, начиная от \_\_\_\_\_

**Тема занятия: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

ОЗ.7.1 ОЗ.7.2.

ОЗ.7.3. ОУ7.1.

ОУ.7.2.

ОК 01

ОК 02

ОК 07

## 1) Задания в тестовой форме

### 1.гликозиды, находящиеся в картофеле

- а) амигдалин
- б) синегрин
- в) соланин

### 2.Виды томатных овощей

- а) перец, баклажаны, томаты
- б) кабачки, томаты, перец
- в) баклажаны, томаты, патиссоны

### 3.красящие вещества обуславливающие цвет зрелых томатов

- а) антоцианы
- б) каротиноиды
- в) хлорофилл

### 4.вещество, обуславливающее горький вкус перца

- а) соланин
- б) капсаицин
- в) амигдалин

### 5.К тыквенным овощам относятся

- а) арбузы
- б) баклажаны
- в) дыни
- г) кабачки
- д) кольраби
- е) огурцы
- ж) патиссоны
- з) томаты
- и) топинамбур
- к) тыква

### 6. Картофель входит в группу овощей

- а) салатные
- б) корнеплоды
- в) клубнеплоды

### 7. Укроп входит в группу овощей

- а) пряные
- б) салатно-шпинатные
- в) десертные

### 8.кольраби относится к группе овощей

- а) капустные
- б) луковые
- в) десертные

### 9.Плоды, ореха созревающего в земле

- а) кедровые
- б) фисташки
- в) арахис

### 10. Рыжики относятся к группе:

- а) пластинчатых
- б) сумчатых
- в) губчатых

### 11.Привести в соответствие с группой овощей

- |            |             |
|------------|-------------|
| 1.Баклажан | 2. бобовые  |
| 2.Горох    | 4.десертные |
| 3.Кольраби | 3.капустные |

4.ревень

1.томатные

**12. При квашении используют дополнительное сырье для**

- а) улучшения вкуса и качества
- б) процесса брожения

**13. Овощи, содержащие большое количество крахмала:**

- а) морковь, редис;
- б) огурцы, помидоры;
- в) картофель, кукуруза
- г) огурцы, редис

**14. Установите соответствие видов сушёных абрикосов их названию**

Вид	Название
1).Целые с косточкой	А.Курага
2).Половинки без косточек	Б.Урюк
3).Целые без косточек	В.Кайса

**Лабораторная работа: Проведение органолептической оценки качества образцов картофеля, моркови, лука, яблок № 1; № 2**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**31** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**3 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

ОЗ.7.1 ОЗ.7.2.

ОЗ.7.3. ОУ7.1.

ОУ.7.2.

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

**Оценка лабораторной работы**

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
Рабочее место организовано в правильной последовательности	Рабочее место организовано в правильной последовательности	Допущены ошибки при соблюдении последовательности подготовки рабочего места	Не соблюдена последовательность
Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов,	Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов,	При организации рабочего места допущено одно нарушение	Не соблюдены правила

оборудования,	оборудования,		
При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	Не соблюдены правила ТБ и САН ПиН
Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка сырья проведена
Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Имеются ошибки в оформлении работы	Имеются ошибки в оформлении работы

#### *Тема 4*

### **Товароведная характеристика зерновых товаров**

#### **Тема занятия: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**З3**

ОЗ.1.1.; ОУ.1.4.

**ОУ2.1.;ОУ2.2.**

**ОУ2.3.;ОУ2.5**

ОУ.2.4.;ОУ.2.6

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

#### **Один вариант ответа**

##### **1.цвет муки высшего сорта**

- а) Серо-коричневый
- б) серовато-белый
- в) белый

##### **2.Из гречихи вырабатывают**

- а) пшено
- б) продел
- в) геркулес
- г) перловку

##### **3.Манную крупу вырабатывают из**

- а) пшеницы
- б) риса

в) гречихи

г) ячменя

**4. Зерно пшеницы используется для производства макаронных изделий**

а) мягкое

б) твердое

в) не имеет значение

**5. Крупа, которая дольше всех варится:**

а) Фасоль, перловая

б) Манная, рисовая

в) Пшено шлифованное, ядрица гречневая

**6. Манную крупу вырабатывают из**

а) пшеницы

б) риса

в) гречихи

г) ячменя

**7. Муку пшеничную какого сорта используют для приготовления бубликов**

а) первого

б) высшего

в) второго

**8. Зерно пшеницы используют для производства макаронных изделий**

а) мягкое

б) твердое

в) не имеет значение

**9. Сорт ржаной муки содержит больше минеральных веществ**

а) обойный

б) обдирной

в) сеяный

**10. Сорт ржаной муки самый белый по цвету**

а) сеяный

б) обойный

в) обдирной

**11. Номер крупы характеризует:**

а) содержание примесей

б) содержание доброкачественного ядра

в) размер крупинок

г) зерновая культура

**12. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?**

А) сахар

Б) соль

В) патока

**13. Для чего производят расстойку теста?**

А) для придания аромата тесту

Б) для снижения кислотности

В) для увеличения изделий в объеме и придания после выпечки пышности, пористости.

**Несколько вариантов ответа**

**1. К крупам из овса относят**

а) геркулес

б) рис

- в ) ядрицу
- г) толокно
- д) пшено

**2.Из гречихи вырабатывают**

- а) ядрицу
- б) пшено
- в) продел
- г) геркулес
- д) перловку

**Лабораторная работа: Проведение органолептической оценки качества образцов крупы, муки № 3**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

**Оценка лабораторной работы**

<b>Оценка 5</b>	<b>Оценка 4</b>	<b>Оценка 3</b>	<b>Оценка 2</b>
Рабочее место организовано в правильной последовательности	Рабочее место организовано в правильной последовательности	Допущены ошибки при соблюдении последовательности подготовки рабочего места	Не соблюдена последовательность
Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	При организации рабочего места допущено одно нарушение	Не соблюдены правила
При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	Не соблюдены правила ТБ и САН ПиН
Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка сырья проведена

Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Имеются ошибки в оформлении работы	Имеются ошибки в оформлении работы
---	---	------------------------------------	------------------------------------

**Тема занятия: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

**1.Бублики в магазине хранятся**

а) 24

б) 10

в) 16

**2. Сырье в хлебопекарном производстве относящееся к основному**

а) сахар

б) мука

в) патока

**3.Сырье относящееся в хлебопекарном производстве к вспомогательному**

а) соль

б) дрожжи

в) патока

**4.Влажность сухарных изделий %**

а) 18-12

б) 45-50

в) 65-75

**5.Тип макаронных изделий, к которому относится вермишель**

а) Трубчатые

б) Нитевидные

в) Ленточные

**6.Заварку муки в хлебопечении используют**

а) удлинения сроков хранения

б) повышения кислотности

в) снижения кислотности

**7. Мелкоштучные хлебные изделия хранятся**

а) 16

б) 36

в) 24

### 8. Расстойку теста производят для

- а) придание аромата
- б) снижение кислотности
- в) увеличение объема

### 9. Готовый хлеб при повышенной влажности и температуре подвергается порче в виде

- а) картофельной болезни, плесневения, меловой болезни
- б) черствения
- в) прогоркания

### 10. Хлеб из ржаной муки храниться

- а) 24
- б) 36
- в) 16

## Лабораторная работа: Проведение органолептической оценки качества образцов макаронных изделий, хлеба № 4

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

### Оценка лабораторной работы

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
Рабочее место организовано в правильной последовательности	Рабочее место организовано в правильной последовательности	Допущены ошибки при соблюдении последовательности подготовки рабочего места	Не соблюдена последовательность
Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	При организации рабочего места допущено одно нарушение	Не соблюдены правила
При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	Не соблюдены правила ТБ и САН ПиН
Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка сырья проведена

Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Имеются ошибки в оформлении работы	Имеются ошибки в оформлении работы
---	---	------------------------------------	------------------------------------

## **Тема 5.**

### **Товароведная характеристика молочных товаров**

**Тема занятия: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.**

**Консервированные молочные продукты. Кисло — молочные продукты**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

**1. Молоко используемое для приготовления кумыса**

- а) коровье
- б) козье
- в) кобылье
- г) верблюжье

**2. При производстве, каких молочных продуктов используют пастеризацию**

- а) молока, сливок
- б) Молочных сгущенных консервов
- в) Творога, молочных сгущенных консервов
- г) Творога, творожных изделий

**3. Сливки какой жирности называются жирными**

- а) 10,12,14%
- б) 15,17,19%
- в) 35, 37, 40, 45%

**4. В чем измеряется кислотность молока, сметаны**

- а) в процентах измеряется только кислотность молока
- б) в градусах Тернера
- в) только в градуса

**5. Какой жирностью выпускают кефир**

- а) 1; 2,5; 3,2; 3,5%
- б) 10,15,20%
- в) 14,10,18%

**6. Какое брожение происходит в биокефире**

- а) молочнокислое с бифидобактериями
- б) молочнокислое и спиртовое

в) только молочнокислое

**7. Кумыс готовят из ..... молока**

а) коровьего

б) козьего

в) кобыльего

**8. Какие условия хранения сметаны, сырков творожных, паст в магазинах**

а) 15С

б) 10С

в) 2С

**9. Молоко более полнее растворяемое**

а) распылительное воздушной сушки

б) пленочное контактной сушки

**10. Йогурт – это ..... национальный продукт**

а) русский

б) Северного Востока

в) Северной Осетии

**11. Простокваша, кефир, кумыс, йогурт относятся к..... продуктам**

а) диетическим

б) пищевым

**12. Творог 9% жирности относят**

а) нежирным

б) классическим

в) жирным

**13. Ряженку получают из смеси молока и**

а) сливок

б) сметаны

в) кефира

**14. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется желтый налет (штафф)**

а) при длительном хранении и при температуре 10С 90 дней

б) при хранении масла при температуре -18 С до 1 мес

в) при температуре -1С до 10 дней

**15. Товар относящийся к спредам**

а) масло из коровьего молока

б) сливочно-растительная (топленая) смесь

в) эмульсионный жировой твердый продукт

**16. Масло имеющее привкус и аромат орехов**

а) сливочное несоленое

б) крестьянское, шоколадное

в) вологодское

**17. Сыры относящиеся к типу «Швейцарского»**

а) «Алтайский»

