

**Министерство образования Белгородской области
ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»**

Комплект

контрольно-измерительных материалов

по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
основной профессиональной образовательной программы

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
(базовая подготовка)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	49

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований охраны труда и экологической безопасности при проведении работ в соответствии с установленной нормативно-технической документацией; - организация рабочего места в соответствии с нормативной документацией и требованиями технологии выполнения работ;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников,

задач, профессионального и личностного развития.	включая электронные и Интернет-ресурсы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - оказание помощи участникам команды; - выполнение обязанностей в соответствии с их распределением в команде; - наличие положительных отзывов мастера производственного обучения; - наличие положительных отзывов от наставников и руководителей коллектива при прохождении производственной практики;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места ; - соблюдение последовательности операций при выполнении работ в соответствии с технологической инструкцией; - соблюдение требований охраны труда и экологической безопасности при проведении работ и соответствии с установленной нормативно-технической документацией;
ОК 8. Самостоятельно определять	организация самостоятельных занятий

задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	при изучении профессионального модуля.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных

	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку

4.2.	к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

5.5.	реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
------	--

1.1. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

Знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

2.ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Учебная дисциплина	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p>ОП.02</p> <p>Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>Оценка правильности выполнения практических заданий</p> <p>Контроль режима и сроков хранения</p> <p>Оценка правильности проведения инструктажа по безопасности</p> <p>Проверка правильности произведенных расчетов расхода продуктов</p> <p>Оценка правильности заполнения документов</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

**Вопросы к устному опросу по дисциплине
«Основы товароведения продовольственных товаров»**

1. При каких условиях должны храниться корнеплоды?
2. При каких условиях должны храниться семечковые плоды?
3. Какие требования к помещениям для хранения клубнеплодов?
4. При каких условиях должны храниться крупы и макаронные изделия?
5. По какой причине в мякише хлеба может быть образована пустота?
6. Какое нарушение технологического процесса влечет за собой пересоленный вкус хлеба?
7. В каком виде поступает рыба на предприятия общественного питания?
8. 2.Какая информация должна быть на упаковке консервной банки?
9. Какие способы дефростации рыбы существуют?
- 10.Какое количество времени дается на размораживание рыбы?
- 11.В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?
12. Условия и сроки хранения колбасных изделий.
13. Условия и сроки хранения яиц.
14. Как классифицируются пряности?
15. В каком виде поступают пряности на предприятия общественного питания?
- 16.Требования к помещению для хранения пряностей.
- 17.Требования к условиям и срокам хранения пряностей.
18. Опишите классификацию кондитерских изделий. По какому признаку они классифицируются?
- 19.Условия и сроки хранения кондитерских изделий.

20. От чего зависят сроки хранения и реализации мучных кондитерских изделий?

21. Какие факторы влияют на сроки хранения и реализации кондитерских изделий?

22. В каком помещении хранят мучные кондитерские изделия до реализации?

23. 1. Для чего применяют хлебопекарные дрожжи?

24. 2. Условия и сроки хранения хлебопекарных сухих дрожжей, химического разрыхлителя, пищевых красителей?

Тест

«Свойства и показатели ассортимента»

Вопрос 1.

Набор товаров, выпускаемый изготовителем исходя из его производственных возможностей.

1. Торговый ассортимент
2. Промышленный ассортимент
3. Сложный ассортимент

Вопрос 2.

Набор товаров, формируемый организацией торговли с учетом ее специализации, потребительского спроса и материально-технической базы.

1. Промышленный ассортимент
2. Развернутый ассортимент
3. Торговый ассортимент

Вопрос 3.

Набор товаров, представленный небольшим количеством групп, видов и наименований.

1. Простой ассортимент
2. Сопутствующий ассортимент
3. Оптимальный ассортимент

Вопрос 4.

Набор товаров, представленный значительным количеством групп, видов и наименований.

1. Развернутый ассортимент
2. Рациональный ассортимент
3. Сложный ассортимент

Вопрос 5.

Набор однородных товаров, объединенный общими признаками и удовлетворяющий аналогичный потребности.

1. Развернутый ассортимент
2. Групповой ассортимент
3. Рациональный ассортимент

Вопрос 6.

Набор товаров, не относящийся к основным для данного торгового предприятия

1. Рациональный ассортимент

2. Простой ассортимент
3. Сопутствующий ассортимент

Вопрос 7.

Набор товаров одного вида марочных наименований

1. Групповой ассортимент
2. Марочный ассортимент
3. Торговый ассортимент

Вопрос 8.

Набор товаров, который включает значительное количество подгрупп, видов, разновидностей, наименований.

1. Развернутый ассортимент
2. Торговый ассортимент
3. Рациональный ассортимент

Вопрос 9.

Набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом для потребителя.

1. Сложный ассортимент
2. Развернутый ассортимент
3. Оптимальный ассортимент

Вопрос 10.

Набор товаров, удовлетворяющий реально обоснованные потребности, которые обеспечивают наилучшее качество жизни.

1. Рациональный ассортимент
2. Торговый ассортимент
3. Оптимальный ассортимент

Тестовая работа**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам необходимо ответить на 30 вопросов и выполнить практическое задание

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

1 вариант

1) Простые углеводы сладкие на вкус, растворимые в воде:

- А) моносахариды
- Б) дисахариды
- В) полисахариды

2) Выберите факторы, влияющие на качество продуктов

- А) сырье
- Б) технология производства
- В) условия хранения

3) К макроэлементам относят:

- А) Са
- Б) Fe
- В) Br

- 4) Источники витаминов А и Д в детском питании:
- А) молоко
 - Б) мясо
 - В) яйца
 - Г) рыбий жир
- 5) Организмом человека лучше усваиваются жиры:
- А) говяжий
 - Б) растительное масло
 - В) бараний
 - Г) сливочное масло
- 6) Продукты которые содержат много воды называют:
- А) скоропортящимися
 - Б) нескоропортящимися
- 7) Выберите соответствие группы и плодов
- | | |
|-------------------|-----------|
| 1) семечковые | а) груша |
| 2) косточковые | б) вишня |
| 3) субтропические | в) гранат |
| 4) тропические | г) ананас |
- 8) Выберите соответствие зерна и крупы
- | | |
|------------|-------------|
| 1) пшеница | а) ядрица |
| 2) овес | б) пшено |
| 3) просо | в) манная |
| 4) гречиха | г) геркулес |
| 5) ячмень | д) перловая |
- 9) По способу производства чай вырабатывают
- А) байховый
 - Б) прессованный
 - В) быстрорастворимый
- 10) Сырье для производства коньяка
- А) пшеница

