

Приложение

к ОПОП по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

КОМПЛЕКТ

Контрольно оценочных средств

по учебной дисциплине

**ОП.10ВЧ «Основы товароведения и контроль качества пищевых
продуктов»**

Комплект контрольно – измерительных материалов (КОСов) по учебной дисциплине «**Основы товароведения и контроль качества пищевых продуктов**» разработан на основе Федерального образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики:

Коржукова С.В., преподаватель спецдисциплин

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....
2. Формы промежуточной аттестации по дисциплине.....
3. Результаты освоения дисциплины подлежащие проверке.....
4. Типовые задания для оценки освоения дисциплины.....
5. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.....

1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Основы товароведения и контроль качества пищевых продуктов» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело следующими знаниями, умениями, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции
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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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, птицы, дичи
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

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 регламентом

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 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку 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 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2. Формы промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 1

Наименование дисциплины	Форма контроля и оценивания
	аттестация
Основы товароведения продовольственных товаров	дифференцированный зачет

3. . Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Таблица №2

Требования к результатам освоения (должен уметь, знать)	Функциональная принадлежность оценочного средства
Уметь	
– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Лабораторные занятия

	<p>« Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>«Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту»</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>«Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»</p> <p>Практическое занятие</p> <p>«Качество и безопасность продовольственных товаров»</p> <p>Практическое занятие</p> <p>«Органолептическая оценка качества хлеба»</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>«Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту»</p>
<p>– оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p>	<p>Лабораторные занятия</p> <p>«Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту»</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>«Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»</p> <p>Практическое занятие</p> <p>«Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов»</p> <p>Практическое занятие</p> <p>«Определение качества рыбы органолептическим способом»</p> <p>Практическое занятие</p>

	«Оценка качества колбасных изделий органолептическим способом»
<p>– оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> <p>- проводить бракераж готовых мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Лабораторные занятия</p> <p>«Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке»</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>«Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов»</p> <p>Практические занятия</p> <p>«Определение вида яйцепродуктов ,категории яиц по органолептическим показателям»</p> <p>Практические занятия</p> <p>«Органолептическая оценка качества кондитерских изделий: повидла, джема, варенья»</p> <p>Практические занятия</p> <p>«Органолептическая оценка качества хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей»</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>«Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий и оценка качества по стандарту.»</p> <p>«Безопасная эксплуатация холодильного оборудования»</p>
Знать	
- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп	<p>Тестирование</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

продовольственных товаров;	
– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Тестирование Дифференцированный зачет
– методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Дифференцированный зачет
– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	Дифференцированный зачет
– виды складских помещений и требования к ним;	Дифференцированный зачет
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Тестирование

2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку 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 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

4. Типовые задания для оценки освоения дисциплины

Текущий контроль

Тест

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 особые вкус и аромат.
7. В состав чеснока, лука, петрушки входят..., которые обладают бактерицидными свойствами.
8. К красящим веществам относят ... и их используют для подкрашивания

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) гляncованную, 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	
		А	Б	В	Г
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

- К кисломолочным продуктам **НЕ** относятся:
 - творог и творожные изделия;
 - сыр;
 - сметана;
 - масло.
- Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....:
 - минус 20⁰до 0⁰С 6 мес.;
 - минус 15⁰до 10⁰С 10 дней;
 - 40⁰С 5 дней;
 - 15⁰до 20⁰С 10 дней.
- Вид крупы определяется:
 - содержанием доброкачественного ядра;
 - зерновой культурой;
 - размерами крупинок;
 - обработкой ядра зерна.
- Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при
 - холодном копчении;
 - полугорячем копчении;
 - горячем копчении;
 - смешанном копчении.
- К клубнеплодам относятся:
 - морковь, свекла;
 - топинамбур, картофель;
 - ревень, спаржа;
 - укроп, базилик.
- Укажите документ относящийся к качественным ТСД?
 - счет фактура;
 - заявление -декларация;
 - сертификат.
- Укажите документы, предназначенные для передачи, хранения и учета информации о недоброкачественной продукции?
 - акт-списание;
 - 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 быстрорастворивающийся), 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	
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>а</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 (продолбыстро 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
б	а	а	б	б
г	в	в	в	г

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
б	а	б	в	б	в	а	б	в	а	а	б	а	а	б

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 подсыхая

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
б	а	а	б	б
г	в	в	в	г

Тест

Раздел. Химический состав пищевых продуктов

Выберите правильный ответ:

- Какие продукты содержат много воды:
а) манная крупа, рис; б) огурцы, арбузы; в) чай кофе.
- Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов: а) натрий, хлор; б) кальций, фосфор; в) магний, калий.
- Какой углевод содержится в молоке: а) глюкоза, фруктоза; б) лактоза; в) мальтоза, сахароза.
- Какие углеводы относят к моносахаридам:
а) крахмал, клетчатку; б) глюкозу, фруктозу; в) сахарозу, мальтозу.
- В каких продуктах содержатся полноценные белки:
а) в молоке, сливках; б) в карамели, конфетах; в) в моркови, свекле.
- В каких продуктах содержится растительный жир:
а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре.
- В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):
а) в пастиле, мармеладе; б) в дынях, апельсинах; в) в сосисках, колбасе Докторской.
- Какова роль витаминов для организма человека: а) в защитных свойствах от инфекции; б) в повышении пищевой ценности; в) принимают участие в процессе роста.
- При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:
а) сычужных сыров; б) карамели, конфет; в) пива, вина.
- Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов: а) ароматические; б) дубильные; в) красящие вещества.