б) «Кубанский»

в) «Пошехонский»

**18. Подгруппа сыров к которой относят брынзу**

а) твердые

б) мягкие

в) рассольные

**19. Плавленные сыры относящиеся к подгруппе пастообразных**

а) «Волна», «Виола»

б) «Колбасный копченый»

в) «Российский»

**20. Сыры относящиеся к типу рассольного**

- а) брынзу, сулугуни
- б) «Костромской»
- в) «Алтайский»

**21. Сыр «Рокфор» относят к**

- а) мягким
- б) лавленным
- в) твердым

**22. Сыры типа «Швейцарского» имеют вкус**

- а) кисломолочный
- б) молочный
- в) сладковато-пряный

**23. Сыры относящиеся к плавленным**

- а) «Алтайский», сулугуни, брынза
- б) «Волна», «Янтарь», «Шоколадный»
- в) «Швейцарский», «Рокфор»

**24. Сыры имеющие крупные глазки, круглой или овальной формы**

- а) «Рокфор»
- б) «Швейцарский»
- в) «Волна»

**25. Сыр созревающий при участии зеленой плесени**

- а) «Чеддер»
- б) «Российский»
- в) «Рокфор»

**26. Сыры не имеющие корочки на поверхности**

- а) «Колбасный»
- б) брынза
- в) «Голландский»

**27. Жирность сыров типа «Швейцарского»**

- а) 40%
- б) 45%
- в) 50%

**28. Сыр «Колбасный копченый» относится к групп**

- а) твердых
- б) мягких
- в) переработанных

**29. Мороженое «Пломбир» относят к мороженому на ..... Основе**

- а) молочной
- б) плодово-ягодной
- в) с добавлением ароматических эссенций и масел

**30. «Сливочное» мороженое вырабатывают**

- а) без наполнителей и добавок
- б) с наполнителями и добавками
- в) с кондитерским жиром

**31. Насыщенность мороженого воздухом (взбитость) должна составлять для ароматизированного**

- а) 60%
- б) 80%
- в) 10%

**32. «Пломбир» от других видов мороженого отличается**

- а) высоким содержанием жира
- б) плодово-ягодной основой

в) добавлением ксилита

### 33. Не допускаются к реализации плавленые сыры с...

- а) легкой деформацией формы;
- б) небольшим количеством воздушных пустот;
- в) небольшим количеством не расплавившихся частиц;
- г) нарушением целостности упаковки.

## Лабораторная работа: Проведение органолептической оценки качества образцов молока коровьего, сметаны. Сыра № 5

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У 5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З 1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

### Оценка лабораторной работы

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
Рабочее место организовано в правильной последовательности	Рабочее место организовано в правильной последовательности	Допущены ошибки при соблюдении последовательности подготовки рабочего места	Не соблюдена последовательность
Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	При организации рабочего места допущено одно нарушение	Не соблюдены правила
При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	Не соблюдены правила ТБ и САН ПиН
Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка сырья проведена
Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Имеются ошибки в оформлении работы	Имеются ошибки в оформлении работы

## **Тема 6**

### **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов**

**Тема занятия: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.**

**Живая, охлажденная, мороженая рыба**

**Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба**

**Рыбные консервы и пресервы. Товароведная характеристика омуля.**

#### **Нерыбные продукты моря.**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

#### **1.Рыбы, относящиеся к семейству осетровых**

- а) треска, минтай
- б) севрюга, белуга
- в) судак, окунь

#### **2. Рыбы, относящиеся к семейству карповых**

- а) сазан, лещ, вобла
- б) белуга, стерлядь, севрюга
- в) треска, пикша, навага

#### **3. Рыбу натирают и пересыпают солью – это**

- а) сухой посол
- б) смешанный
- в) мокрый

#### **4.Содержание соли до 10% это посол**

- а) слабосоленый
- б) среднесоленый
- в) крепосоленый

#### **5.Метод сублимационной сушки – это метод сушки**

- а) предварительно замороженной рыбы в вакуум аппаратах
- б) при температуре 30-35С
- в) при температуре 80С

#### **6.Температура, при которой хранят рыбу горячего копчения**

- а) 2 С
- б) 15С
- в) 25С

#### **7.Часть рыбы балычных изделий, которую называют «теша»**

- а) спинная

б) брюшная

в) боковая

**8.Дефекты, допускаемые для продажи соленые сельди 2-го сорта**

а) рыба суховатая или мягковатая

б) дряблая

в) желтизна поверхности кожи рыбы

**9.Икра осетровых рыб имеет цвет**

а) от светло-серого до черного

б) оранжево-красный

**10.Крабы относятся к семейству**

а) ракообразных

б) головоногих

в) двустворчатых

**11.Омар – это**

а) рак

б) рыба

в) двустворчатое

**12.Группа консервов, к которой относят рыбные консервы «Треска, обжаренная в масле»**

а) закусочные

б) натуральные

в) из морепродуктов

**13.Изделия, относящиеся к рыбным полуфабрикатам**

а) консервы «Сазан в томатном соусе»

б) рыбное филе, рыбный фарш

в) жареная рыба

СРС: Выполнение презентации «Нерыбные продукты моря»,  
В.А.Тимофеева, стр 434-437, № 1

## **Тема 7.**

### **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**

**Тема занятия: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству,**

**Мясо убойных животных. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.**

**Субпродукты. Мясо птицы. Кулинарное назначение.**

**Колбасные изделия. Мясокопчености. Кулинарное назначение.**

**Мясные консервы. Кулинарное назначение**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

ОК 01  
ОК 02  
ОК 07

**1.Ткани мяса, имеющие низкую пищевую ценность**

- а) соединительная
- б) мышечная
- в) жировая

**2.Мясо имеющие более высокие вкусовые свойства**

- а) замороженное
- б) размороженное
- в) парное

**3.Телятина – это мясо имеет возраст**

- а) старше 3 лет
- б) от 3 месяцев до 3 лет
- в) от 2 недель до 3 месяцев

**4. Телятина цвет мяса и жира:**

- а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета
- б) от розово-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета
- в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого

**5. Остывшее мясо – это мясо имеет температуру**

- а) не выше 15С
- б) от 0С до 4С
- в) не выше – 6С

**6. Отрубы говяжьей туши относящиеся ко 2-му сорту**

- а) шейную
- б) зарез
- в) лопаточную

**7.Категории, на которые подразделяются свиные туши в зависимости от качества мяса**

- а) на три
- б) на четыре
- в) на пять

**8.Отруб мяса свиней, из которого готовят корейку**

- а) лопаточной и спинной
- б) поясничная часть с пашиной и задняя часть

**9.Ветеринарное клеймо овальной формы имеет в центре ... пары цифр**

- а) три
- б) четыре
- в) пять

**10.Субпродукты от массы животного составляют**

- а) от 10до 18%
- б) от5 до 10%
- в) от 40 до 50 %

**11.Субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относящиеся к первой категории**

- а) язык, печень, вымя, сердце
- б) голова, легкое
- в) губы, уши

**12.По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории**

- а) первую и вторую

- б) на три
- в) на четыре
- 13. «Бройль» от слова бройлер означает**
  - а) жарить
  - б) варить
  - в) большой
- 14. Маркируют ящики бумажным ярлыком с красной полосой для птицы**
  - а) 1 категории
  - б) 2 категории
- 15. Мясо дичи от мяса домашней птицы**
  - а) отличается более темной окраской
  - б) более светлой окраской
  - в) не отличается
- 16. Мясо рябчиков относится к мясу ..... дичи**
  - а) лесной
  - б) горной
  - в) степной
  - г) болотной
- 17. Маркировка соответствующая тушке курицы потрошенной второй категории**
  - а) КЕ2
  - б) КЕЕ 2
  - в) КР 2
- 18. Дичь делят на сорта**
  - а) 1 и 2
  - б) 1, 2, 3
  - в) 1, 2, 3, 4
- 19. Полуфабрикаты относящиеся к порционным натуральным**
  - а) лангет, антрекот
  - б) ромштекс, эскалоп
- 20. Полуфабрикаты рублеными**
  - а) котлеты, шницели
  - б) рагу, шашлык
- 21. Изделия, являющиеся вареными колбасами**
  - а) сосиски, сардельки
  - б) колбаса «Докторская», «Любительская»
  - в) колбаса «Одесская», «Охотничьи колбаски»
- 22. Вареные колбасы, выпускаемые с однородным фаршем без шпика**
  - а) «Русская»
  - б) «Докторская»
  - в) «Эстонская»
- 23. Колбасы, содержащие меньше воды и дольше сохраняющиеся**
  - а) варено-копченые
  - б) сырокопченые
- 24. Колбасы, на которых разрешен белый налет**
  - а) сырокопченых
  - б) варено-копченых
- 25. В торговой сети копченые колбасы хранятся**
  - а) в ящиках
  - б) в подвешенном состоянии
  - в) в лотках
- 26. Часть свиной туши, из которой вырабатывают корейку**
  - а) спинной