- Б) виноград
 - В) плоды
- 11) Виды шоколада по способу производства
- А) десертный
 - Б) обыкновенный
 - В) пористый
- 12) К какой группе относят мясные хлеба
- А) вареные
 - Б) полукопченые
 - В) копченые
- 13) К какому семейству рыб относят навагу
- А) тресковые
 - Б) карповые
 - В) лососевые
- 14) К химическим разрыхлителям относят
- А) прессованные дрожжи
 - Б) двууглекислый натрий
 - В) углекислый аммоний
- 15) Выберите болезни хлеба
- А) сажистый гриб
 - Б) картофельная болезнь
 - В) зеленая плесень
- 16) Укажите состояние желтка для столовых яиц
- А) прочный, малозаметный, занимает центральное положение
 - Б) малозаметный, может перемещаться от центрального положения
- 17) Определите сорт свежемороженой рыбы имеющей дефекты:
Потускневшая чешуя, ослабевшая консистенция после оттаивания
- А) 1 сорт
 - Б) 2 сорт
 - В) 3 сорт

- 18) Медленнее ослизняется мясо:
- А) второй категории упитанности с увлажненной поверхностью
 - Б) первой категории упитанности с корочкой подсыхания
- 19) Виды бомбажа опасные для человека
- А) физический
 - Б) химический
 - В) бактериологический
- 20) К дефектам сливочного масла относят:
- А) штафф
 - Б) кормовой вкус
 - В) загар
- 21) Определите сорт сметаны 30% жирности по следующим органолептическим показателям: вкус и запах молочно – кислый, с наличием небольшой горечи, цвет белый с кремовым оттенком, консистенция однородная недостаточно густая, без крупинок жира и белка.
- А) высший сорт
 - Б) первый сорт
 - В) второй сорт
- 22) Баночные консервы хранят:
- А) Т от 0 – 15° С
 - Б) Т от 15 – 25° С
 - В) Т от – 1 - -10° С
- 23) Твердые сыры хранят при Т от 0 - 8°С, 85% влажности
- А) 15 дней
 - Б) 5 дней
 - В) 30 дней
- 24) Икру зернистую лососевых рыб хранят при Т от -4 до -6 с антисептиками
- А) 12 мес.
 - Б) 18 мес.
 - В) 24 мес.
- 25) Чай хранят при относительной влажности:

- A) 90%
 - Б) 85%
 - В) 70%
- 26) Сметану хранят при $T = 4 - 6^{\circ}C$:
- A) 72 ч
 - Б) 36ч
 - В) 18 ч.
27. Сырье и покупные товары отпускаются со склада на основании следующего документа:
- A) требование заявка
 - Б) акт приемки по количеству
 - В) стандартам
- 28) Для пооперационного документального оформления приемки товаров необходимы документы
- A) сопроводительные документы на товар
 - Б) акт в случае недостачи
 - В) акт приемки по качеству
 - Г) акт приемки по количеству
- 29) В состав складского хозяйства входят:
- A) складские помещения с хранящимися запасами
 - Б) оборудование, инвентарь и приборы
 - В) документация постоянного действия
 - Г) документация текущей деятельности
- 30) Для более продолжительного хранения обработанные продукты
- A) вакуумируют и хранят на холоде
 - Б) замораживают
 - В) хранят в лотках с перфорированными вкладышами

II вариант.

- 1) Выберите удельную калорийность жиров:
- A) 9 ккал.
 - Б) 4ккал

- В) 5 ккал.
- 2) Источником энергии, затрачиваемой человеком, служит:
- А) пища
 - Б) вода
 - В) воздух
- 3) Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?
- А) свиной жир
 - Б) говяжий жир
 - В) рыбий жир
- 4) Определите сорт свежемороженой рыбы, имеющей дефекты:
Потускневшая чешуя, ослабевшая консистенция после оттаивания
- А) 1 сорт
 - Б) 2 сорт
 - В) 3 сорт
- 5) Укажите маркировку мороженных, полупотрошенных кур 2 категории упитанности:
- А) ЦБЕ2
 - Б) КР
- 6) К клубнеплодам относят
- А) картофель, свёклу
 - Б) репу, редьку, картофель
 - В) картофель, батат, топинамбур
- 7) Найдите соответствие видов сушёных абрикосов их названию
- | | |
|------------------------------|----------|
| А) в целом виде с косточками | 1.курага |
| Б) половинками без косточек | 2.урюк |
| В) в целом виде без косточек | 3.кайса |
- 8) Фитонциды -
- А) придают плодам вяжущий вкус
 - Б) придают овощам и плодам острый, горький вкус
 - В) обладают бактерицидными свойствами, губительно действующими на микроорганизмы
- 9) Стерлядь, белуга, калуга относятся к семейству

- А) осетровых
 - Б) лососевых
 - В) скумбриевых
- 10) Главная функция углеводов -
- А) обеспечение организма энергией
 - Б) участие в образовании биологически важных соединений
 - В) защита тела от ударов
- 11) По способу производства сыры вырабатывают:
- А) твердосычужные
 - Б) мягкосычужные
 - В) рассольные
- 12) Агар вырабатывают из:
- А) морских водорослей
 - Б) хрящей животных
 - В) сахара
- 13) Запрещенные к применению в пищевой промышленности РФ пищевые добавки:
- А) Е 123
 - Б) Е 102
 - В) Е 132
- 14) Выберите соответствие группы и вида макаронных изделий:
- | | |
|----------------|--------------|
| 1) трубчатые | а) перья |
| 2) нитевидные | б) лапша |
| 3) фигурные | в) звездочки |
| 4) лентовидные | г) вермишель |
- 15) Сахар вырабатывают:
- А) сахарной свеклы
 - Б) столовой свеклы
 - В) сахарного тростника
- 16) К дефектам молока относят:
- А) горький вкус