Дополните предложения:

- Вода находится в пищевых продуктах в состоянии.
- 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 особые 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. 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.
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. 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	Правильный ответ	Предметная область (тема)
1	Зерновые культуры подразделяют: 1. Пшеничные 2. Хлебные злаки 3. Гречишные 4. Бобовые	2,3,4	Зерно и продукты его переработки
2	Зерно хлебных злаков состоит из: 1. Цветковых пленок 2. Слизких пленок 3. Алейронового слоя 4. Зародыша	1,3,4	Зерно и продукты его переработки
3	Из гречихи на предприятиях общественного питания вырабатывают: 1. Ядрицу 2. Продел 3. Геркулес 4. Хлопья	1,2	Зерно и продукты его переработки
4	Крупу саго на предприятиях общественного питания вырабатывают из: 1. Крахмала 2. Саговой пальмы 3. Манной крупы 4. Зерна	1,2	Зерно и продукты его переработки
5	Муку ржаную хлебопекарную выпускают на мелькомбинатах: 1. Обойной 2. Дробленной 3. Обдирной 4. Сеянной	1,3,4	Зерно и продукты его переработки
6	К подгруппе «тыквенные овощи» относят: 1. Огурцы 2. Баклажаны 3. Кабачки 4. Томаты	1,3	Флодоовощные товары
7	К подгруппе «томатные овощи» относят: 1. Томаты 2. Огурцы 3. Кабачки 4. Баклажаны	1,4	Флодоовощные товары

8	<p>К подгруппе клубнеплоды относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Репу 2. Редьку 3. Картофель 4. Топинамбур 	3,4	Флодоовощные 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	Флодоовощные 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	Флодоовощные товары
11	<p>Садовые сливы бывают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Венгерка 2. Курага 3. Кайсу 4. Ренклюд 	1,4	Флодоовощные 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	Флодоовощные товары
13	<p>Сушеным абрикосом называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кайсу 2. Чернослив 3. Курага 4. Урюк 	1,3,4	Флодоовощные 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	<p>Дефектом творога является:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кормовой привкус 2. Пенка 3. Крупитчатость 4. Горечь 	1,3,4	Молочные товары
18	<p>В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Столовые 2. Отборные 3. Диетические 4. Мелкие 	1,3	Яйцо и продукты его переработки
19	<p>В зависимости от массы яйца подразделяют на категории:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Кукурузное масло вырабатывают из:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Початка 2. Зерна 3. Зародыша 4. Муки 	3	Пищевые жиры

24	<p>Оливковое масло вырабатывается из:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ягоды 2. Косточки 3. Мякоти плодов 4. Смеси 	3	Пищевые жиры
25	<p>В зависимости от рецептуры и назначения майонез делят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Столовый 2. Белковый 3. Любительский 4. С пряностями 	1,3,4	Пищевые жиры
26	<p>Мясо классифицируют по:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виду убойных животных 2. Термическому состоянию 3. Месту убоя 4. Возрасту 	1,2,4	Мясные товары
27	<p>Говядину по упитанности делят на категории:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Первую 2. Вторую 3. Третью 4. Четвертую 	1,2	Мясные товары
28	<p>По термическому состоянию мясо подразделяется на:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Парное 2. Остывшее 3. Охлажденное 4. 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	<p>Солят рыбу следующим способом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тузлучным 2. Смешанным 3. Домашним 4. Сухим 	1,2,4	Рыбные товары
33	<p>Коптят рыбу следующим способом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дымовым 2. Мягким 3. Мокрым 4. Электрокопчением 	1,3,4	Рыбные товары
34	<p>По способу обработки чай делят на:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прессованный-плиточный 2. Байховый 3. Монолитный 4. 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	<p>Заменителем сахара в кондитерских изделиях может быть:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ксилит 2. Софит 3. Сорбит 4. Кренит 	1,3	Кондитерские товары
43	<p>К мучным кондитерским изделиям относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Халва 2. Вафли 3. Пирожные 4. Конфеты 	2,4	Кондитерские товары
44	<p>К сахаристым кондитерским изделиям относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	Для производства кондитерских изделий используют желирующие вещества: 1. Бура 2. Агар 3. Агаройд 4. Пектин	2,3,4	Пищевые концентраты
47	На производстве предприятий общественного питания для подкрашивания используют красители: 1. Естественные 2. Татразин 3. Индиго кармин 4. Лецитин	1,2,3	Пищевые концентраты
48	Все пищевые добавки делят на: 1. Разрешенные к применению 2. Запрещенные к применению 3. Неимеющие разрешение к применению 4. Таможенные	1,2,3	Пищевые концентраты
49	Из предложенных видов сушеных грибов не чернеют: 1. Подосиновик 2. Подберезовик 3. Белый 4. Смарчок	3	Флодоовощные товары
50	Овощные консервы делят: 1. Натуральные 2. К завтраку 3. Обеденные 4. Томатопродукты	1,3,4	Флодоовощные товары

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
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/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

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/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

Основная

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительные источники

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2019. – 592 с.
2. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2019. – 236 с.
3. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2018. – 156 с.
4. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2019. – 816 с.
5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2018. – 448 с.
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2019. – 208 с.
7. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2019
8. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
9. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

Интернет- ресурсы

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