б) тазобедренной

в) поясничной

**27.Группа мясных консервов, к которой относится паштет**

а) из субпродуктов

б) из колбасных изделий

в) из мяса птицы

**28.Колбаса, содержащая в своем составе крахмал**

а) Докторская

б) Молочная

в) Чайная

**29.Шпик содержат**

а) шпикачки

б) сардельки

в) сосиски

**30.Гомогенизированные консервы предназначены для питания**

а) детей

б) взрослых

в) животных

**31.Категория субпродуктов зависит от:**

а) видовой принадлежности

б) пищевой ценности

в) сроков хранения

г) качества обработки

**32.Наименьшее количество влаги содержится в:**

а) полукопченых колбасах

б) мясных хлебах

в) кровяных колбасах

4) зельцах и студнях

### **Лабораторные работы** Проведение органолептической оценки качества образцов мяса говядины, свинины № 6

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**31** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**3 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

### **Оценка лабораторной работы**

<b>Оценка 5</b>	<b>Оценка 4</b>	<b>Оценка 3</b>	<b>Оценка 2</b>
Рабочее место организовано в правильной	Рабочее место организовано в правильной	Допущены ошибки при соблюдении последовательности	Не соблюдена последовательность

последовательности	последовательности	подготовки рабочего места	
Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	При организации рабочего места допущено одно нарушение	Не соблюдены правила
При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	Не соблюдены правила ТБ и САН ПиН
Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка сырья проведена
Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Имеются ошибки в оформлении работы	Имеются ошибки в оформлении работы

### *Тема 8.*

#### **Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров**

**Тема занятия:** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

**1) Количество меланжа необходимое для приготовления порции омлета при замене яиц, если на порцию идет 2 яйца по 40 гр**

- а) 20
- б) 40
- в) 80

**2) Продукты, которыми можно заменить свежие куриные яйца.**

- а) меланж
- б) меланж + молоко

в) яичный порошок +молоко

**3) Яйца, чаще всего заражаемые сальмонеллезом.**

а) утиные

б) куриные

в) индюшινные

**4) Срок хранения диетических яиц.**

а) 10 дней

б) 7 дней

в) 120 дней

**5) Подскорлупная оболочка, необходима для**

а) чтоб не смешивался белок и желток

б) чтобы не проникали микробы

в) чтоб белок не прилипал к скорлупе.

**6) Зародышевый диск в яйце, расположен**

а) в белке

б) в воздушной камере

в) на желтке

**7) Вес яиц II категории.**

а) 65

б) 45

в) 55

**8) Температура хранения яиц**

а) 0<sup>0</sup>С

б) 35<sup>0</sup>С

в) -5<sup>0</sup>С

**9) Лезон - это:**

а) смесь яиц и молока

б) взбитые яйца

в) смесь яиц и минеральной воды

**10) Высота воздушной камеры яйца зависит**

а) ни от чего не зависит

б) от срока снесения яйца

в) от температу

### Кроссворд

1	<i>х</i>	о	л	о	д	и	л	ь	н	и	к
2	<i>о</i>	в	о	с	к	о	п				
3	<i>л</i>	е	ц	и	т	и	н				
4	<i>д</i>	<i>е</i>	<i>ф</i>	<i>е</i>	<i>к</i>	<i>т</i>					
5	<i>с</i>	к	о	р	л	у	п	а			
6	<i>т</i>	у	м	а	л						
7	м	<i>е</i>	л	а	н	ж					
8	г	<i>р</i>	а	д	и	н	к	а			

9	м	и	к	р	о	э	л	е	м	е	н	т
	10	н	а	с	е	ч	к	а				

**Ключевое слово** - вещество, большое количество которого в крови вредит сосудам.

1. Оборудование, используемое для получения холода.
2. Прибор для проверки качества яиц.
3. Лечебное вещество яиц.
4. Порок продукта.
5. Часть яйца, содержащая огромное количество Р, К, Mg
6. Дефект яйца
7. Смесь желтков и белков.
8. Канатик - по другому.
9. Минеральные вещества, содержащиеся в относительно малых количествах.
10. Дефект скорлупы яйца.

### **Тематика лабораторных работ**

#### **Проведение органолептической оценки качества образцов яиц разной категории №7**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

#### **Оценка лабораторной работы**

<b>Оценка 5</b>	<b>Оценка 4</b>	<b>Оценка 3</b>	<b>Оценка 2</b>
Рабочее место организовано в правильной последовательности	Рабочее место организовано в правильной последовательности	Допущены ошибки при соблюдении последовательности подготовки рабочего места	Не соблюдена последовательность
Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования	Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования	При организации рабочего места допущено одно нарушение	Не соблюдены правила

инвентаря, инструментов, оборудования,	инвентаря, инструментов, оборудования,		
При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	Не соблюдены правила ТБ и САН ПиН
Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка сырья проведена
Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Имеются ошибки в оформлении работы	Имеются ошибки в оформлении работы

**Тема занятия: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение**

**Растительные масла. Масло коровье. Кулинарное назначение.**

**Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарные жиры. Кулинарное назначение.**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

**1.Халварин относится к**

- а) кулинарным жирам
- б) растительным маслам
- в) маргарину
- г) сливочным маслам

**2. Свиной жир относится к жирам**

- а) растительным
- б) животным
- в) комбинированным

**3.Сборный жир – это жир**

- а) собранный с поверхности бульона
- б) смесь жиров

в) смесь растительных масел

**4.Жир имеющий вкус шквары, бульона, копченостей**

а) свиной

б) сборный

в) бараний

**5.Масло сезамовое – это масло**

а) кунжутное

б) арахисовое

в) горчичное

**6.Масло кукурузное марки «П» предназначено для**

а) детского питания

б) торговой сети

в) технических целей

**7.Маргарин является молочным продуктом**

а) нет

б) да

**8.Жир, ароматизированный вытяжкой из жареного лука**

а) маргагуселин

в) восточный

г) белорусский

**9.Кулинарные жиры имеют консистенцию**

а) твердую

б) жидкую

в) мягкую

**10.Высокая усвояемость маргарина объясняется**

а) температурой плавления 17-44 С

б) искусственной витаминизацией

в) содержанием непредельных жирных кислот

**11.Дефекты маргарина ..... консистенции**

а) крошливая

б) жидкая

в) пластичная

**12.Существует маргарин жидкой консистенции**

а) да

б) нет

**13.Сало растительное относится к**

а) кулинарным жирам

б) маргаринам

в) растительным маслам

**14.Вещества майонеза, обуславливающие его высокую калорийность**

а) Вкусовые добавки сахар, соль, перец

б) Содержание жира 40-67%

в) Эмульгаторы

**15. К животным жирам относятся:**

а) растительные масла

б) бараний, говяжий, свиной

в) кулинарный

г) топленые

*Лабораторная работа*

**Проведение органолептической оценки качества образцов (сорта)  
маргарина № 8**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

### Оценка лабораторной работы

Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
Рабочее место организовано в правильной последовательности	Рабочее место организовано в правильной последовательности	Допущены ошибки при соблюдении последовательности подготовки рабочего места	Не соблюдена последовательность
Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	При организации рабочего места допущено одно нарушение	Не соблюдены правила
При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	Не соблюдены правила ТБ и САН ПиН
Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка сырья проведена
Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Имеются ошибки в оформлении работы	Имеются ошибки в оформлении работы

### Тема 9.

#### Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

**Тема занятия:** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение.

#### Ч ай. Кофе

**Пряности. Приправы. Алкогольные и безалкогольные напитки**

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

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

### **1.Кофейные напитки предназначены для людей с заболеваниями**

- а) сердечно-сосудистой системы
- б) желудочно-кишечного тракта
- в) опорно-двигательного аппарата
- г) не имеет значения

### **2.Первые данные о чае найдены в энциклопедии**

- а) Индии
- б) Китая
- в) Японии

### **3.В Россию чай попал из...**

- а) Монголии
- б) Китая
- в) Индии

### **4.Вяжущий вкус чаю придают.....вещества**

- а) азотистые
- б) минеральные
- в) дубильные

### **5.Экстрагированный чай – это**

- а) быстрорастворимый
- б) прессованный
- в) гранулированный

### **6.Сырой кофе ..... аромата**

- а) не имеет
- б) имеет
- в) слабый аромат

### **7.Натуральный жареный кофе в зернах вырабатывается следующих сортов**

- а) премиум, высший, первый
- б) премиум, высший первый, второй
- в) порошкообразный, гранулированный, сублимированный

### **8.Кофейные напитки предназначены для людей с заболеваниями**

- а) сердечно-сосудистой системы
- б) желудочно-кишечного тракта
- в) опорно-двигательного аппарата

### **9.Кофейный напиток – это высушенный экстракт**

- а) натурального жареного кофе
- б) растительного сырья (цикорий, ячмень, кофе )