- Б) кормовой вкус
 - В) тягучую консистенцию
- 17) Пшеничную муку вырабатывают следующих сортов:
- А) высший
 - Б) обойная
 - В) крупчатка
- 18) Определите вид кисломолочного продукта по следующим показателям качества:
Вкус и запах кисло – молочный, освежающий, слегка острый, цвет белый, консистенция жидкой сметаны
- А) кефир
 - Б) простокваша
 - В) йогурт
- 19) В Латвийском сыре обнаружены дефекты : слабозатхлый привкус, отсутствие глазков, поврежденная корка. Дайте заключение о качестве сыра
- А) используют в пищу
 - Б) не используют в пищу
- 20) Определите вид животного топленого жира по следующим показателям:
цвет белый, с бледно - голубым оттенком, консистенция плотная
- А) бараний
 - Б) свиной
 - В) говяжий
- 21) Рыбные пресервы хранят при T от 0 до – 8 С
- А) 15 дней
 - Б) 45 дней
 - В) 6 мес.
- 22) На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна. Укажите этот дефект:
- А) загар
 - Б) ржавчина
 - В) затяжка
- 23) Пастеризованное молоко хранят при $T +2 - 6$ С

- A) 36ч.
 - Б) 48ч.
 - В) 72ч
- 24) Муку хранят при относительной влажности:
- A) 90%
 - Б) 85%
 - В) 70%
- 25) Для более продолжительного хранения обработанные продукты
- A) вакуумируют и хранят на холоде
 - Б) замораживают
 - В) хранят в лотках с перфорированными вкладышами
- 26) Для пооперационного документального оформления приемки товаров необходимы документы
- A) сопроводительные документы на товар
 - Б) акт в случае недостачи
 - В) акт приемки по качеству
 - Г) акт приемки по количеству
- 27) В состав складского хозяйства входят:
- A) складские помещения с хранящимися запасами
 - Б) оборудование, инвентарь и приборы
 - В) документация постоянного действия
 - Г) документация текущей деятельности
- 28) Сырье и покупные товары отпускаются со склада на основании следующего документа:
- A) требование заявка
 - Б) акт приемки по количеству
 - В) стандартам
- 29) Выберите факторы, влияющие на качество продуктов
- A) сырье
 - Б) технология производства
 - В) условия хранения
- 30) Виды бомбажа опасные для человека

- А) физический
- Б) химический
- В) бактериологический

Тест

Раздел 1. Химический состав пищевых продуктов

Выберите правильный ответ:

1. Какие продукты содержат много воды:

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

2. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов: а) натрий, хлор; б) кальций, фосфор; в) магний, калий.

3. Какой углевод содержится в молоке: а) глюкоза, фруктоза; б) лактоза; в) мальтоза, сахароза.

4. Какие углеводы относят к моносахаридам:

а) крахмал, клетчатку; б) глюкозу, фруктозу; в) сахарозу, мальтозу.

5. В каких продуктах содержатся полноценные белки:

а) в молоке, сливках; б) в карамели, конфетах; в) в моркови, свекле.

6. В каких продуктах содержится растительный жир:

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

7. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):

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

8. Какова роль витаминов для организма человека: а) в защитных свойствах от инфекции; б) в повышении пищевой ценности; в) принимают участие в процессе роста.

9. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:

а) сычужных сыров; б) карамели, конфет; в) пива, вина.

10. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов: а) ароматические; б) дубильные; в) красящие вещества.

Дополните предложения:

1. Вода находится в пищевых продуктах в состоянии.

2. Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы:

3. Моносахариды это простые сахара, состоящие из:

4. Жиры при длительном хранении., при сильном нагревании.

5. Чай, кофе содержат, которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему.

6. Мясо и рыба содержат..., которые при варке легко растворяются в бульоне, придавая ему особый вкус и аромат.

7. В состав чеснока, лука, петрушки входят..., которые обладают бактерицидными свойствами.

8. К красящим веществам относят ... и их используют для подкрашивания

Раздел 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки

Выберите правильный ответ:

1. Какие овощи содержат больше всего крахмала:

а) морковь, свекла; б) огурцы, кабачки; в) картофель.

2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:

а) помидоры, баклажаны; б) лук, чеснок; в) капуста, морковь.

3. Какие вещества обуславливают цвет моркови:

а) хлорофилл; б) каротин; в) антоцианы.

4. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:

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

5. Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус:

а) абрикосы, персики; б) айва, терн; в) мандарины, вишня.

6. В каких продуктах содержится растительный жир:

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

7. Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты):

а) черная смородина, шиповник; б) черешня, вишня; в) виноград, абрикосы.

8. Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:

а) ананасы; б) авокадо; в) бананы. б

9. Какой сушеный виноград не имеет семян:

а) изюм; б) кишмиш.

10. Из каких плодов получают курагу:

а) из винограда, вишни; б) из абрикосов, персиков; в) из сливы, черешни.

11. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:

а) грузди, рыжики; б) белые грибы, подосиновики; в) лисички, сыроежки.

12. Какие грибы (по строению) относят к группе губчатых:

а) грузди, рыжики; б) белые грибы, подосиновики; в) лисички, сыроежки.

Дополните предложения:

1. К клубнеплодам относят:

2. К корнеплодам относят:

3. В зависимости от срока заготовки и отгрузки картофель делят на...
4. Морковь содержит следующие вещества...
5. К капустным овощам относят:
6. К пряным овощам относятся:
7. Тыквенные овощи – это...
8. По срокам созревания яблоки подразделяют на..
9. К citrusовым плодам относят:
10. Ягоды по строению подразделяют:
11. К косточковым плодам относятся:
12. По строению орехи делят на. ..
13. В зависимости от строения нижней части шляпки грибы делят на. ..
14. К плодово-ягодным консервам относят...

Раздел 3. Рыба и рыбные продукты

Выберите правильный ответ:

1. Какие рыбы относятся к семейству осетровых:
а) треска, минтай; б) севрюга, минтай; в) судак, окунь.
2. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
а) карась, лещ, толстолобик; б) сазан, окунь, вобла; в) севрюга, осетр, тарань.
3. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
а) осетр сибирский, пикша; б) горбуша, чавыча, семга; в) сазан, карп, лосось.

4. Какие рыбы относятся к семейству окуневых:

а) горбуша, семга, судак; б) судак, окунь, ерш; в) окунь, сазан, карась.

5. Какие рыбы относятся к семейству тресковых:

а) кета, омуль, лещ; б) минтай, треска, навага; в) окунь, сазан, горбуша

6. Каких рыб используют для вяления:

а) осетр, севрюга, кета; б) лещ, тарань, вобла; в) судак, треска, минтай.

7. Какие рыбы улучшают свои вкусовые качества после посола:

а) сельди, семга, кильки; б) судак, карп, горбуша; в) вобла, осетр, минтай.

8. Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:

а) щуки, судака, кильки; б) трески, севрюги, карася; в) осетра, севрюги, белуги.

9. Какую рыбу можно реализовать в живом виде:

а) карася, карпа, толстолобика; б) кильку, сельдь, щуку; в) треску, судака, окуня.

10. Какую рыбу реализуют в охлажденном виде:

а) кету, горбушу, лосося; б) кильку, воблу, тарань; в) леща, сельдь, карпа.

Дополните предложения:

1. В мякоти рыбы содержатся...

2. Жиры рыб являются ценными веществами, потому что...

3. В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делят на...

4. К семейству осетровых рыб относятся...

5. К семейству лососевых рыб относятся...

6. К семейству карповых рыб относятся...

7. К семейству сельдевых рыб относятся...
8. К камбаловым рыбам относятся...
9. Рыб семейства корюшковых (корюшка, мойва) используют...
10. В живом виде может поступать рыба...
11. Мороженой называется рыба, у которой температура внутри мышц...
12. Замораживают рыбу следующими способами:
13. Мороженое рыбное филе готовят из...
14. Способы посола рыбы.

Тест

№ задания	Выберите правильный ответ и обведите кружком его номер	<i>Правильный ответ</i>	<i>Предметная область (тема)</i>
1	Зерновые культуры подразделяют: 1. Пшеничные 2. Хлебные злаки 3. Гречишные 4. Бобовые	2,3,4	Зерно и продукты его переработки

2	<p>Зерно хлебных злаков состоит из:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цветковых пленок 2. Слизких пленок 3. Алейронового слоя 4. Зародыша 	1,3,4	Зерно и продукты его переработки
3	<p>Из гречихи на предприятиях общественного питания вырабатывают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ядрицу 2. Продел 3. Геркулес 4. Хлопья 	1,2	Зерно и продукты его переработки
4	<p>Крупы саго на предприятиях общественного питания вырабатывают из:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Крахмала 2. Саговой пальмы 3. Манной крупы 4. Зерна 	1,2	Зерно и продукты его переработки

5	<p>Муку ржаную хлебопекарную выпускают на мелькомбинатах:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обойной 2. Дробленной 3. Обдирной 4. Сеянной 	1,3,4	Зерно и продукты его переработки
6	<p>К подгруппе «тыквенные овощи» относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Огурцы 2. Баклажаны 3. Кабачки 4. Томаты 	1,3	Плодоовощные товары
7	<p>К подгруппе «томатные овощи» относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Томаты 2. Огурцы 3. Кабачки 4. Баклажаны 	1,4	Плодоовощные товары

8	<p>К подгруппе клубнеплоды относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Репу 2. Редьку 3. Картофель 4. Топинамбур 	3,4	Плодоовощные товары
9	<p>По срокам созревания яблоки делят на сорта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Летние 2. Осенние 3. Зимние 4. Весенние 	1,2,3	Плодоовощные товары
10	<p>К заболеваниям семечковых плодов относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Парша 2. Плодовая гниль 3. Загар 4. Фитофтора 	1,2,3	Плодоовощные товары

11	<p>Садовые сливы бывают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Венгерка 2. Курага 3. Кайсу 4. Ренклюд 	1,4	Плодоовощные товары
12	<p>Существует несколько способов сушки овощей, плодов и ягод:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Естественный 2. Искусственный 3. Печной 4. Сублимационный 	1,2,4	Плодоовощные товары
13	<p>Сушеным абрикосом называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кайсу 2. Чернослив 3. Курага 4. Урюк 	1,3,4	Плодоовощные товары

14	<p>К дефектам сгущённого молока относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бомбаж 2. Загустение 3. Закисление 4. Песчанистость 	1,2,4	Молочные товары
15	<p>Кумыс вырабатывают из следующего молока:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Овечьего 2. Верблюжьего 3. Кобыльего 4. Коровьего 	3,4	Молочные товары
16	<p>Творог по жирности подразделяют на :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жирный 2. Полужирный 3. Мягкий 4. Мягкий диетический 	1,2,4	Молочные товары

17	Дефектом творога является: 1. Кормовой привкус 2. Пенка 3. Крупитчатость 4. Горечь	1,3,4	Молочные товары
18	В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют: 1. Столовые 2. Отборные 3. Диетические 4. Мелкие	1,3	Яйцо и продукты его переработки
19	В зависимости от массы яйца подразделяют на категории: 1. Первая 2. Вторая 3. Третья 4. Отборная	1,2,4	Яйцо и продукты его переработки

20	<p>Яйца каких птиц на предприятиях общественного питания не используются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Куры 2. Утки 3. Гуся 4. Перепелки 	2,3	Яйцо и продукты его переработки
21	<p>Какими цветами маркируют яйца птиц:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зеленым 2. Черным 3. Синим 4. Красным 	3,4	Яйцо и продукты его переработки
22	<p>По происхождению жиры подразделяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Животные 2. Растительные 3. Синтетические 4. Комбинированные 	1,2,4	Пищевые жиры

23	Кукурузное масло вырабатывают из: 1. Початка 2. Зерна 3. Зародыша 4. Муки	3	Пищевые жиры
24	Оливковое масло вырабатывается из: 1. Ягоды 2. Косточки 3. Мякоти плодов 4. Смеси	3	Пищевые жиры
25	В зависимости от рецептуры и назначения майонез делят: 1. Столовый 2. Белковый 3. Любительский 4. С пряностями	1,3,4	Пищевые жиры

26	Мясо классифицируют по: <ol style="list-style-type: none">1. Виду убойных животных2. Термическому состоянию3. Месту убоя4. Возрасту	1,2,4	Мясные товары
27	Говядину по упитанности делят на категории: <ol style="list-style-type: none">1. Первую2. Вторую3. Третью4. Четвертую	1,2	Мясные товары
28	По термическому состоянию мясо подразделяется на: <ol style="list-style-type: none">1. Парное2. Остывшее3. Охлажденное4. Мороженное	2,3,4	Мясные товары

29	<p>Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Крупнокусковые 2. Порционные 3. Мелкокусковые 4. Дробленные 	1,2,3	Мясные товары
30	<p>Скелет рыбы может быть:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Костный 2. Хрящевой 3. Остистый 4. Хряще- костный 	1,2,4	Рыбные товары
31	<p>В зависимости от места обитания и образа жизни рыбу делят на:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пресноводную 2. Проходную 3. Заходную 4. Морскую 	1,2,4	Рыбные товары