**10.Арабика – это сорт**

- а) чая
- б) кофе
- в) пряности

**11.На какие товарные сорта делятся кофейные напитки**

- а) не делятся
- б) высший и первый
- в) первый и второй

**12.родина кофе – это**

- а) Бразилия
- б) Англия
- в) Южная Эфиопия

**13.перец – это**

- а) пряность
- б) приправа

**14.Черный перец относится к ..... видам пряностей**

- а) плодовым
- б) листовым
- в) корневым

**15.Горчица относятся к .....видам пряностей**

- а) семенным
- б) цветочным
- в) коровым

**16.Глютамат натрия – это**

- а) пищевая кислота
- б) кристаллический белый порошок
- в) пряность

**17.Анис, тмин, ваниль, душистый перец относятся к группе товаров**

- а) салатно-шпинатные
- б) пряные
- в) зерновые

**18.Поваренная соль, столовая горчица, хрен, майонез, соусы, пищевые кислоты относят**

- а) приправам
- б) пряностям

**19.Виски» относится к ..... напиткам**

- а) высокоградусным
- б) крепким
- в) среднеалкогольным

**20.Настойка - это напиток крепостью**

- а) 45-50%
- б) 20-45%
- в) 1,5-8%

**21.Квас – это ..... напиток**

- а) алкогольный
- б) слабоалкогольный
- в) езалкогольный

**22.Купажированные соки готовят из ..... видов сырья**

- а) нескольких
- б) одного
- в) одного и нескольких

**23.Кофепродукты НЕ вырабатывают из:**

- а) кофе
- б) злаковых
- в) какао
- г) цикория
- д) дубовых желудей

**23. Установите соответствие между наименованием приправ и их описанием**

<b>Наименование приправ</b>	<b>Описание приправ</b>
1) Маслины	А.Сметанообразная эмульсия
2) Оливки	Б.Солёные плоды чёрного цвета
3) Каперсы	В.Зелёные плоды, острый вкус
4) Майонез	Г.Веточки с цветами солёные
5) Тмин	Д.высушенные плоды , растения семейства зонтичных
6) Кинза	Е. семена желтовато коричневого цвета

**Лабораторная работа: Проведение органолептической оценки качества образцов чая № 9**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**31** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**3 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

**Оценка лабораторной работы**

<b>Оценка 5</b>	<b>Оценка 4</b>	<b>Оценка 3</b>	<b>Оценка 2</b>
Рабочее место организовано в правильной последовательности	Рабочее место организовано в правильной последовательности	Допущены ошибки при соблюдении последовательности подготовки рабочего места	Не соблюдена последовательность
Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	При организации рабочего места допущено одно нарушение	Не соблюдены правила
При организации	При организации	При организации	Не соблюдены

рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	правила ТБ и САН ПиН
Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка сырья проведена
Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Имеются ошибки в оформлении работы	Имеются ошибки в оформлении работы

### **Тема занятия: Крахмал, сахар и кондитерские изделия**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

#### **Раздел «Крахмал, сахар, мед»**

##### **1. Сырье для производства сахара-песка**

- а) сахарная свекла
- б) сахарный тростник
- в) сахарная свекла и сахарный тростник

##### **2. Сырьем для производства сахара-рафинада служит**

- а) сахар-песок
- б) сахарная свекла
- в) сахарный тростник

##### **3. Недопустимые дефекты сахара-песка**

- а) желтый цвет
- б) коричневый
- в) потеря сыпучести, посторонний привкус

##### **4. Вред при избыточном потреблении сахара – это нарушение**

- а) обмена веществ, ожирение
- б) органов слуха
- в) органов зрения

##### **5. Мед усваивается организмом на**

- а) 20%
- б) 50%
- в) 100%

##### **6. Созревание меда в сотах длится \_\_\_\_\_ дней**

- а) 7-10 дней
- б) 30

## Раздел «Кондитерские товары»

**1. В группу сахаристых кондитерских изделий относятся:**

- а) печенье
- б) пряники
- в) торты
- г) карамель
- д) конфеты
- е) ирис
- ж) кексы
- з) вафли

**2. Жевательная резинка относится в группу..... изделий**

- а) сахаристых
- б) мучных

**3. Мармелад какого вида выпускают в шоколадной глазури**

- а) любого
- б) фруктово-ягодный
- в) жележный

**4. Мармелад в виде «апельсиновых» долек относится к**

- а) формовому
- б) резному

**5. Продукты, относящиеся к основному виду сырья**

- а) сахар
- б) красители
- в) фрукты**
- г) ароматизаторы
- д) желеобразующие
- е) органические кислоты
- ж) эссенции

**6. Фруктово-ягодный мармелад отличается от жележного наличием фруктово-ягодного сырья в \_\_\_\_\_ количестве**

- а) малом
- б) большом

**7. Зефир относится к**

- а) мармеладу
- б) пастиле

**8. Конфитюр – это**

- а) конфеты
- б) засахаренные плоды
- в) уваренные плоды

**9. Варенье имеет консистенцию**

- а) жидкую
- б) мажущую
- в) желеобразную

**10. Сахарное поседение» на шоколаде образуется из-за**

- +колебаний температур
- большого количества сахара

**11. Десертный шоколад отличается от обычного шоколада \_\_\_\_\_**

- а) содержанием сахара
- б) пониженным
- в) повышенным

г) не содержит

**12. Растительный жир содержат**

- а) сладкие плитки
- б) шоколад обыкновенный
- в) кондитерские плитки
- г) шоколад десертный
- д) шоколад пористый

**13. В состав какао-порошка входит**

- а) сухое молоко
- б) сахарная пудра
- в) какао-порошок

**14. Глянцевание – это обработка карамели**

- а) слоем жира-восковой смеси
- б) сахаром
- в) слоем шоколадной глазури

**15. Леденцовую карамель готовят**

- а) только из карамельной массы
- б) с начинками
- в) из карамельной массы и с начинками

**16. Карамель с добавлением ментола относится к..... карамели**

- а) витаминизированной
- б) лечебной
- в) мягкой

**17. Драже относятся к ..... изделиям**

- а) конфетным
- б) карамельным

**18. К конфетным изделиям относятся**

- + ирис, драже, конфеты
- карамель, монпансье

**19. Грильяжная масса состоит из**

- а) дробленых орехов
- б) фруктово-ягодного желе
- в) помады

**20. Батончики относятся к ..... конфетам**

- глазированным
- + неглазированным
- ассорти?

**21. Нонпарель – это**

- а) мелкая сахарная крупка
- б) название конфет
- в) название начинки

**22. Марципановые конфеты относятся к конфетам с ..... корпусами**

- а) ореховыми
- б) помадными
- в) фруктовыми

**23. В конфеты могут добавлять порошок морской капусты**

- а) да
- б) нет

**24. Срок хранения драже ..... дней**

- а) от 25 до 90
- б) от 5 до 10
- в) от 10 до 15

**25.Халва тахинная изготовлена из**

- а) кунжута
- б) арахиса
- в) подсолнечника

**26.В халве содержится .....количество жира**

- а) большое
- б) малое
- в) среднее

**27.затяжное печенье выпекают из ..... теста**

- а) эластично-упругого
- б) легко рвущегося
- в) сдобного

**28.Крекер ..... Сахар**

- а) содержит
- б) не содержит

**Лабораторная работа: Проведение органолептической оценки качества образцов мармелада № 10**

**У 1** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья

**У5** Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**З1** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

**З 7** Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения региональных продуктов

**ОК 01**

**ОК 02**

**ОК 07**

**Оценка лабораторной работы**

<b>Оценка 5</b>	<b>Оценка 4</b>	<b>Оценка 3</b>	<b>Оценка 2</b>
Рабочее место организовано в правильной последовательности	Рабочее место организовано в правильной последовательности	Допущены ошибки при соблюдении последовательности подготовки рабочего места	Не соблюдена последовательность
Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	Рабочее место организовано в соответствии с правилами использования инвентаря, инструментов, оборудования,	При организации рабочего места допущено одно нарушение	Не соблюдены правила
При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	При организации рабочего места соблюдена ТБ и САН ПиН	Не соблюдены правила ТБ и САН ПиН

Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка качества сырья проведена верно	Органолептическая оценка сырья проведена
Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Лабораторная работа оформлено правильно в соответствии с требованиями	Имеются ошибки в оформлении работы	Имеются ошибки в оформлении работы

### **Самостоятельная работа обучающихся:**

**1. Составление сообщения по теме Ассортимент продовольственного товара (на выбор). Интернет-источники, дополнительная литература № 2**

## **ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (Дифференцированного зачета)**

**уметь:**

- У 1 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- У 2 Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- У 3 Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- У 4 Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
- У5 Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных региональных продуктов и сырья

**знать;**

- З 1 Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- З 2 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- З 3 Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- З 4 Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- З 5 Виды складских помещений и требования к ним;
- З 6 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

Дисциплина способствует формированию профессиональных компетенций:

**ПК 1.1-1.4,  
ПК 2.1-2.8,  
ПК 3.1-3.6,  
ПК 4.1-4.5,  
ПК 5.1-5.5**

Дисциплина способствует формированию общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### **Критерии оценивания**

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Дифференцированный зачет по УД ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ»  _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Задания закрытой формы**

**1. вяжущий вкус чаю придают вещества**

- а) азотистые
- б) минеральные
- в) дубильные

**2. экстрагированный чай – это**

- а) быстрорастворимый
- б) прессованный
- в) гранулированный

**3. сырой кофе ..... аромата**

- а) не имеет
- б) имеет
- в) слабый аромат

**4. натуральный жареный кофе в зернах вырабатывается следующих сортов**

- а) премиум, высший, первый
- б) премиум, высший первый, второй
- в) порошкообразный, гранулированный, сублимированный

**5. кофейные напитки предназначены для людей с заболеваниями**

- а) сердечно-сосудистой системы
- б) желудочно-кишечного тракта
- в) опорно-двигательного аппарата

**6. Арабика – это сорт**

- а) чая
- б) кофе
- в) пряности

**7. Сырье для производства сахара-песка**

- а) сахарная свекла
- б) сахарный тростник
- в) сахарная свекла и сахарный тростник

**8. Сырьем для производства сахара-рафинада служит**

- а) сахар-песок
- б) сахарная свекла
- в) сахарный тростник

**9. В группу сахаристых кондитерских изделий относятся:**

- а) печенье
- б) пряники
- в) торты
- г) карамель
- д) конфеты
- е) ирис
- и) кексы
- ж) вафли

**10. Кумыс готовят из молока**

- а) коровьего
- б) бего
- в) кобыльего

**11.Плавленые сыры относящиеся к подгруппе пастообразных**

- а) «Волна», «Виола»
- б) «Колбасный копченый»
- в) «Российский»

**12.Свиной жир относится к жирам**

- а) растительным
- б) животным
- в) комбинированным

**13.Мясо имеющее более высокие вкусовые свойства**

- а) замороженное
- б) размороженное
- в) парное

**14.Телятина – это мясо имеет возраст**

- а) старше 3 лет
- б) от 3 месяцев до 3 лет
- в) от 2 недель до 3 месяцев

**15.Остывшее мясо – это мясо имеет температуру**

- а) не выше 15С
- б) от 0С до 4С
- в) не выше – 6С

**16. Субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относящиеся к первой категории**

- а) язык, печень, вымя, сердце
- б) голова, легкое
- в) губы, уши

**17.Рыбы относящиеся к семейству осетровых**

- а) треска, минтай
- б) севрюга, белуга
- в) судак, окунь

**18.Рыбы, относящиеся к семейству карповых**

- а) сазан, лещ, вобла
- б) белуга, стерлядь, севрюга
- в) треска, пикша, навага

**19.Рыбу натирают и пересыпают солью – это посол**

- а) сухой посол
- б) смешанный
- в) мокрый

**20.Содержание соли до 10% это посол**

- а) слабосоленый
- б) среднесоленый
- в) крепосоленый

**21.Дефекты, допустимые для продажи соленые сельди 2-го сорта**

- а) рыба суховатая или мягковатая
- б) дряблая
- в) желтизна поверхности кожи рыбы

**22.К какому виду напитков относят ром, виски, коньяк?**

- а) Среднеалкогольные
- б) крепкие

в) высокоалкогольные

**23.Продукты, содержащие растительный жир:**

- а) в жирном мясе, тушке утки;
- б) в орехах грецких, фундуке;
- в) в масле сливочном, сыре.

**24. Пищевые продукты, содержащие каротин (провитамин А):**

- а) в пастиле, мармеладе;
- б) в дынях, апельсинах;
- в) в сосисках, колбасе Докторской.

**25.Вещества, обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:**

- а) ароматические;
- б) дубильные;
- в) красящие вещества.

**26.Овощи, содержащие эфирные масла в повышенных количествах:**

- а) свекла, арбузы;
- б) петрушка, укроп, сельдерей;
- в) томаты, баклажаны.

**27.Сушеный виноград, не имеющий семян:**

- а) изюм;
- б) кишмиш.

**28.Ткани мяса имеющие низкую пищевую ценность?:**

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

**29.Мясо, имеющее более высокие вкусовые свойства:**

- а) замороженное;
- б) охлажденное;
- в) размороженное;
- г) парное.

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

- а) первую и вторую;
- б) на три категории;
- в) на четыре категории.

**31. Установите соответствие между наименованием приправ и их описанием**

Наименование приправ	Описание приправ
1) Маслины	А.Сметанообразная эмульсия
2) Оливки	Б.Солёные плоды чёрного цвета
3) Каперсы	В.Зелёные плоды, острый вкус

4) Майонез 5) Тмин 6) Кинза	Г.Веточки с цветами солёные Д.высушенные плоды , растения семейства зонтичных Е. семена желтовато коричневого цвета
-----------------------------------	---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Дифференцированный зачет по УД ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Задания закрытой формы**

**1. Перец – это**

- а) пряность
- б) приправа

**2. Черный перец относится к пряностям**

- а) плодовым
- б) листовым
- в) корневым

**3. Горчица относятся к пряностям**

- а) семенным
- б) цветочным
- в) коровым

**4. Глютамат натрия – это**

- а) пищевая кислота
- б) кристаллический белый порошок
- в) пряность

**5. Анис, тмин, ваниль, душистый перец относятся к группе товаров**

- а) салатно-шпинатные
- б) пряные
- в) зерновые

**6. Поваренная соль, столовая горчица, хрен, майонез, соусы, пищевые кислоты - это**

- а) приправы
- б) пряности

**7. Недопустимые дефекты сахара-песка**

- а) желтый цвет
- б) коричневый
- в) потеря сыпучести , посторонний привкус

**8.Вред при избыточном потреблении сахара ведет к нарушению**

- а) обмена веществ, ожирение
- б) органов слуха
- в) органов зрения

**9.Варенье имеет консистенцию**

- а) жидкую

б) мажущую

в) желеобразную

**10. Сыры не имеющие корочки на поверхности**

а) «Колбасный»

б) брынза

в) «Голландский»

**11. Сыр «Колбасный копченый» относится к группе**

а) твердых

б) мягких

в) переработанных

**12. Кулинарные жиры имеют консистенцию**

а) твердую

б) жидкую

в) мягкую

**13. Полуфабрикаты, относящиеся к порционным натуральным**

а) лангет, антрекот

б) гуляш, поджарка

**14. Полуфабрикаты, относящиеся к рублеными**

а) котлеты, шницели

б) рагу, шашлык

**15. Вареные колбасы, выпускаемые с однородным фаршем без шпика**

а) «Русская»

б) «Докторская»

в) «Эстонская»

**16. Шпик содержат**

а) шпикачки

б) сардельки

в) сосиски

**17. Икра осетровых рыб имеет цвет**

а) от светло-серого до черного

б) оранжево-красный

**18. Крабы относятся к семейству**

а) ракообразных

б) головоногих

в) двустворчатых

**19. Омар – это**

а) рак

б) рыба

в) двустворчатые

**20. Рыбные консервы «Треска, обжаренная в масле» входят в группу**

а) закусочных

б) натуральных

**21. Изделия, относящиеся к рыбным полуфабрикатам**

а) консервы «Сазан в томатном соусе»

б) рыбное филе, рыбный фарш

в) жареная рыба

**22. Сорт пшеничной муки, имеющий более светлый цвет:**

а) Экстра;

б) первый сорт;

в) второй сорт.

**23.Изделия, относящиеся к трубчатым макаронным**

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

**24.Вещества майонеза обуславливающие его высокую калорийность:**

- а) вкусовые добавки, сахар, тмин, перец;
- б) содержание жира 40 - 67% ;
- в) эмульгаторы – молочные продукты.

**25.К какой группе пряностей относится тмин:**

- а) цветочной;
- б) коричной;
- в) листовой;
- г) семенной.

**26.К какой группе пряностей относится имбирь?**

- а) цветочной;
- б) листовой;
- в) корневой;
- в) семенной.

**27.Какой вид сахара медленно растворяется в воде:**

- а) сахар-рафинад прессованный литой;
- б) сахар-песок;
- в) сахар-рафинад быстрорастворимый.

**28.Группа кондитерских изделий к которой относят зефир:**

- а) к конфетам;
- б) к пастильным;
- в) к мармеладу.

**29. К какой группе карамели относят монпансье:**

- а) карамели леденцовой;
- б) карамели с начинками;
- в) мягкой карамели.

**30.Сорт муки зависит:**

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

**31. Установите соответствие видов сушёных абрикосов их названию**

<b>Вид</b>	<b>Название</b>
<b>1).Целые с косточкой</b>	<b>А.Курага</b>
<b>2).Половинки без косточек</b>	<b>Б.Урюк</b>
<b>3).Целые без косточек</b>	<b>В.Кайса</b>

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____  «__» _____ 20__ г	Дифференцированный зачет По учебной дисциплине: «Основы товароведения продовольственных товаров» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ»  _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

## І вариант

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

### Задание.

Задание состоит из тестовых вопросов с множественным выбором с одним правильным ответом и множественным выбором с несколькими правильными ответами

### Вкусовые товары.

### Множественный выбор с несколькими правильными ответами

#### 1.К группе вкусовые товары относят:

а) Кофе б) Крахмал в) Пряности г) Приправы

#### 2.Вкусовые и ароматические свойства кофе зависят от:

а) Вида кофейного дерева б) Места произрастания  
в) Качества обработки г) Качества упаковки

#### 3.В зависимости от рецептуры и назначения майонез делят:

а) Столовый б) Белковый в) Любительский г) С пряностями

### Множественный выбор с одним правильным ответом

#### 1. Вкусовые товары:

а) используют в свежем виде, а также для приготовления соков, желе, варенья;  
б) используют как полуфабрикаты для приготовления салатов, первых и вторых блюд, гарниров;  
в) способствуют лучшему усвоению пищи, возбуждают аппетит, убивают микробы, оказывают тонизирующее действие на организм.

#### 2. Созревшие плоды дерева по внешнему виду напоминающие вишню темно-красного цвета круглоовальной формы, под кожистой оболочкой расположена сочная мякоть, в которой находятся парные семена, это:

а) сырой кофе в зернах;  
б) флешь;  
в) семена арахиса.

### Овощные товары

#### 1.К подгруппе клубнеплоды относят: (множественный выбор)

а) Репу б) Редьку в) Картофель г) Топинамбур

**2. Наиболее высоким содержанием витамина С характеризуются:**

- 1) цитрусовые 2) хурма 3) черная смородина
- 4) ананасы 5) яблоки

**3. Цедра - это**

- а. наименование скорлупы перепелиных яиц
- б. верхняя кожица банана
- в. кожица плодов цитрусовых

## **Множественный выбор с одним правильным ответом**

**3. К ложным ягодам относятся**

- 1) виноград, облепиха 2) малина, ежевика
- 3) смородина, крыжовник 4) земляника, клубника

**4. При высушивании целых абрикосов без косточек получают**

- 1) урюк 2) курагу
- 3) изюм 4) кишмиш

**5. К семечковым плодам относятся яблоки, рябина, ...**

- 1) груши, айва, 2) айва, вишня, черешня
- 3) груши, вишня, ирга 4) вишня, айва, груши

**6. Сливы, абрикосы, персики относятся к группе свежих плодов:**

- 1) семечковых 2) цитрусовых 3) ягод 4) косточковых

**7. Лучшей желирующей способностью обладают плоды**

- 1) моркови 2) свеклы 3) дыни 4) яблок

**8. Топинамбур относится к группе овощей:**

- 1) томатные 2) корнеплоды 3) тыквенные 4) клубнеплоды

**9. Баклажаны относятся к группе овощей:**

- 1) томатные 2) корнеплоды 3) тыквенные 4) клубнеплоды

## **Сыры**

**1. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:**

- 1) голландский, российский;
- 2) швейцарский, горноалтайский;
- 3) колбасный;
- 4) брынза, сулугуни.

## **Множественный выбор с несколькими правильными ответами**

**2. К кисломолочным продуктам относятся:**

- 1) творог и творожные изделия; 2) сметана;
- 3) кисломолочные напитки; 4) пахта 5) масло 6) сыворотка

## **Крахмал, сахар и кондитерские изделия**

**1. Заменителем сахара в кондитерских изделиях может быть:**

- 1) Ксилит 2) Софит 3) Сорбит 4) Кренит

**2. К сахаристым кондитерским изделиям относят:**

- 1) Карамель 2) Ирис 3) Шоколад 4) Печенье

**3. К мучным кондитерским изделиям относят:**

- 1) Халва 2) Вафли 3) Пирожные 4) Конфеты

**4. Сахар вырабатывают из культур растительного происхождения:**

- 1) Свекла 2) Тростник 3) Репа 4) Сорго

## **Множественный выбор с одним правильным ответом**

**5. Содержание сахарозы в сахаре-рафинаде составляет...%**

- 1) 99,90 2) 99,75 3) 99,50 4) 100,00

**6. Сырьем для производства сахара-рафинада служит ...**

- 1) сахарная свекла 2) сахарный тростник 3) сахар-песок 4) сахаро-паточный сироп

**7. Кофейные напитки предназначены для людей с заболеваниями**

- 1) сердечно-сосудистой системы 2) желудочно-кишечного тракта  
3) опорно-двигательного аппарата 4) не имеет значения

## **Молочные продукты. Пищевые жиры**

## **Множественный выбор с одним правильным ответом**

**1. К животным жирам относятся:**

- 1) растительные масла  
2) бараний, говяжий, свиной 3) кулинарный 4) топленые смеси

**2. Свиной жир относится к жирам**

- 1) растительным 2) животным 3) комбинированным

**3. Какое брожение происходит в биокефире**

- 1) молочнокислое с бифидобактериями 2) молочнокислое и спиртовое  
3) только молочнокислое

**4. Кумыс готовят из ..... молока**

- 1) коровьего 2) козьего 3) кобыльего

## **Мясо и мясные продукты**

**1. К субпродуктам 1 категории относятся языки, почки, печень, сердце, .....**

- 1) говяжьи и свиные головы  
2) легкие,  
3) мозги

4) диафрагма

**2. Категория субпродуктов зависит от:**

1) видовой принадлежности

2) пищевой ценности

3) сроков хранения

4) качества обработки

**3. Быстрая порча субпродуктов при хранении обусловлена**

1) повышенным содержанием влаги

2) особенностями технологической обработки

3) высоким содержанием белков

## **Рыба и рыбные продукты**

### **Множественный выбор с несколькими правильными ответами**

**1. Копчение по температурному режиму отличают:**

1) горячее

2) охлажденное

3) полугорячие

4) холодное

5) теплое

6) высокотемпературное

7) низкотемпературное

**2. Икру лососевую изготавливают из следующих видов рыб:**

1) горбуши

2) муксуна

3) щуки

4) кеты

5) нерки

6) лосося

7) бестера

### **Множественный выбор с одним правильным ответом**

**3. Рыбы, относящиеся к семейству осетровых**

1) треска, минтай

2) севрюга, белуга

3) судак, окунь

**4. Филе – это**

а. рыба без кожи и костей, мяса без костей

б. говядина или свинина без костей

в. кусок мяса или рыбы с хребтовой костью

## **Птица. Яичные товары.**

## **Множественный выбор с несколькими правильными ответами**

1. Яйца каких птиц на предприятиях общественного питания не используются:

- 1) Куры
- 2) Утки
- 3) Гуся
- 4) Перепелки

## **Множественный выбор с одним правильным ответом**

2. Диетическое пищевое яйцо хранят не более.....дней:

- 1) 3
- 2) 7
- 3) 14
- 4) 25

## **Крупы .**

## **Множественный выбор с одним правильным ответом**

1. В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:

- 1) крахмала
- 2) азотистых соединений
- 3) клетчатки
- 4) воды

2. К лентообразным макаронным изделиям относят:

- 1) макароны
- 2) соломку
- 3) лапшу
- 4) вермишель

3. Номер крупы характеризует:

- 1) содержание примесей
- 2) содержание доброкачественного ядра
- 3) размер крупинок
- 4) зерновая культура

4. Крупу манную вырабатывают из:

- 1) ячменя
- 2) кукурузы
- 3) гречихи
- 4) пшеницы

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____  « ___ » _____ 20__ г	Дифференцированный зачет По учебной дисциплине: «Основы товароведения продовольственных товаров» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ»  _____ А.Б.Аюшиева
--	---	---

## II вариант

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

### Задание.

Задание состоит из тестовых вопросов с множественным выбором с одним правильным ответом и множественным выбором с несколькими правильными ответами

### Вкусовые товары

#### Множественный выбор с несколькими правильными ответами

**1.В зависимости от используемой в пищу, части растения пряности делят:**

- 1) Тыквенные 2) Коровые 3) Цветочные 4) Корневые

**2.К плодовым пряностям относят:**

- 1) ваниль 2) черный перец 3) шафран 4) гвоздика 5) корица

#### Множественный выбор с одним правильным ответом

**3. К цветочным пряностям относят:**

- 1) корица и имбирь 2) гвоздика и шафран 3) куркума и кориандр 4) лавровый лист и мускатный орех

**4. В зависимости от того какая часть растения находит практическое применение, пряности классифицируют на следующие группы:**

а) плодово-семенные (горчица, перец) и цветочные (гвоздика), листовые (лавровый лист), коровые (корица) и корневые (имбирь);

б) по содержанию эфирных масел, по интенсивностипряного аромата, по резкости вкуса и содержанию гликозидов;

в) цветочные (гвоздика), листовые (лавровый лист), корневые (имбирь).

**5. Пищевая поваренная соль – это:**

а) бесцветные твердые кристаллы, сухой сыпучей консистенции;

б) сухой сыпучий порошок желто-белого или кремового цвета;

в) кристаллический хлористый натрий (NaCl).

### Овощные товары

#### Множественный выбор с несколькими правильными ответами

**1.К настоящим ягодам относятся:**

1) виноград, облепиха 2) малина, ежевика

3) смородина, крыжовник 4) облепиха и малина

5) малина и виноград

**2. К семечковым плодам относятся**

- 1) груша 2) яблоко 3) вишня  
4) слива 5) персик

**3. Окраску плодов и овощей обуславливают красящие вещества:**

- 1) белки 2) каротиноиды 3) хлорофиллы 4) соланин 5) пектины

**4. Бактерицидными свойствами обладают эфирные масла овощей:**

- 1) моркови  
2) чеснока 3) лука  
4) картофеля 5) томата

**5. К клубнеплодам относятся овощи:**

- 1) морковь 2) свекла 3) топинамбур 4) батат 5) редис

**Множественный выбор с одним правильным ответом**

**6. При квашении используют дополнительное сырье для**

- 1) улучшения вкуса и качества 2) процесса брожения

**7. Овощи, содержащие большое количество крахмала:**

- 1) морковь, редис; 2) огурцы, помидоры; 3) картофель, кукуруза 4) огурцы, редис

**8. Гликозиды, находящиеся в картофеле**

- 1) амигдалин 2) синегрин 3) соланин

**9. Виды томатных овощей**

- 1) перец, баклажаны, томаты 2) кабачки, томаты, перец 3) баклажаны, томаты, патиссоны

**10. К бобовым овощам относятся**

- а. нут, горох, фасоль  
б. баклажаны, кабачки  
в. топинамбур, батат

**Сыры**

**Множественный выбор с одним правильным ответом**

**1. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:**

- 1) голландский, российский;  
2) швейцарский, горноалтайский;  
3) колбасный;  
4) брынза, сулугуни.

**Множественный выбор с несколькими правильными ответами**

**2. К кисломолочным продуктам относятся:**

- 1) творог и творожные изделия; 2) сыр;  
3) сметана; 4) кисломолочные напитки;  
5) пахта 6) масло 7) сыворотка

## **Крахмал, сахар и кондитерские изделия**

### **Множественный выбор с одним правильным ответом**

**1. Вяжущий вкус чаю придают.....вещества**

- 1) азотистые 2) минеральные 3) дубильные

**2. Экстрагированный чай – это**

- 1) быстрорастворимый 2) прессованный  
3) гранулированный

**3. Сырой кофе ..... аромата**

- 1) не имеет 2) имеет 3) слабый аромат

**4. Натуральный жареный кофе в зернах вырабатывается следующих сортов**

- 1) премиум, высший, первый 2) премиум, высший первый, второй  
3) порошкообразный, гранулированный, сублимированный

**5. Кофейные напитки предназначены для людей с заболеваниями**

- 1) сердечно-сосудистой системы 2) желудочно-кишечного тракта  
3) опорно-двигательного аппарата

**6. Арабика – это сорт**

- 1) чая 2) кофе 3) пряности

**7. Черный перец относится к ..... видам пряностей**

- 1) плодовым 2) листовым 3) корневым

## **Молочные продукты. Пищевые жиры**

### **Множественный выбор с одним правильным ответом**

**1. Простокваша, кефир, кумыс, йогурт относятся к..... продуктам**

- 1) диетическим 2) пищевым

**2. Подгруппа сыров к которой относят брынзу**

- 1) твердые 2) мягкие 3) рассольные

**3. Плавленые сыры относящиеся к подгруппе пастообразных**

- 1) «Волна», «Виола» 2) «Колбасный копченый» 3) «Российский»

**4. Сыры относящиеся к типу рассольного**

- 1) брынзу, сулугуни 2) «Костромской» 3) «Алтайский»

## **Мясо и мясные продукты**

### **Множественный выбор с одним правильным ответом**

**1. Диетическим является мясо:**

- 1) кур 2) нутрий 3) цесарок 4) гусей

**2. Мясо имеющие более высокие вкусовые свойства**

- 1) замороженное 2) размороженное 3) парное

**3.Телятина – это мясо имеет возраст**

- 1) старше 3 лет 2) от 3 месяцев до 3 лет 3) от 2 недель до 3 месяцев

**Рыба и рыбные продукты**

**1.Группа консервов, к которой относят рыбные консервы «Треска, обжаренная в масле»**

- 1) закусочные  
2) натуральные  
3) из морепродуктов

**2.Изделия, относящиеся к рыбным полуфабрикатам**

- 1) консервы «Сазан в томатном соусе»  
2) рыбное филе, рыбный фарш  
3) жареная рыба

**3. Рыбы, относящиеся к семейству карповых**

- 1) сазан, лещ, вобла  
2) белуга, стерлядь, севрюга  
3) треска, пикша, навага

**4.К нерыбным продуктам моря относят –**

- а. крабовые палочки  
б. кальмаров, мидий  
в. камбалу, белугу

**Птица. Яичные товары.**

**Множественный выбор с несколькими правильными ответами**

**Яйца каких птиц на предприятиях общественного питания не используются:**

- 1) Куры  
2) Утки  
3) Гуся  
4.Перепелки

**4.Диетическое пищевое яйцо хранят не более.....дней:**

- 1) 3  
2) 7  
3) 14  
4) 25

**Крупы**

**Множественный выбор с одним правильным ответом**

**1.По способам реализации хлеб пшеничный вырабатывают:**

- 1) весовой и подовый  
2) формовой и штучный  
3) штучный и заварной

4) подовый и весовой

2. К нитеобразным макаронным изделиям относятся

- 1) рожки
- 2) вермишель
- 3) перья
- 4) лапша

**Множественный выбор с несколькими правильными ответами**

3. К хлебным злакам относятся зерновые культуры:

- 1) рожь
  - 2) овес
  - 3) рис
- гречиха  
чечевица

4. Из гречихи на предприятиях общественного питания вырабатывают:

- 1) Ядрицу
- 2) Прodel
- 3) Геркулес
- 4) Хлопья

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____  «__» _____ 20__ г	Дифференцированный зачет По учебной дисциплине: «Основы товароведения продовольственных товаров» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ»  _____ А.Б.Аюшиева
---	---	---

**III вариант**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

**Задание.**

Задание состоит из тестовых вопросов с множественным выбором с одним правильным ответом и множественным выбором с несколькими правильными ответами

**Вкусовые товары**

**Множественный выбор с несколькими правильными ответами**

1. К группе вкусовые товары относят:

- 1) Кофе
- 2) Крахмал
- 3) Пряности
- 4) Приправы

2. Вкусовые и ароматические свойства кофе зависят от:

- 1) Вида кофейного дерева 2) Места произрастания
- 3) Качества обработки 4) Качества упаковки

### **Множественный выбор с одним правильным ответом**

#### **3. Кофепродукты НЕ вырабатывают из:**

- 1) кофе 2) злаковых 3) какао
- 4) цикория 5) дубовых желудей

#### **4. Для профилактики заболеваний щитовидной железы выпускают:**

- а) кристаллическую и молотую йодированную соль;
- б) поваренную витаминизированную соль;
- в) яблочную, лимонную, молочную витаминизированную соль.
- в) высокоалкогольные, среднеалкогольные, безалкогольные.

#### **5. Пряности – это:**

- а) семена (зерна) плодов вечнозеленого кофейного растения;
- б) плоды всех многолетних десертных травянистых растений, произрастающих в тропических странах;
- в) вкусовые продукты растительного происхождения, используемые в сушеном виде, усиливающие выделение пищеварительных соков, способствующие усвоению пищи, улучшающие ее вкусовые свойства.

### **Овощные товары**

#### **Множественный выбор с одним правильным ответом**

##### **1. Виды томатных овощей**

- 1) перец, баклажаны, томаты 2) кабачки, томаты, перец
- 3) баклажаны, томаты, патиссоны

##### **2. Красящие вещества обуславливающие цвет зрелых томатов**

- 1) антоцианы 2) каротиноиды 3) хлорофилл

##### **3. Вещество, обуславливающее горький вкус перца**

- 1) соланин 2) капсаицин 3) амигдалин

##### **4. Цукаты это –**

- а. сушеные грибы
- б. сваренные и подсушенные, засахаренные фрукты или их корки
- в. сушеные орехи

### **Множественный выбор с несколькими правильными ответами**

#### **4. К тыквенным овощам относятся**

- 1) арбузы 2) баклажаны 3) дыни
- 4) кабачки 5) кольраби 6) огурцы 7) патиссоны

- 8) томаты 9) топинамбур 10) тыква

**Множественный выбор с одним правильным ответом**

**5. Картофель входит в группу овощей**

- 1) салатные 2) корнеплоды 3) клубнеплоды

**6. Укроп входит в группу овощей**

- 1) пряные 2) салатно-шпинатные 3) десертные

**7. Кольраби относится к группе овощей**

- 1) капустные 2) луковые 3) десертные

**8. Плоды, ореха созревающего в земле**

- 1) кедровые 2) фисташки 3) арахис

**9. Рыжики относятся к группе:**

- 1) пластинчатых 2) сумчатых 3) губчатых

**Сыры**

**Множественный выбор с одним правильным ответом**

**1. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:**

- 1) голландский, российский;  
2) швейцарский, горноалтайский;  
3) колбасный;  
4) брынза, сулугуни.

**Множественный выбор с несколькими правильными ответами**

**2. К кисломолочным продуктам относятся:**

- 1) творог и творожные изделия; 2) сыр; 3) сметана;  
4) кисломолочные напитки; 5) пахта 6) масло 7) сыворотка

**Крахмал, сахар и кондитерские изделия**

**Множественный выбор с одним правильным ответом**

**1. Горчица относится к .....видам пряностей**

- 1) семенным 2) цветочным 3) коровым

**2. Зефир относится к**

- 1) мармеладу 2) пастиле

**3. Конфитюр – это**

- 1) конфеты 2) засахаренные плоды

3) уваренные плоды

**4. Варенье имеет консистенцию**

1) жидкую 2) мажущую 3) желеобразную

**5. Карамель с добавлением ментола относится к..... карамели**

1) витаминизированной 2) лечебной 3) мягкой

**6. Драже относятся к ..... изделиям**

1) конфетным 2) карамельным

**7. Затяжное печенье выпекают из ..... теста**

1) эластично-упругого 2) легко рвущегося 3) сдобного

**Молочные продукты. Пищевые жиры**

**1. Сыры не имеющие корочки на поверхности**

1) «Колбасный»  
2) брынза 3) «Голландский»

**2. Маргарин является молочным продуктом**

1) нет 2) да

**3. Сало растительное относится к**

1) кулинарным жирам 2) маргаринам 3) растительным маслам

**4. Вещества майонеза, обуславливающие его высокую калорийность**

1) Вкусовые добавки сахар, соль, перец  
2) Содержание жира 40-67% 3) Эмульгаторы

**Мясо и мясные продукты**

**1. Субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относящиеся к первой категории**

1) язык, печень, вымя, сердце  
2) голова, легкое  
3) губы, уши

**2. Мясо дичи от мяса домашней птицы**

1) отличается более темной окраской 2) более светлой окраской

**3. Шпик содержат**

1) шпикачки 2) сардельки 3) сосиски

**10. Гомогенизированные консервы предназначены для питания**

1) детей 2) взрослых 3) животных 4) не отличается

**Рыба и рыбные продукты**

**Множественный выбор с одним правильным ответом**

**1. Рыбу натирают и пересыпают солью – это**

1) сухой посол  
2) смешанный  
3) мокрый

**2. Содержание соли до 10% это посол**

1) слабосоленый

2) среднесоленый

3) крепкосоленый

**3.Икра осетровых рыб имеет цвет**

1) от светло-серого до черного

2) оранжево-красный

**4.Омар – это**

1) рак

2) рыба

3) двустворчатое

**5.Рыба не имеющая костного скелета**

а. бесчешуйчатая (сом, налим)

б. осетровая (осетр, севрюга)

в. чешуйчатая (сазан, карась)

Птица. Яичные товары.

**Яйца каких птиц на предприятиях общественного питания не используются:**

**Множественный выбор с несколькими правильными ответами**

1) Куры

2) Утки

3) Гуся

4.Перепелки

**Множественный выбор с одним правильным ответом**

4.Диетическое пищевое яйцо хранят не более.....дней:

1) 3

2) 7

3) 14

4) 25

**Крупы**

**Множественный выбор с одним правильным ответом**

1. К нитеобразным макаронным изделиям относятся

1) рожки

2) вермишель

3) перья

4) лапша

**Множественный выбор с несколькими правильным ответом**

2. К хлебным злакам относятся зерновые культуры:

1) рожь

2) овес

3) рис

гречиха

чечевица

**3. Из гречихи на предприятиях общественного питания вырабатывают:**

- 1) Ядрицу
- 2) Прodel
- 3) Геркулес
- 4) Хлопья

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 1 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Вопрос № 1.** Химический состав продовольственных товаров: белки. Свойства белков.

**Вопрос № 2.** Понятие о качестве продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 2 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Вопрос № 1** Классификация продовольственных товаров. Понятие об ассортименте и товарном сорте.

**Вопрос № 2** Органолептические и лабораторные методы качества оценки продуктов

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 3 по УД ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ»  « ____ » _____ 20__
--	--	--

**Вопрос № 1.** Стандартизация и декларирование пищевых продуктов, технические регламенты.

**Вопрос № 2.** Методы консервирования пищевых продуктов

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 4 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ»  « ____ » _____ 20__
--	--	--

**Вопрос № 1** Вода и минеральные элементы. Роль в питании и жизнедеятельности. Значение воды при хранении

**Вопрос № 2** Значение жиров в питании. Классификация жиров. Свойства жиров. Содержание в пищевых продуктах

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 5 по УД ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Вопрос № 1.** Углеводы пищевых продуктов Классификация, содержание в пищевых продуктах.

**Вопрос № 2.** Витамины. Классификация. Значение в питании

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 6 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Вопрос № 1** Тара и упаковка пищевых продуктов. Назначение. Функции. Виды.

**Вопрос № 2** Доброкачественность, безопасность, усвояемость, энергетическая ценность и биологическая полноценность продуктов

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 7 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ»  « ____ » _____ 20__
--	--	--

**Вопрос № 1** Виноградные вина. Классификация, производство отдельных групп, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

**Вопрос № 2.** Ассортимент растительных масел, их товароведная характеристика

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 8 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ»  « ____ » _____ 20__
--	--	--

**Вопрос № 1** Пряности. Классификация, производство отдельных групп.  
Требования к качеству

**Вопрос № 2** Картофель: химический состав, хозяйственно-ботанические сорта, оценка качества, болезни и вредители. Хранение.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 9 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	--	---

**Вопрос № 1.** Свежие овощи, капустные и луковые. Хим.состав. Виды и сорта. Оценка качества, особенности хранения.

**Вопрос № 2.** Субтропические и тропические плоды. Химический состав, виды, сорта. Оценка качества. Хранение.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 10 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1** Свежие семечковые плоды. Характеристика основных видов помологических и товарных сортов, химический состав. Показатели качества на примере яблок.

**Вопрос № 2** Классификация корнеплодов. Товароведная характеристика моркови и свеклы.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 11 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Мука пшеничная и ржаная. Ассортимент и сорта. Показатели качества, условия хранения.

**Вопрос № 2.** Крупа. Производство. Классификация. Оценка качества. Хранение

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 12 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Хлеб пшеничный. Способы приготовления теста хлеба. Ассортимент. Показатели качества.

**Вопрос № 2.** Макароны изделия. Производство, классификация, показатели качества и условия хранения.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 13 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Кофе натуральный сырой и жареный. Характеристика основных видов напитков.

**Вопрос № 2.** Безалкогольные напитки. Классификация, характеристика отдельных видов.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 14 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Сахар. Классификация. Требования к качеству. Хранение

**Вопрос № 2.** Классификация байхового чая. Производство ассортимент, качество, хранение

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 15 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Маргарин. Сырье Получение. Оценка качества. Характеристика ассортимента

**Вопрос № 2.** Характеристика твердых сычужных сыров. Оценка качества, условия и сроки хранения.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 16 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Соленая рыба. Сущность консервирования посолом. Оценка качества. Хранение.

**Вопрос № 2.** Пиво. Сырье. Производство, ассортимент. Показатели Качества. Условия хранения

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 17 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ»  « ____ » _____ 20__
--	---	--

**Вопрос № 1.** Приправы Соль. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству.

**Вопрос № 2.** Майонез. Получение. Ассортимент, требования к качеству, хранение

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 18 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ»  « ____ » _____ 20__
--	---	--

**Вопрос № 1.** Мед. Химический состав и пищевое значение. Виды.  
Показатели качества и условия хранения.

**Вопрос № 2.** Шоколад. Производство. Ассортимент. Показатели качества.  
Хранение. Дефекты

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 19 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Карамель. Ассортимент, показатели качества. Хранение.

**Вопрос № 2.** Водка и ликеро-водочные изделия. Классификация,  
ассортимент, производство, качество, хранение.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 20 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Производство и ассортимент сливочного масла. Оценка качества. Дефекты масла.

**Вопрос № 2.** Молоко. Химический состав. Тепловая обработка молока. Ассортимент. Требования к качеству.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 21 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Сметана, творог. Производство, ассортимент, упаковка, требования к качеству, дефекты, хранение.

**Вопрос № 2.** Мягкие сычужные сыры. Особенности производства.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 22 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов. Оценка качества. Сроки реализации.

**Вопрос № 2.** Классификация мяса по виду, возрасту, упитанности. Маркировка мяса.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 23 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Мясные консервы. Классификация. Производство. Дефекты, хранение, ассортимент.

**Вопрос № 2.** Строение куриного яйца и его химический состав.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 24 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Химический состав и пищевая ценность мяса птиц. Классификация по обработке упитанности, термическому состоянию.

**Вопрос № 2.** Вареные колбасные изделия. Ассортимент. Требования к качеству. Хранение.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 25 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Классификация промысловых рыб. Характеристика тресковых и лососевых

**Вопрос № 2 .** Химический состав и пищевая и биологическая ценность рыбы. Характеристика осетровых и сельдевых.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП  « ____ » _____ 20__	Билет № 26 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Рыбные консервы. Пищевая ценность. Производство. Виды. Качество и хранение.

**Вопрос № 2.** Рыба охлажденная и мороженая. Способы замораживания. Оценка качества. Дефекты. Хранение.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 27 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1.** Копченая рыба. Сущность горячего и холодного копчения. Качество. Хранение.

**Вопрос № 2.** Рыбные пресервы. Пищевая ценность. Производство, виды, классификация, качество, пороки.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 28 по УД ОП 02 «Основы товароведение продовольственных товаров» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

**Вопрос № 1** Тара и упаковка пищевых продуктов. Назначение. Функции. Виды.

**Вопрос № 2** Доброкачественность, безопасность, усвояемость, энергетическая ценность и биологическая полноценность продуктов

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

1.

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ

##### Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакет экзаменатора

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

Количество вариантов заданий 28 для экзаменуемого - 1

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен

### Приложение

#### Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина, З. П.. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник / З.П.Матюхина, – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности/ Л.В.Мармузова, – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 160 с.
6. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Г.Г.Дубцов, - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

#### 1.2.1. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
8. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Национальный стандарт Российской Федерации

### **1.2.2. Дополнительные источники**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник / В.П. Золин, - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

#### **Электронные ресурсы:**

##### **а) локального доступа**

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

##### **б) электронный ресурс удаленного доступа**

[www.kodeks-a.ru](http://www.kodeks-a.ru). Справочно-правовая система «Кодекс». 15.09.2011 г.

[www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru). Основы товароведения. 25.09.2011 г.

#### **Учебники в электронном варианте:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-400 с.  
[Электронный ресурс]
2. Голунова Л.Е. Сборник рецептур / Л.Е. Голунова издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с.  
[Электронный ресурс]
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П. Матюхина. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998.-272 с.  
[Электронный ресурс]

4. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.  
[Электронный ресурс]
5. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с.  
[Электронный ресурс]
6. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с.  
[Электронный ресурс]
7. **Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.**  
[Электронный ресурс]
8. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования/ Е.И.Соколова— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50  
[Электронный ресурс]
9. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. среднего проф. образования/ И.П.Самородова— М.: Издательский центр «Академия», 2015. ТОП 50  
[Электронный ресурс]
10. Семичева Г.П., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования/ Г.П.Семичева— М.: Издательский центр «Академия», 2019. ТОП 50  
[Электронный ресурс]
11. Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. среднего проф. образования/ Н.И.Дубровская— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50  
[Электронный ресурс]
12. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. П. Семичева. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с., [8] с. цв. ил.

## **ГЛОССАРИЙ ОСНОВНЫХ ПОНЯТИЙ И ТЕРМИНОВ**

**Авитаминоз** – отсутствие витаминов в питании, вызывающее заболевание.

**Белки** - это сложные органические соединения из аминокислот.

**Витамины** - это низкомолекулярные органические вещества различной химической природы, выполняющие роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека.

**Органолептическим методом** определяют качество продуктов с помощью органов чувств: зрения, осязания, обоняния и слуха

**Полноценный белок** – это белок, содержащий все восемь незаменимых аминокислот

**Товароведение** – это научная дисциплина, изучающая потребительские свойства товаров

**Углеводы** - это органические соединения, состоящие из углерода, водорода и кислорода, синтезирующиеся в растениях из углекислоты и воды под действием солнечной энергии.