32	Солят рыбу следующим способом: <ol style="list-style-type: none">1. Тузлучным2. Смешанным3. Домашним4. Сухим	1,2,4	Рыбные товары
33	Коптят рыбу следующим способом: <ol style="list-style-type: none">1. Дымовым2. Мягким3. Мокрым4. Электрокопчением	1,3,4	Рыбные товары
34	По способу обработки чай делят на: <ol style="list-style-type: none">1. Прессованный-плиточный2. Байховый3. Монолитный4. Кирпичный	1,2,4	Вкусовые товары

35	<p>К группе вкусовые товары относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кофе 2. Крахмал 3. Пряности 4. Приправы 	1,3,4	Вкусовые товары
36	<p>Чай черный байховый фасованный выпускают сортов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Букет 2. Роза 3. Высший сорт 4. Первый сорт 	1,3,4	Вкусовые товары
37	<p>Зеленый плиточный чай по качеству делят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Высший сорт 2. Первый сорт 3. Второй сорт 4. Третий сорт 	3	Вкусовые товары

38	<p>Вкусовые и ароматические свойства кофе зависят от:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вида кофейного дерева 2. Места произрастания 3. Качества обработки 4. Качества упаковки 	1,2,3	Вкусовые товары
39	<p>Промышленное распространение получили виды кофе:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мангуста 2. Аравийский 3. Либерийский 4. Робуста 	2,3,4	Вкусовые товары
40	<p>Натуральный жареный кофе выпускают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Молотый 2. Растворимый 3. Молотый со сливками 4. В зерне 	1,2,4	Вкусовые товары

41	<p>В зависимости от используемой в пищу части растения пряности делят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тыквенные 2. Коровые 3. Цветочные 4. Корневые 	2, 3,4	Вкусовые товары
40	<p>Сахар содержит:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 99,8% сахарозы и 0,14% влаги 2. 100% сахарозы 3. 80% сахарозы и 20% влаги 4. 70% сахарозы и 30 % влаги 	1	Кондитерские товары
41	<p>Сахар вырабатывают из культур растительного происхождения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Свекла 2. Тростник 3. Репа 4. Сорго 	1,2,4	Кондитерские товары

42	Заменителем сахара в кондитерских изделиях может быть: 1. Ксилит 2. Софит 3. Сорбит 4. Кренит	1,3	Кондитерские товары
43	К мучным кондитерским изделиям относят: 1. Халва 2. Вафли 3. Пирожные 4. Конфеты	2,4	Кондитерские товары
44	К сахаристым кондитерским изделиям относят: 1. Карамель 2. Ирис 3. Шоколад 4. Печенье	1,2,3	Кондитерские изделия

45	<p>По названию желатин бывает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевой 2. Универсальный 3. Технический 4. Специальный 	1,3	Пищевые концентраты
46	<p>Для производства кондитерских изделий используют желирующие вещества:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бура 2. Агар 3. Агаройд 4. Пектин 	2,3,4	Пищевые концентраты
47	<p>На производстве предприятий общественного питания для подкрашивания используют красители:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Естественные 2. Татразин 3. Индиго кармин 4. Лецитин 	1,2,3	Пищевые концентраты

48	<p>Все пищевые добавки делят на:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрешенные к применению 2. Запрещенные к применению 3. Неимеющие разрешение к применению 4. Таможенные 	1,2,3	Пищевые концентраты
49	<p>Из предложенных видов сушеных грибов не чернеют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подосиновик 2. Подберезовик 3. Белый 4. Смарчок 	3	Флодоовощные товары
50	<p>Овощные консервы делят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Натуральные 2. К завтраку 3. Обеденные 4. Томатопродукты 	1,3,4	Флодоовощные товары

Тестовое задание

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?

- а) физиология питания
- б) товароведение
- в) организация предприятий общественного питания

2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

- а) 4 ккал
- б) 6.8 ккал
- в) 12 ккал

3. Каких белков не существует

- а) полноценных, не полноценных
- б) заменимых, незаменимых
- в) насыщенных, ненасыщенных

4. Дайте определение жирам –это:

- а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот
- б) сложные органические соединения, состоящие из свиного и говяжьего жира
- в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

7. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

- а) увеличивается
- б) уменьшается
- в) никак не изменяется

8. Основная зерновая культура.

- А) пшеница
- Б) овёс
- В) рожь

9. От чего зависит пищевая ценность крупы

- А) от вида и характера обработки
- Б) от химического состава
- В) от вида зерна.

10. Из пшеницы вырабатывают

- А) толокно
- Б) манную крупу
- В) геркулес

11. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

- А) гречиха
- Б) продел

12. Прогоркание крупы это....

- А) плесневение
- Б) порча в результате длительного хранения
- В) окисление жира

13. Важные составные части муки

- А) углеводы
- Б) крахмал и белки
- В) витамины

14. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

- А) мука
- Б) сахар
- В) соль

15. По какому признаку делятся макаронные изделия

- А) по виду
- Б) по форме
- В) по размеру

16. Ответственная операция при изготовлении макарон

- А) замес теста
- Б) формование

В) сушка

17. высушенные продукты растительного происхождения

А) приправы

Б) молодые побеги растений

В) пряности

18. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

А) ничего

Б) расплывается и киснет

В) получается пористое изделие

19. время выпечки хлеба

А) 30 мин.

Б) от 8 до 80 мин.

В) от 50 до 120 мин.

20. опара составляет:

А) 40% воды – 60% муки

Б) 50% воды – 50% муки

В) 60% воды – 40% муки

21. К группе тыквенных овощей относятся:

А) патиссоны

Б) шпинат

В) арбуз

22. К группе десертных овощей относятся:

А) сельдерей

Б) спаржа

В) щавель

23. К группе томатных овощей относятся:

А) перец

Б) патиссоны

В) пастернак

24. К группе семечковых относятся:

- А) вишня
- Б) яблоки
- В) смородина

26. К группе косточковых относятся:

- А) сливы
- Б) ежевика
- В) айва

27. Земляника относится к...

- А) сложным ягодам
- Б) настоящим ягодам
- В) ложным ягодам

28. апельсин относится к...

- А) тропическим плодам
- Б) субтропическим плодам
- В) экзотическим плодам

29. Более ценная часть гриба.

- А) весь гриб
- Б) шляпка
- В) ножка

30. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

- А) витамины
- Б) углеводы
- В) экстрактивные вещества

31. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

- А) дубильные вещества
- Б) органические кислоты
- В) ароматические вещества

32. Моховик относится к:

- А) трубчатым грибам

Б) пластинчатым грибам

В) сумчатым грибам

33. Опенок является:

А) трубчатым грибом

Б) пластинчатым грибом

В) сумчатым грибом

34. Отличительные особенности сумчатых грибов

А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки

Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек

В) грибы в виде сумочек

Г) на поверхности шляпки имеются складки.

35. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

А) крахмал

Б) сахар

В) мёд

36. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

А) кондитерские изделия

Б) сахар

В) безалкогольные напитки

37. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

А) водка

Б) фрукты

В) мёд

38. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.

А) карамель

Б) искусственный мёд

В) сироп.

39. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы

- А) торт
- Б) пирожное
- В) пряники

40.из чего получают чай.

- А) из шиповника, мяты и т.д.
- Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.
- В) из молодых побегов смородины, малины.

41.Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.

- А) жир
- Б) хлеб
- В) овощи

42. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.

- А) масло сливочное
- Б) молоко
- В) рыба

43.Молоко со специфическим запахом

- А) молоко кобылицы
- Б) молоко коровье
- В) молоко верблюдицы

44. Кисломолочный диетический продукт

- А) сметана
- Б) сливки
- В) йогурт

45.Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.

- А) мороженное
- Б) сливки
- В) йогурт

46. Высушенная смесь яйца

- А) омлет

Б) яичный порошок

В) меланж

47. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

А) можно.

Б) нельзя

В) не имеет значения

48. Главная ткань мяса

А) соединительная

Б) жировая

В) мышечная

49. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

А) парное

Б) мороженное

В) остывшее.

50. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.

А) печень.

Б) сердце

В) желудок.

51. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.

А) мясо птицы

Б) мясные полуфабрикаты

В) котлеты

52. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.

А) мясная гастрономия

Б) консервы

В) колбасы

53. Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.

А) копчености

Б) мясные консервы

В) колбаса

54. К семейству осетровых относится:

- А) семга
- Б) белуга
- В) сом

55. К семейству карповых относится:

- А) лещ
- Б) стерлядь
- В) окунь

56. Как можно определить качество живой рыбы.

- А) держится на поверхности аквариума
- Б) плавает по всему аквариуму
- В) держится на дне

57. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы

- А) засол
- Б) замораживание
- В) копчение

58. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.

- А) копченая
- Б) сушеная
- В) вяленая

59. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины

- А) копчение
- Б) вяление
- В) охлаждение

60. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

- А) мясо
- Б) икра
- В) рыба

61. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.

- А) вкусовые вещества

Б) алкогольные напитки

В) крупы

62. Минеральная вода относится к:

А) безалкогольным напиткам

Б) алкогольным напиткам

В) слабоалкогольным напиткам.

63. К каким пряностям относится перец душистый

А) семенным

Б) плодовым

В) листовым

64. Какую крупу получают из пшеницы

А) манную

Б) пшеничную

В) перловую

65. Из чего получают крупу перловую

А) из овса

Б) из ячменя

В) из овса

66. Незрелые плоды оливкового дерева

А) маслины

Б) оливки

В) каперсы

Критерии оценивания результатов тестирования:

56–66 баллов – 5 «отлично».

45-55 баллов – 4 «хорошо».

34- 44 балла – 3 «удовлетворительно».

33 балла и менее – 2 «неудовлетворительно».

Химический состав пищевых продуктов

Выберите правильный ответ:

1. Какие продукты содержат много воды:

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

2. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов: а) натрий, хлор; б) кальций, фосфор; в) магний, калий.

3. Какой углевод содержится в молоке: а) глюкоза, фруктоза; б) лактоза; в) мальтоза, сахароза.

4. Какие углеводы относят к моносахаридам:

а) крахмал, клетчатку; б) глюкозу, фруктозу; в) сахарозу, мальтозу.

5. В каких продуктах содержатся полноценные белки:

а) в молоке, сливках; б) в карамели, конфетах; в) в моркови, свекле.

6. В каких продуктах содержится растительный жир:

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

7. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):

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

8. Какова роль витаминов для организма человека: а) в защитных свойствах от инфекции; б) в повышении пищевой ценности; в) принимают участие в процессе роста.

9. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:

а) сычужных сыров; б) карамели, конфет; в) пива, вина.

10. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов: а) ароматические; б) дубильные; в) красящие вещества.

Дополните предложения:

1. Вода находится в пищевых продуктах в состоянии.
2. Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы:
3. Моносахариды - это простые сахара, состоящие из:
4. Жиры при длительном хранении., при сильном нагревании.
5. Чай, кофе содержат, которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему.
6. Мясо и рыба содержат..., которые при варке легко растворяются в бульоне, придавая ему особый вкус и аромат.
7. В состав чеснока, лука, петрушки входят..., которые обладают бактерицидными свойствами.
8. К красящим веществам относят ... и их используют для подкрашивания

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА учебной дисциплины

Практические занятия:

ПЗ № 1 Тема: «Анализ приемки продовольственных товаров растительного происхождения по количеству и качеству.»

ПЗ № 2 Тема: «Анализ приемки продовольственных товаров животного происхождения по количеству и качеству»

ПЗ № 3 Тема: «Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания (продовольственное)»

ПЗ № 4 Тема: «Оценка условий хранения и состояния продовольственных товаров»

ПЗ № 5 Тема: «Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров растительного происхождения.»

ПЗ № 6 Тема: «Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров животного происхождения.»

ПЗ№ 7 Тема: «Изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий»

ПЗ№ 8 Тема: «Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий»

ПЗ№ 9 Тема: «Изучение ассортимента и оценка качества круп»

ПЗ№ 10 Тема: «Распознавание ассортимента основных групп плодоовощных товаров.»

ПЗ№ 11 Тема: «Оценка качества продуктов по органолептическим показателям.»

ПЗ№ 12 Тема: «Распознавание ассортимента молочных продуктов.»

ПЗ№ 13 Тема: «Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом»

ПЗ№ 14 Тема: «Распознавание ассортимента мясных продуктов.»

ПЗ№ 15 Тема: «Оценка качества мясных продуктов по органолептическим показателям.»

ПЗ№ 16 Тема: «Распознавание ассортимента кондитерских товаров.»

ПЗ№ 17 Тема: «Оценка качества продуктов по органолептическим показателям.»

Самостоятельная работа:

Определите понятия: ассортимент, сортамент и товарная номенклатура.

Определите понятия: качество, свойства, показатели, требования к качеству.

Рассмотрите классификацию ассортимента и разработайте схему.

Изучите свойства и показатели ассортимента.

Подготовка сообщения по теме: «Полезьа и вред яичных продуктов в питании человека»

Выполнение реферата по теме: «Полезьа мяса в питании человека!»

Определите понятие, назначение и этапы хранения пищевых продуктов.

Задание для дифференцированного зачета

Тест, Вариант 1

Часть А**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 18 вопросов. В задании 1 нужно выбрать единственно правильный ответ, среди предложенных, в задании 2 необходимо дать верное определение профессионального термина.

Время выполнения заданий части А - 25 минут.

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1. К кисломолочным продуктам относятся:

- А) творог и творожные изделия;
- Б) сыр;
- В) пахта;
- Г) масло;
- Д) сыворотка.

2. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изготавливают:

- А) гляцеванную, дражированную, обсыпную, глазированную;
- Б) леденцовую и с начинками;
- В) открытую и завернутую;
- Г) с тянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками.

3. Что из перечисленного относится к факторам, формирующим качество товара?

- А) послепродажное обслуживание;
- Б) качество сырья;
- В) условия транспортирования товара;

Г) условия реализации.

4. Какие факторы влияют на качество продовольственных товаров?

А) температура;

Б) цвет;

В) вес.

5. Продуктом переработки, какого злака является перловая крупа?

А) просо;

Б) гречиха;

В) ячмень.

6. Укажите количественный товарно-сопроводительный документ?

А) счет фактура;

Б) заявление - декларация;

В) заборные листы.

7. Укажите документы, предназначенные для документального оформления соглашения о ценах, оплате транспортных расходов количественный товарно-сопроводительный документ?

А) количественные;

Б) расчетные;

В) качественные.

8. Укажите вид контроля безопасности и качества пищевых товаров при котором оценка происходит при помощи органов чувств?

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

9. Укажите метод контроля, при котором определяют уровень сахаров, жиров, некоторых витаминов и других веществ?

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

10. Укажите способ обеспечения сохранности запасов товаров при котором происходит понижение температуры в хранилище, удаление из него лишней влаги, снижение концентрации углекислого газа, а также происходит активизация защитных функций товаров ?

А) вентиляция;

Б) охлаждение;

В) замораживание.

11. Укажите вид склада, который служит для хранения грузов в связи с перегрузкой товара с одного вида транспорта на другой?

А) под сортировочно-распределительный;

Б) транзитно-экспедиционный;

В) транзитно-перевалочный.

12. Укажите вид склада, который обеспечивает срочное ответственное хранение товаров в местах с ограниченным числом товаровладельцев?

А) под сортировочно-распределительный;

Б) склад-отель;

В) транзитно-перевалочный.

13. Укажите вид склада, который предназначен для накопления текущих запасов товаров. Сюда относят склады оптовых торговых баз и розничных организаций?

А) под сортировочно-распределительный;

Б) склад-отель;

В) транзитно-перевалочный.

14. Укажите вид документа, который выписывают при доставке товаров автомобильным транспортом?

А) товарно-транспортная накладная;

Б) Накладная на перевозку груза в универсальном контейнере;

В) железнодорожная накладная.

15. Укажите сроки приемки продовольственных скоропортящихся товаров?

А) 24 часа;

Б) 48 часов;

В) 72 часа.

Задание 2. Дать верное определение

1. Склад - ...

2. Хранение - ...

3. Правила товарного соседства - ...

Часть Б

Инструкция

Внимательно читайте задания. Вам предлагается в задании 1 внести в таблицу показатели качества крупы гречневой (продел быстроразваривающийся), по памяти. В задании 2 установить соответствие между группами товаров и правилами размещения на торговом оборудовании и видами помещений.

Время выполнения заданий части Б - 20 минуты.

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества крупы гречневой (продел быстро разваривающийся)

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	
2	Цвет	
3	Консистенция	
4	Запах	
5	Вкус	
6	Зараженность вредителями	

Задание 2. Установить соответствие

№	Группа товаров	Оборудование	Вид помещения
---	----------------	--------------	---------------

1	бакалея	А	холодильные горки	В	охлаждаемые помещения
2	мясные продукты				
3	молоко и кисломолочные продукты				
4	овощи	Б	торговые стеллажи	Г	неохлаждаемые помещения
5	хлебобулочные изделия				

Задание для дифференцированного зачета

Тест, Вариант 2

Часть А

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 18 вопросов. В задании 1 нужно выбрать единственно правильный ответ, среди предложенных, в задании 2 необходимо дать верное определение профессионального термина.

Время выполнения заданий части А - 24 минуты.

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1. К кисломолочным продуктам **НЕ** относятся:

А) творог и творожные изделия;

Б) сыр;

В) сметана;

Г) масло.

2. Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....:

А) минус 20⁰до 0⁰С 6 мес.;

Б) минус 15⁰до 10⁰С 10 дней;

В) 40⁰С 5 дней;

Г) 15⁰до 20⁰С 10 дней.

3. Вид крупы определяется:

А) содержанием доброкачественного ядра;

Б) зерновой культурой;

В) размерами крупинок;

Г) обработкой ядра зерна.

4. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при

А) холодном копчении;

Б) полугорячем копчении;

В) горячем копчении;

Г) смешанном копчении.

5.К клубнеплодам относятся:

А) морковь, свекла;

Б) топинамбур, картофель;

В) ревень, спаржа;

Г) укроп, базилик.

6. Укажите документ относящийся к качественным ТСД?

А) счет фактура;

Б) заявление - декларация;

В) сертификат.

7. Укажите документы, предназначенные для передачи, хранения и учета информации о недоброкачественной продукции?

А) акт-списание;

Б) заявление - декларация;

В) протокол согласования цен.

8. Укажите вид контроля при котором происходит проверка эпидемиологической безопасности микробиологической стойкости ?

А) органолептический;

Б) микробиологический; В) физико-химический.

9. Укажите метод контроля, при котором определяют уровень сахаров, жиров, некоторых витаминов и других веществ?

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

10. Укажите способ обеспечения сохранности запасов товаров при котором происходит понижение температуры в хранилище, удаление из него лишнего пара влаги, снижение концентрации углекислого газа, а также происходит активизация защитных функций товаров?

- А) вентиляция;
- Б) охлаждение;
- В) замораживание.

11. Укажите вид склада по показателю – ассортимент хранимых товаров

- А) универсальный;
- Б) открытый;
- В) склад в районе производства.

12. Укажите вид складской зоны, на которой выполняется учет отправляемых грузов, составляется сопроводительная документация.

- А) зона приемки;
- Б) зона экспедирования;
- В) зона сортировки.

13. Укажите класс склада, который представляет собой современное одноэтажное здание, строительство которого велось с соблюдением предписанных технологий и с использованием материалов высокого качества?

- А) А;
- Б) Б;
- В) С.

14. Укажите вид документа, который выписывают при доставке товаров автомобильным транспортом?

- А) товарно-транспортная накладная;
- Б) Накладная на перевозку груза в универсальном контейнере;
- В) железнодорожная накладная.

15. Укажите сроки приемки продовольственных товаров?

А) 24 часа;

Б) 10 дней;

В) 60 дней.

Задание 2. Дать верное определение

1. Заявка - ...

2. Приемка товара - ...

3. Упаковка - ...

Часть Б

Инструкция

Внимательно читайте задания. Вам предлагается в задании 1 внести в таблицу показатели качества крупы гречневой (продел быстрораствориваемый), по памяти. В задании 2 установить соответствие между группами товаров и правилами размещения на торговом оборудовании и видами помещений.

Время выполнения заданий части Б - 28 минуты.

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества продукта «сыр плавленый»

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
------	---------------------------------------	---

1	Внешний вид	
2	Поверхность	
3	Вкус и запах	
4	Цвет	
5	Вид на разрезе	
6	Консистенция	

Задание 2. Установить соответствие

№	Группа товаров	Оборудование			Вид помещения
		А	В	Г	
1	бакалея	А	холодильные горки	В	охлаждаемые помещения
2	рыбные продукты				
3	молоко				
4	фрукты	Б	торговые стеллажи	Г	неохлаждаемые помещения
5	макаронные изделия				

Эталоны ответа.

1 вариант**Часть А**

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<i>a</i>	<i>г</i>	<i>б</i>	<i>а</i>	<i>в</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>а</i>	<i>в</i>	<i>а</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>а</i>	<i>а</i>	<i>а</i>

Задание 2. Дать верное определение

1.Склад - это здания, сооружения и разнообразные устройства, предназначенные для приемки, размещения и хранения поступивших товаров, где выполняются работы по приемке, подсортировке, хранению, фасовке, отпуску товаров.

2.Хранение - этап обращения товара, который должен проходить в условиях, обеспечивающих минимальное изменение его количества и качества.

3. Правило товарного соседства - требование к совместному содержанию товаров с одинаковым режимом хранения, а также с приемлемыми друг для друга сорбционными свойствами; основано на принципе совместимости разных товаров, которые не оказывают взаимного вредного воздействия.

Часть Б

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества крупы гречневой (продел быстро разваривающийся)

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	Расколотые на части ядра гречихи
2	Цвет	Соответствует виду крупы, коричневый

3	Консистенция	Рассыпчатая
4	Запах	Слабовыраженный, без посторонних запахов
5	Вкус	Не горький, не кислый, сладковатый
6	Зараженность вредителями	Не допускается

Задание 2. Установить соответствие

1	2	3	4	5
<i>б</i>	<i>а</i>	<i>а</i>	<i>б</i>	<i>б</i>
<i>г</i>	<i>в</i>	<i>в</i>	<i>в</i>	<i>г</i>

Задание 2. Составить инструкции по хранению различных видов товаров, с учетом следующих критерий:

Наименование продукта	Необходимые условия хранения		
	Сроки хранения, сут.	Температура воздуха, С	Отн. влажность воздуха, %
мясопродукты	2-4	2...4	75-85
молоко и молочные продукты	0,5	4...6	80-85
гастрономические продукты	2-6	2...6	80-85
фрукты	3-8	2...4	80-85
овощи	5-8	2...8	80-85

2 вариант**Часть А**

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<i>б</i>	<i>а</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>а</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>а</i>	<i>а</i>	<i>б</i>	<i>а</i>	<i>а</i>	<i>б</i>

Задание 2. Дать верное определение

1. Заявка – заявление намерения получить определенный товар.
2. Приемка товара – проверка соответствия количества, качества, комплектности товара обусловленным в договоре показателям.
3. Упаковка - средство или комплекс средств, которые обеспечивают защиту товаров от повреждений и потерь, а также от загрязнений и окружающей среды.

Часть Б

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества продукта «сыр плавленый»

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	Плотно завернуты в фольгу, упакованы в коробочки из полимерных материалов или тубы

2	Поверхность	Чистая, гладкая, не подсохшая
3	Вкус и запах	Сырные, чистые, кисловатые или слегка пряные
4	Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе сыра
5	Вид на разрезе	Рисунок отсутствует
6	Консистенция	Пластичная

Задание 2. Установить соответствие

1	2	3	4	5
<i>б</i>	<i>а</i>	<i>а</i>	<i>б</i>	<i>б</i>
<i>г</i>	<i>в</i>	<i>в</i>	<i>в</i>	<i>г</i>

Критерии оценки:

Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении (да/нет)
Знать : - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп	- классификация пищевых продуктов по определенным признакам и свойствам - обоснование химического состава и пищевой ценности продуктов -сырье, из которого сделан продукт -особенности производства продуктов -определение ассортимента различных видов продуктов -сопроводительная документация на различные группы продуктов;	

<p>продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. 	<p>соблюдение факторов формирующих и сохраняющих качество сырья и продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение условий хранения, упаковки, транспортирования и - реализации различных видов продовольственных товаров - чтение маркировки консервов <p>Соблюдение правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>	
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую 	<ul style="list-style-type: none"> - определять органолептических показателей качества пищевого сырья и продуктов; 	

<p>оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья, рассчитывать калорийность продуктов</p> <p>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)</p> <p>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>- определять калорийность продуктов</p> <p>- соблюдать условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p>	
---	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично

70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно