



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	Ошибка! Закладка не определена.
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).....	Ошибка! Закладка не определена.
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).....	Ошибка! Закладка не определена.
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА	192

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения промежуточной аттестации предназначен для проверки результатов освоения дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров (адаптационная дисциплина).

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена.

Текущий контроль осуществляется на каждом занятии в ходе освоения материала в форме устного опроса, выполнения письменных заданий по теме занятия. В ходе текущего контроля осуществляется индивидуальное корректирующее общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала учебной дисциплины.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении текущего контроля студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения отдельной темы, раздела или программы дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения отдельной темы, раздела или программы дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе или при выполнении заданий, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения отдельной темы, раздела или программы дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему освоить программу. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения отдельной темы, раздела или программы дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий (недостаточный) уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» — компетенция не освоена, «1» — компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

Формы и методы текущего контроля.

Для закрепления и усвоения полученных знаний используются следующие формы и методы контроля: устный и письменный опрос, подготовка сообщений, рефератов, тестирование, решение ситуационных задач и т.д. Формы и методы текущего контроля предусматривают как самостоятельную работу, так и работу в группе.

Текущий контроль направлен на индивидуальную коррекцию результатов обучения по дисциплине по следующим видам работ:

Отработка навыков поиска и передачи информации.

Отработка навыков безопасного информационного и социального взаимодействия.

Подготовка документов в разных форматах.

Работа по индивидуальной программе.

Могут быть дополнительно использованы следующие формы:

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций по отдельным темам (разделам) курса;

Комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам.

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, прослеживать логическую связь между темами курса.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы

Эссе – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются **следующие критерии оценок:**

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо

70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

2) Критерии оценки индивидуального проекта:

оценка «отлично» выставляется за проект, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях проект при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за проект, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за проект, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы. Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», выполняют работу заново.

Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускаются к сдаче экзамена по дисциплине.

Результаты освоения: знания и умения, элементы компетенции, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
Должен знать:				
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Знает ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров	Тема 2. Ассортимент товаров.	контрольная работа; презентация	1,2,3,4.5,6,7.8,9,10, 11,12,13
		Тема 9.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		
		Тема 10.Товароведная характеристика зерновых товаров.		
		Тема 11. Товароведная характеристика молочных товаров.		
		Тема 12. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.		
		Тема 13.Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.		
		Тема 14. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.		
		Тема 15.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых изделий		
		Тема 16. Ассортимент и характеристика пищевых концентратов		
		Лабораторная работа №3 «Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту».		
		Лабораторная работа №4 ««Ознакомление с ассортиментом крупы и оценка качества по стандарту».		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
		Лабораторная работа №5 «Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту»		
		Лабораторная работа №3 «Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту».		
		Лабораторная работа №4 ««Ознакомление с ассортиментом крупы и оценка качества по стандарту».		
		Лабораторная работа №5 «Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту»		
		Лабораторная работа №6 «Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий и оценка качества по стандарту»		
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Знает виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Тема 5.Оценка качества продовольственных товаров.	контрольная работа;	12
методы контроля	обладает знаниями о методах	Тема 5.Оценка качества продовольственных товаров.	контрольная работа;	1,2,3,4.5,6,7.8,9,10, 11,12

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Тема 6. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров.		
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	обладает знаниями о современных способах обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	Тема 6. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров.	контрольная работа;	1,2
		Тема 7. Консервирование продовольственного сырья.		
виды складских помещений и требования к ним;	знает виды складских помещений и требования к ним;	Тема 6. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров.	контрольная работа;	12
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	обладает знаниями о правилах оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Тема 6. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров.	контрольная работа;	12
Должен уметь:				
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных	Проводит органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Лабораторная работа №7 «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»	контрольная работа; презентация	5,6,7.8, 12
		Лабораторная работа №8 «Оценка качества рыбы по органолептическим		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
продуктов и сырья;		показателям».		
		Лабораторная работа №9 «Органолептическая оценка качества мяса».		
оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	Умеет оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	Тема 5. Оценка качества продовольственных товаров.	аудиторная контрольная работа;	12
оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	Умеет оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	Тема 6. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров.	аудиторная контрольная работа; презентация	12
осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	осуществляет контроль хранения и расхода продуктов	Тема 6. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров.	аудиторная контрольная работа; презентация	1,2
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности	Тема 1. Введение. Состояние и перспектива развития продовольственного рынка.	презентация	13

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирует свою деятельность в рамках заданных параметров; определяет оптимальные методы, формы и способы решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности, их эффективность и качество выполнения согласно заданной ситуации	Тема 5. Оценка качества продовольственных товаров.		13
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствие (несоответствие) эталонной ситуации; делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности; решает профессиональные задачи в соответствии с поставленной целью	Тема 6. Обеспечение качества и количества продовольственных товаров.	аудиторная контрольная работа;	13
		Лабораторная работа №7 «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»		
		Лабораторная работа №8 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям».		
		Лабораторная работа №9 «Органолептическая оценка качества мяса».		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Планирует информационный поиск; владеет способами систематизации информации; интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности	Лабораторная работа №6 «Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий и оценка качества по стандарту»	аудиторная контрольная работа; презентация	13
		Практическое занятие №3 «Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
профессионального и личностного развития.		Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов»		
		Практическое занятие №4 «Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту»		
		Практическое занятие №5 «Ознакомление с ассортиментом кондитерских, мучных изделий и оценка качества по стандарту».		
		Практическое занятие №6 «Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту».		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	Осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия; моделирует профессиональную деятельность с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Практическое занятие №3 «Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов» Практическое занятие №4 «Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту»	презентация	13

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
		Практическое занятие №5 «Ознакомление с ассортиментом кондитерских, мучных изделий и оценка качества по стандарту».		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т.п.); справляется с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды)	1. Лабораторная работа №1 «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка их качества по стандарту».	презентация	1,2,3,4.5,6,7.8,9,10, 13
		2. Лабораторная работа №2 «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качеству по стандарту».		
		Лабораторная работа №3 «Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту».		
		Лабораторная работа №4 ««Ознакомление с ассортиментом крупы и оценка качества по стандарту».		
		Лабораторная работа №5 «Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту»		
		Лабораторная работа №7 «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»		
		Лабораторная работа №8 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям».		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
		Лабораторная работа №9 «Органолептическая оценка качества мяса».		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проводит объективный анализ и указывает субъективное значение результатов деятельности; осознает степень персональной ответственности за результат выполнения заданий, прогнозирует последствия принятого решения; демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Лабораторная работа №3 «Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту».	презентация	1,2,3,4.5,6,7.8,9,10, 13
		Лабораторная работа №4 ««Ознакомление с ассортиментом крупы и оценка качества по стандарту».		
		Лабораторная работа №5 «Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту»		
		Лабораторная работа №7 «Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»		
		Лабораторная работа №8 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям».		
		Лабораторная работа №9 «Органолептическая оценка качества мяса».		
ОК 9. Ориентироваться	Анализирует инновации в области	Тема 2. Ассортимент товаров.	Презентация,	12,13

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности; выбирает эффективные технологии и рациональные способы выполнения профессиональных задач; владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности на уровне технологического процесса	Тема 5. Оценка качества продовольственных товаров.	аудиторная контрольная работа	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.			
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		аудиторная контрольная работа;	1,2
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 9. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	аудиторная контрольная работа;	1,2,3,4,12,13
		Тема 12. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
		Тема 13.Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.		
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 12. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.	аудиторная контрольная работа;	1,2,3
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 13.Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.	аудиторная контрольная работа;	4,12,13
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд,	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и			1,2,3,4,12,13
		Тема 9.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		
		Тема 12. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	регламентами.	Тема 13.Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.		
		Тема 10.Товароведная характеристика зерновых товаров.		
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Тема 13.Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.		4,12,13
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Творчески оформляет и подготавливает к реализации супы разнообразного ассортимента.	Тема 9.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		1,2,3,4,12,13
		Тема 12. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.		
		Тема 13.Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.		
ПК 2.4. Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	приготавливает непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Тема 9.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		1,2,12,13
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного			1,2,12,13
		Тема 9.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	ассортимента.	переработки.		
		Тема 10. Товароведная характеристика зерновых товаров.		
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Тема 10. Товароведная характеристика зерновых товаров.		
		Тема 11. Товароведная характеристика молочных товаров.		
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Тема 12. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов.		3,,12,13
		Лабораторная работа №8 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям».		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
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.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Тема 13.Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов. Лабораторная работа №9 «Органолептическая оценка качества мяса».		4,12,13
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 9.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		1,2,12,13
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Тема 9.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		1,2,12,13
		Тема 14. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Проводит приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Тема 9.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		1,2,4,12,13
		Тема 13.Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Тема 10. Товароведная характеристика зерновых товаров.		1,2,4,12,13
		Тема 9.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		
		Тема 13.Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.		
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Проводит приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Тема 12. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов. Лабораторная работа №8 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям».		3,12,13
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	Проводит приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Тема 13.Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.		12,13

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 15. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых изделий.		9,10,12,13
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Тема 15. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых изделий.		9,10,12,13

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
разнообразного ассортимента.				
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Проводит приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Тема 10. Товароведная характеристика зерновых товаров.		9,10,12,13
		Тема 14. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.		
		Тема 15.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых изделий.		
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Тема 15.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых изделий.		9,10,12,13
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Проводит приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Тема 15.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых изделий.		9,10,12,13

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 15.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых изделий.		9,10,12,13
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Тема 15.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых изделий.		9,10,12,13
		Тема 10. Товароведная характеристика зерновых товаров.		
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Тема 10. Товароведная характеристика зерновых товаров.		9,10,12,13

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		Тема 15.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых изделий.		
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Тема 10. Товароведная характеристика зерновых товаров.		9,10,12,13
		Тема 15.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых изделий.		
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Тема 10. Товароведная характеристика зерновых товаров.		9,10,12,13
		Тема 15.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых изделий.		

**Контрольно-оценочные средства для проведения текущей аттестации (для оценки
уровня освоения умений, усвоения знаний, формирования общих и
профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)**

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

«Общие сведения о пищевых продуктах»

Вариант № 1

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Лактоза находится в _____ и придает ему _____ вкус.
2. По происхождению белки бывают _____ и _____.
3. Отсутствие витаминов в пище вызывает заболевание - _____.
4. Контактная сушка – основана на соприкосновении продукта с _____.
5. Раскрошка – это потери при _____ мяса, _____ хлеба.
6. Свертывание белка – _____.
7. Распыл – это потеря _____ при перевозке и хранении.

Заполните таблицу:

- 8.
- 9.
2. Медленно обезвоживаем предварительно подсоленный продукт.
3. Пропитываем продукт антисептическими веществами дыма.

10. Укажите, классификацию пищевых продуктов по условиям хранения:

- 1) 2) 3)
- 4) 5)

11. Укажите, физико-химические методы консервирования:

- 1) 2)

12. Укажите виды моносахаридов:

- 1) 2) 3) 4)

13. Укажите, какими свойствами обладают белки:

- 1) 2) 3) 4)

13. Укажите, какими свойствами обладают жиры:

- 1) 2) 3)

14. Укажите методы определяющие качество пищевых продуктов:

- 1) 2)

15. Укажите, биологические процессы вызванные развитием микроорганизмов или воздействием на

продукты клещей, насекомых и грызунов:

- 1) 2) 3)

Ф.И. _____
Группа № _____
Дата _____

«Общие сведения о пищевых продуктах»

Вариант № 2

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Способ сохранения продуктов от порчи - _____.
2. По происхождению жиры различают _____ и _____.
3. Недостаточное потребление витаминов вызывает заболевание - _____.
4. Сублимационная сушка – в вакуум-аппаратах _____ продуктов.
5. В процессе тепловой обработки белки _____, образуя пену.
6. Мясо и рыба содержат экстрактивные вещества, которые при варке легко растворяются в _____, придавая ему особый _____.
7. Розлив – это потеря жидких продуктов при _____.

Заполните таблицу:

- 8.
- 9.
10. Укажите, главные факторы вызывающие изменение качества продукции при хранении:
1) 2) 3)
4) 5)
11. Укажите, физические методы консервирования:
1) 2) 3)
12. Укажите виды дисахаридов:
1) 2) 3)
13. Укажите, какими свойствами обладают белки:
1) 2) 3) 4)
14. Укажите, виды минеральных веществ в зависимости от содержания в пищевых продуктах:
1) 2) 3)
15. Укажите, витамины в зависимости от растворимости:
1) 2)

Ф.И. _____
Группа № _____
Дата _____

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

«Плодоовощная продукция и продукты её переработки»

Вариант № 1

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Морковь, свёкла, брюква относятся к классу _____.
2. Вздутие крышек или донышек банок в результате накопления газов внутри банки - _____.
3. Уваренное с сахаром фруктовое пюре - _____.
4. Консервы изготовленные из разнообразных овощей, предварительно обжаренные в жире и залитые томатным соусом - _____.
5. «Винная ягода» - _____.
6. Разновидностью редьки является _____ - это зеленая редька, родиной которой считают Японию.
7. Сладкий картофель - _____.

Заполните таблицу:

- 8.
- 9.
10. Укажите, классификацию плодово-ягодных консервов:
1) 2) 3)
4) 5)
11. Укажите виды бомбажа:
1) 2) 3)
12. Укажите, виды томатопродуктов:
1) 2) 3) 4)
13. Укажите виды квашенной капусты по способу приготовления:
1) 2) 3) 4)
14. Укажите виды цитрусовых плодов:
1) 2) 3) 4)
15. Укажите виды капустных овощей
1) 2) 3) 4)
5) 6) 7)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

«Плодоовощная продукция и продукты её переработки»

Вариант № 2

Вверху напишите свою фамилию, № группы и дату.

Материала, который вы изучили, достаточно для выполнения теста.

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Спаржу, эстрагон, ревень относят к классу _____.
2. Плодово-ягодное пюре уваренное с сахаром с добавлением пряностей - _____.
3. Консервы вырабатываемые из одного вида бланшированных овощей (целом, нарезанном или пюреобразном виде) и залитых раствором соли - _____.
4. «Северный виноград» - _____.
5. Слово «_____» итальянского происхождения означает блюдо, приготовленное из зеленых листовых овощей, заправленных растительным маслом, уксусом и солью.
6. Клубнеплод «земляная груша» - _____.
7. Маринование овощей основано на консервирующем действии _____.

Заполните таблицу:

- 8.
- 9.
10. Укажите, какие плоды относят к косточковым:
1) 2) 3)
4) 5)
11. Укажите, виды овощные консервов:
1) 2) 3) 4)
12. Укажите, какие существуют способы сушки овощей:
1) 2) 3)
13. Укажите, как сортируют перед засолкой помидоры по степени зрелости:
1) 2) 3)
4) 5)
14. Укажите сорта картофеля в зависимости от назначения:
1) 2) 3) 4)
15. Укажите виды тыквенных овощей:
1) 2) 3)
4) 5) 6)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

«Рыба и рыбные продукты»»

Вариант № 1

Вверху напишите свою фамилию, № группы и дату.

Материала, который вы изучили, достаточно для выполнения теста.

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Тело рыбы состоит из трех основных частей: _____, _____, _____.

2. Сильно обезвоженный рыбный продукт, полученный путем сушки - _____.
3. В процессе копчения рыба обезвоживается, пропитывается веществами дыма, которые придают ей _____ вкус и запах, а осаждаясь на поверхности, окрашивают её _____ цвет.
4. Мороженую рыбу глазируют, глазурь предохраняет рыбу от _____ и _____.
5. Содержание воды в рыбе зависит от _____ рыбы: чем больше _____ в рыбе, тем меньше воды.
6. Из спинной струны осетровых пород рыб вырабатывают _____.
7. Отдельные части высокоценных пород рыб, обработанные посолом, вялением или холодным копчением - _____.

Заполните таблицу:

8.
9.
10. Укажите содержание жира в рыбе:
1) 2) 3) 4)
11. Укажите, виды посола рыбы в зависимости от температуры:
1) 2) 3) 4)
12. Укажите, от чего зависит количество жира в рыбе:
1) 2) 3)
13. Укажите особенности осетровых пород рыб:
1) 2)
14. Укажите виды рыб в зависимости от места обитания и образа жизни:
1) 2) 3) 4)
15. Укажите виды икры осетровых рыб:
1) 2) 3) 4)

Ф.И. _____
Группа № _____
Дата _____

«Рыба и рыбные продукты»

Вариант № 2

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Консервирование рыбы с помощью поваренной соли - _____.
2. Соотношение между съедобными и несъедобными частями зависит от _____ рыбы, _____ и _____.
3. В подсолённую икру добавляют: _____ - предохраняет икринки от слипания, _____ - смягчает привкус горечи в икре.

4. Сушка методом _____ позволяет получить сушеную рыбу высокого качества с содержанием воды 1%.

5. Посол рыбы с добавлением сахара, пряностей, уксусной кислоты - _____.

6. Для удлинения срока хранения охлажденной рыбы применяют _____, - вещество, оказывает _____ действие на микроорганизмы.

7. На предприятиях общественного питания живую рыбу хранят в _____ в течении _____ дней.

Заполните таблицу:

8.

9.

10. Укажите семейства рыб:

1) 2) 3) 4)

5) 6) 7) 8)

11. Укажите виды соленой рыбы в зависимости от содержания соли:

1) 2) 3)

12. Укажите группы рыбных консервов в зависимости от предварительно подготовленного сырья:

1) 2) 3)

13. Укажите способы охлаждения рыбы:

1) 2) 3)

14. Укажите, какие отходы получают в результате обработки рыбы:

1) 2)

15. Укажите виды копченой рыбы:

1) 2)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4

«Мясо и мясные продукты»»

Вариант № 1

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Субпродукты относятся к группе _____ продуктов.

2. Ткань, основу которой составляет оссеин называется _____.

3. Ткань, состоящая из неполноценных белков – коллагена и эластина называется _____.

4. Копченые колбасы подразделяют на две группы: _____ и _____.

5. Измельченное мясо, снятое с костей, освобожденное от сухожилий - _____.

6. Категории упитанности мяса определяют по развитию мышечной ткани, отложению _____, степени выступа _____.

7. По термическому состоянию субпродукты бывают _____ и _____.

Заполните таблицу:

8.

9.

10. Укажите классификацию битой птицы по способу обработки:

1) 2) 3)

11. Укажите колбасы по способу термической обработки:

1) 2) 3)

12. Укажите классификацию мясных консервов по виду сырья:

1) 2) 3)

4) 5) 6)

13. Укажите, виды колбасных оболочек:

1) 2) 3) 4)

14. Укажите, ткани мяса:

1) 2) 3) 4)

15. Укажите виды шпика, используемого для производства колбас:

1) 2) 3)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

«Мясо и мясные продукты»

Вариант № 2

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые тепловой обработке до готовности к

употреблению - _____.

2. Ткань, состоящая из отдельных волокон, покрытая полупрозрачной оболочкой, называется _____.

3. Ткань, представляющая собой клетки, заполненные жировыми капельками, называется _____.

4. Колбасные оболочки придают колбасам _____, предохраняет их от _____, микроорганизмов и потери _____.

5. Изделия из теста с мясным фаршем - _____.

6. Баранину для производства колбасных изделий используют очень редко, так как она имеет _____

_____ вкус и запах.

7. По пищевой ценности субпродукты делят на _____ и _____ категории.

Заполните таблицу:

8.

9.

10. Укажите, мяскопчености в зависимости от термической обработки:

1) 2) 3)

4) 5) 6)

11. Укажите, отличительные особенности полукопченых колбас:

1) 2) 3)

12. Укажите, классификацию мясных консервов по назначению:

1) 2) 3)

13. Укажите, виды мяса по термическому состоянию:

1) 2) 3)

14. Укажите, виды мясных полуфабрикатов по способу обработки:

1) 2) 3)

15. Показателями доброкачественности свежего мяса является:

1) 2) 3) 4)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 5

«Яйца и яйцепродукты»

Вариант № 1

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Основной товарной продукцией являются _____ яйца.

2. Часть яйца считается более ценной в пищевом отношении _____.

3. Диетические яйца маркируют _____, а столовые - _____ яйца.

4. Яйца _____ птицы не используют в общественном питании, так как они могут содержать

вредные для организма человека _____.

5. При _____ белок яйца образует густую прочную _____.

6. Белок усваивается организмом на _____ %.

7. Яичный меланж размораживают _____ или _____.

Заполните таблицу:

8.

9.

10. Укажите категорию яиц в зависимости от массы:

1) 2) 3)

11. Укажите последовательность подготовки яичного порошка для использования:

1) 2) 3)

12. Укажите основные части куриного яйца:

1) 2) 3)

13. Укажите ассортимент яичного порошка:

1) 2) 3)

14. Укажите ассортимент яиц в зависимости от вида птицы:

1) 2) 3) 4)

15. Укажите последовательность обработки годных к употреблению яиц перед тепловой обработкой:

1) 2) 3) 4)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

«Яйца и яйцепродукты»

Вариант № 2

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Свертывание и уплотнение белка происходит при температуре _____.

2. Желток поддерживается в центре яйца благодаря _____.

3. Мелкие яйца упаковывают _____ с обозначением на этикетке _____.

4. Подскорлупная оболочка яйца препятствует проникновению _____ во внутрь яйца.

5. При маркировке на штампе указывают: для диетических яиц _____ и дату сортировки, а столовых только _____.

6. Желток усваивается организмом на _____ %.

7. Для восстановления яичного порошка на одну часть берут _____ части жидкости, размешивают, дают набухнуть в течении _____ минут.

Заполните таблицу:

8.

9.

10. Укажите классификацию яиц в зависимости от срока хранения и качества:

1) 2) 3)

11. Укажите последовательность подготовки меланжа для использования:

1) 2) 3)

12. Укажите, с какими дефектами яйца можно использовать в пищу:

1) 2) 3)

4) 5) 6)

13. Укажите ассортимент яичных мороженных продуктов:

1) 2) 3)

14. Укажите, какой массой бывают яйца:

1) 2) 3)

15. Укажите по каким показателям определяют качество диетических и столовых яиц:

1) 2) 3)

Ф.И. _____
Группа № _____
Дата _____

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 6

«Зерномучные продукты»

Вариант № 1

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Наибольшим содержанием крахмала отличается крупа из _____, _____.
2. Из ячменя вырабатывают _____ и _____.
3. Муку с сильной клейковиной используют для _____, _____, _____ изделий.
4. Пшеничный хлеб вырабатывают _____, _____ и _____.
5. Тесто для хлеба из ржаной муки ставят на закваске или используют заварной способ, при этом хлеб приобретает особый _____, долго _____.
6. Чем выше сорт муки, тем _____ в ней витаминов и минеральных веществ.
7. Сыном солнца и воды с древних времен называют _____, родина его _____.

Заполните таблицу:

- 8.
- 9.
10. Укажите, классификацию макаронных изделий в зависимости от формы:
1) 2) 3) 4)
11. Укажите сорта ржаной хлебопекарной муки:
1) 2) 3)
12. Укажите, крупы вырабатываемые из пшеницы:
1) 2)
13. Укажите, крупы богатые содержанием жира:
1) 2) 3)
14. Укажите, виды хлеба в зависимости от способа отпуска покупателям:
1) 2)
15. Укажите, виды хлеба в зависимости от способа выпечки:
1) 2)

Ф.И. _____
Группа № _____
Дата _____

«Зерномучные продукты»

Вариант № 2

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Из гречихи вырабатывают _____ и _____.
2. Зольность муки характеризует её сортовую принадлежность; чем больше в муке отрубных частиц, тем выше её _____, тем ниже _____ муки.
3. Муку со слабой клейковиной используют для _____, _____ изделий.
4. Беспористая масса мякиша хлеба - _____.
5. Чем выше сорт муки, тем _____ в ней витаминов и минеральных веществ.
6. Расколотые ядра гречихи - _____.
7. Измельченные в муку ядра овса - _____.

Заполните таблицу:

- 8.
- 9.
1. Трубки с прямым срезом, длиной 45-50см. и толщиной не более 1,5 мм.
2. Трубки с косым срезом, длиной 3-10см.
3. Прогнутые или прямые трубки с прямым срезом, длиной 1,5-4см.
4. Обрезки макарон длиной от 5-13,5см.

10. Укажите, основное сырье для производства хлеба:

1) 2) 3) 4)

11. Укажите, сорта пшеничной хлебопекарной муки в зависимости от качества:

1) 2) 3)

4) 5)

12. Укажите, виды фасоли в зависимости от цвета:

1) 2) 3)

13. Укажите, виды хлеба в зависимости от рецептуры:

1) 2) 3)

14. Укажите, виды хлеба в зависимости от назначения:

1) 2)

15. Укажите наиболее распространенные дефекты хлеба:

1) 2) 3)

4) 5)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 7

«Молоко и молочные продукты»

Вариант № 1

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Национальный продукт народов Северного Востока типа простокваши - _____.
2. Основным видом является сметана _____% жирности.
3. Стерелизованные сливки вырабатывают _____% жирности.
4. Молочный сахар, придающий молоку сладковатый вкус - _____.
5. Сухие молочные продукты _____ не допускаются к реализации в общественном питании.
6. Кисломолочный продукт получаемый из кобыльего молока - _____.
7. Слепой сыр – это сыр _____.

Заполните таблицу:

8. _____
9. _____
10. Укажите, для чего сыры парафинируют или покрывают полимерной пленкой:
1) 2)
11. Укажите, для чего сыры направляют на созревание:
1) 2) 3) 4)
12. Укажите, виды творога по содержанию жира:
1) 2) 3) 4)
13. Укажите способы получения сухого молока:
1) 2)
14. Укажите, виды кумыса в зависимости от продолжительности созревания:
1) 2) 3)
15. Укажите, виды кисломолочных продуктов:
1) 2) 3)
4) 5) 6)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

«Молоко и молочные продукты»

Вариант № 2

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Национальный русский продукт, раньше её сметали с отстоявшегося кислого молока - _____.
2. По содержанию жира сыры выпускают _____% и _____% жирности.
3. Наиболее жирная часть молока - _____.
4. Кисломолочный продукт подвергаемый замораживанию - _____.
5. Сыры созревающие под действием плесени - _____.

6. Какой молочный продукт в других странах называют русскими сливками - _____.

7. Высококалорийный белковый продукт, получаемый свертыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка - _____.

Заполните таблицу:

8.

9.

10. Укажите, отличительные особенности рассольных сыров:

1) 2) 3)

11. Укажите, чем мягкие сычужные сыры отличаются от твердых:

1) 2)

12. Укажите, группы переработанных сыров в зависимости от используемого сырья:

1) 2) 3)

4) 5)

13. Укажите, виды простокваши в зависимости от вида применяемой закваски и используемого сырья:

1) 2) 3)

4) 5) 6)

14. Укажите, виды коровьего молока в зависимости от тепловой обработки:

1) 2)

15. Укажите, сычужные сыры в зависимости от особенностей производства:

1) 2) 3) 4)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 8

«Пищевые жиры»

Вариант № 1

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Основной масленичной культурой в нашей стране является - _____.

2. Растительное масло содержит _____% воды, _____% жира.

3. Для сохранения пищевой ценности животных топленых жиров и повышения стойкости при хранении их

обрабатывают _____.

4. Высокодисперсная водножировая эмульсия - _____.

5. Жир, в состав которого входит до 20% бараньего жира - _____.

6. Жир, ароматизированный вытяжкой из лука - _____.

7. Для повышения биологической ценности маргарина в него добавляют витамины _____, _____.

Заполните таблицу:

8.

1. Маргарин, предназначен для приготовления кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

2. Маргарин, предназначен для промышленного производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3. Маргарин предназначается для использования в качестве бутербродов.

9.

10. Укажите, виды жиров в зависимости от происхождения:

1) 2) 3)

11. Укажите, виды растительного масла в зависимости от способа очистки:

1) 2) 3) 4)

12. Укажите, виды топленых животных жиров в зависимости от перерабатываемого сырья:

1) 2) 3)

4) 5)

13. Укажите дефекты сливочного масла:

1) 2) 3)

14. Укажите сорта столового маргарина:

1) 2)

15. Укажите, для каких блюд применяют восточный жир:

1) 2)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

«Пищевые жиры»

Вариант № 2

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Пищевым достоинством растительных масел является отсутствие в них

_____.

2. Безводная смесь различных видов переработанных и натуральных жиров -

_____.

3. Укажите жир с добавлением говяжьего жира - _____.

4. Назовите жир, который в жировом наборе содержит свиной жир -

_____.

5. Содержание влаги в кулинарных жирах - _____%.

6. Содержание жира в кулинарных жирах _____%.

7. Основной составной частью маргарина является _____.

Заполните таблицу:

8.

1. Жир собирают с поверхности бульона при варке колбас, копченостей, цвет от белого до темно-желтого с запахом копченостей, в расплавленном состоянии мутноватый.
 2. Жир бледно-желтого цвета, приятного вкуса, твердой консистенции, в расплавленном виде прозрачный.
 3. Жир белого цвета, поджаристого вкуса, при 20С консистенция мажеобразная.
 4. Жир желтого цвета с сероватым оттенком, с привкусом свежего бульона, консистенция жидкая.
 5. Жир бледно-желтого цвета, слегка поджаристый привкус, консистенция курдючного жира – мажеобразная.
- 9.
10. Укажите, виды пищевых жиров в зависимости от консистенции:
1) 2)
 11. Укажите, комбинированные пищевые жиры:
1) 2)
 12. Укажите, виды коровьего масла:
1) 2)
 13. Укажите, группы маргарина в зависимости от рецептуры и назначения:
1) 2) 3)
 14. Укажите, виды кулинарных жиров в зависимости от назначения и состава:
1) 2) 3) 4)
5) 6) 7) 8)
 15. Укажите сорта коровьего масла в зависимости от качества:
1) 2)

Ф.И. _____
Группа № _____
Дата _____

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 9

«Кондитерские изделия. Сахар. Крахмал.»

Вариант № 1

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Растительный полисахарид, содержащийся в клубнях картофеля, пшеницы, риса - _____.
2. С древних времен пшеничный крахмал получали в _____ и _____.
3. Основными видами сырья для приготовления крахмала в нашей стране является _____, _____.

4. Продукт состоящий из сахарозы - _____.
5. По способу приготовления варенье делят на _____ и _____.
6. По качеству джем бывает _____ и _____ сорта.
7. По качеству цукаты подразделяют на _____ и _____ сорт.

Заполните таблицу:

8.
9.
2. Добавляют в тесто для кексов, в кремы, украшают торты и пирожные.
3. Используют для приготовления горячего напитка, добавляют в тесто, кремы, помаду.
4. Используют для сладких блюд, теста, соусов, кремов.
5. Используют для приготовления хлеба, безалкогольных напитков, фруктовых консервов.
10. Укажите сорта картофельного крахмала:
1) 2) 3) 4)
11. Укажите, ассортимент сахара-рафинада:
1) 2) 3)
12. Укажите, основные виды сахара, которые вырабатываются предприятиями сахарной промышленности:
1) 2)
13. Укажите, виды какао-порошка в зависимости от способа обработки:
1) 2)
14. Укажите, группы кондитерских изделий:
1) 2)
15. Укажите, виды кондитерских изделий относящихся к сахаристым:
1) 2) 3)
4) 5) 6)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 9

«Кондитерские изделия. Сахар. Крахмал»

Вариант № 2

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. В общественном питании используют в основном _____ крахмал, реже - _____.

2. Картофельный крахмал используемый для технических целей - _____.
3. Сырьем для получения сахара в нашей стране является - _____.
4. На предприятиях общественного питания в качестве сырья используют в основном _____ и _____.
5. Сахар-рафинад обладающий самой меньшей крепостью- _____.
6. Сахар-рафинад имеет высокую крепость, медленно растворяется - _____.
7. Сахар содержит в своем составе _____ % сахарозы и _____ % влаги.

Заполните таблицу:

- 8.
- 9.
1. Целые или нарезанные плоды или ягоды, проваренные в сахаропаточном сиропе, подсушенные и обсыпанные сахаром или глазированные.
2. Уваренные в сахарном сиропе ягоды, плоды.
3. Продукт приготовленный из протертого плодово-ягодного пюре, уваренного с сахаром.
4. Продукт , приготовленный из непотертых плодов, разваренных с сахаром до желеобразной консистенции.

10. Укажите, виды крахмала:

1) 2) 3)

11. Укажите, ассортимент сахара-песка:

1) 2) 3)

12. Укажите, виды мучных кондитерских изделий:

1) 2) 3) 4)

5) 6) 7)

13. Укажите, виды цукатов в зависимости от производства:

1) 2)

14. Укажите, виды фруктово-ягодных изделий используемых на предприятиях общественного питания:

1) 2) 3) 4)

15. Укажите, сорта повидло в зависимости от качества:

1) 2) 3)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 10

«Вкусовые продукты»

Вариант № 1

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. На предприятиях общественного питания в процессе приготовления блюд используют _____ и _____ кислоту.
2. Пряности содержат _____ и _____, которые обуславливают специфический вкус и аромат.
3. В зависимости от возраста и качества коньячных спиртов коньяки делят на _____, марочные, _____.
4. Вещества образуются при обжарке кофе - _____.
5. Обработанные семена плодов вечнозеленого кофейного дерева, произрастающего в тропических странах - _____.
6. Для улучшения качества зерна кофе _____.
7. Высококачественные марочные коньяки - _____.

Заполните таблицу:

8.
 1. Водно-спиртовая смесь, полученная путем смешивания ректификованного этилового спирта с мягкой водой требуемой крепости.
 2. Напиток полученный путем настаивания спирта-ректификата на смеси различных пряностей с добавлением крахмальной патоки для вязкости и подкрашенные растительными красителями.
 3. Напиток, полученный в результате спиртового брожения свежего сока или завяленного винограда.
 4. Напиток, длительно выдержанный в дубовых бочках, основой которого является коньячный спирт.
9.
 10. Укажите, пряности в зависимости от используемой в пищу части:
1) 2) 3)
4) 5) 6)
 11. Укажите, виды чая в зависимости от размера чаинок:
1) 2) 3)
 12. Укажите, виноградные вина в зависимости от способа производства:
1) 2) 3) 4)
 13. Укажите, от чего зависят вкусовые и ароматические свойства кофе:

1) 2) 3)

14. Укажите, поваренную соль в зависимости от способа обработки:

1) 2) 3) 4)

15. Укажите, алкогольные напитки используемые в общественном питании для приготовления блюд и

мучных кондитерских изделий:

1) 2) 3)

4) 5)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

«Вкусовые продукты»

Вариант № 2

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Уксусная кислота поступает на предприятия общественного питания в виде _____

и _____.

2. В старину символом пряностей был _____.

3. В зависимости от содержания спирта и сахара ликеры подразделяются на _____,

десертные и _____.

4. По цвету виноградные вина делят на _____, _____,

_____.

5. Сырье для производства черного байхового чая - _____.

6. Вещества придающие чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет -

_____.

Заполните таблицу:

8.

1. Плоды однолетнего растения из семейства зонтичных.

Семена имеют сильный пряный аромат и сладковатый вкус.

Используют в кондитерском производстве и хлебопечении.

2. Пряность коричневого цвета, бывает в виде порошка, трубочек, молотой с сахаром., используют для молочных киселей, фруктовых фаршей, национальных блюд.

3. Плоды двухлетнего растения в целом или молотом виде, вкус жгучий, горьковато-пряный, применяют в хлебопечении, сыроделии и кондитерском производстве.

4. Ярко-красные перепутанные нити, жирные на ощупь, с сильным запахом, с горько-пряным вкусом, используют для окрашивания масла и плова в желтый цвет.

- 9.
10. Укажите, виды чая в зависимости от способа обработки:
1) 2) 3)
4) 5) 6)
11. Укажите, виноградные вина в зависимости от срока выдержки:
1) 2) 3)
12. Укажите, алкогольные напитки в зависимости от содержания этилового спирта:
1) 2) 3) 4)
13. Укажите, виды кваса по способу обработки:
1) 2)
14. Укажите, виды приправы используемые на предприятиях общественного питания для улучшения вкуса пищи:
1) 2) 3)
4) 5) 6)
15. Промышленное распространение получили три вида кофе:
1) 2) 3)

Ф.И. _____
Группа № _____
Дата _____

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 11

«Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители.

Пищевые красители»

Вариант № 1

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Желирующий продукт в виде прозрачных пластин или крупинок светло-желтого цвета _____.
2. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы - _____.
3. Студнеобразующая способность агароида в _____ меньше, чем у агара.
4. Оптимальная температура для жизнедеятельности дрожжей _____.
5. Белое кристаллическое вещество в виде порошка с запахом аммиака - _____.
6. Вещество при определенных условиях образует студень - _____.
7. Пищевой желатин набухает в _____ воде, поглощая _____ кратное количество воды.

Заполните таблицу:

- 8.
1. Серовато-белый порошок слегка кисловатого вкуса, содержащий углеводоподобные вещества, которые входят в состав многих плодов.

2. Вещество получают из морских багряных водорослей путем вываривания, студнеобразующая способность в три раза меньше, чем у других веществ

3. Крупинки светло-желтого цвета, полученные из коллогеносодержащих продуктов.

4. Вещество полученное из морских водорослей, при охлаждении образует студнеобразную массу со стекловидным изломом.

9.

10. Укажите, виды хлебопекарных дрожжей:

1) 2)

11. Укажите, виды химических разрыхлителей:

1) 2)

12. Укажите, виды вырабатываемого желатина:

1) 2)

13. Укажите, виды синтетических пищевых красителей:

1) 2)

14. Укажите, желирующие вещества используемые в кондитерском производстве:

1) 2) 3)

15. Укажите, сорта сухих дрожжей в зависимости от качества:

1) 2)

Ф.И. _____

Группа № _____

Дата _____

«Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители.

Пищевые красители»

Вариант № 2

Внимательно читайте задание и выполняйте в соответствии с инструкцией.

Вставьте пропущенные слова.

1. Желирующее вещество используемое на предприятиях общественного питания - _____.

2. Желирующее вещество полученное из морских водорослей _____.

3. Пищевой краситель, хорошо растворяется в воде, слабо в спирте, не растворяется в жирах _____.

4. Дрожжи живут и размножаются в сахарных растворах, поэтому их называют - _____

(сахарные грибы).

5. Белый кристаллический порошок, без запаха, солоновато-щелочного вкуса, растворимый в воде- _____.

6. Недостатком углекислого аммония как разрыхлителя является сохранение запаха _____ в теплых выпеченных изделиях.

7. Углекислый аммоний герметично упаковывают, так как он на воздухе постепенно _____
и теряет _____.

Заполните таблицу:

8.

1. Используют как ароматизатор и желтый краситель для подкрашивания кондитерских изделий.

2. Краситель полученный в результате карамелизации сахара., водным раствором которого подкрашивают кремы, тесто и помаду в коричневый цвет разных оттенков.

3. Краситель в сухом виде добавляют в кремы, тесто, в посыпки для отделки тортов.

4. Краситель в виде экстракта добавляют в кремы, сиропы для промочки, окрашивая их в коричневый цвет разных оттенков и придавая вкус и запах кофе.

9.

1. Краситель в виде пасты сине-черного цвета, хорошо растворяется в воде, окрашивая её в чисто-синий цвет.

2. Оранжево-желтый краситель в виде кристаллического порошка, хорошо растворяется в воде, слабо в спирте, не растворяется в жирах.

10. Укажите, виды пищевых естественных красителей:

1) 2) 3)

4) 5)

11. Укажите, виды пищевых красителей:

1) 2)

12. Укажите, использование агара на предприятии общественного питания:

1) 2)

13. Укажите, сорта агара в зависимости от качества:

1) 2)

14. Укажите, виды синтетических красителей при сочетании которых можно получить зеленый цвет:

1) 2)

15. Укажите, массу пресованных дрожжей поступающих на предприятия общественного питания:

1) 2)

Ключ

Общие сведения о пищевых продуктах.

Вариант – 1

1. (2) молоко, сладковатый

2. (2) животные, растительные
3. (1) авитаминоз
4. (1) горячей поверхностью
5. (2) разрубе, нарезке
6. (1) денатурация
7. (1) сыпучих продуктов
8. (4) 1- желтый цвет, 2- зеленый цвет, 3- красный цвет, 4- синий (фиолетовый) цвет
9. (3) 1- стерилизация, 2- вяление, 3- копчение
10. (5) мясорыбные, молочно-жировые, сухие, гастрономические, овощи-плоды.
11. (2) сушка, консервирование солью и сахаром.
12. (4) глюкоза, фруктоза, галактоза, мальтоза
13. (3) окисление, дымообразование, гидролиз
14. (2) органолептический, измерительный (лабораторный)
15. (3) брожение, гниение, плесневение

(36)

24 – «2»

25 – 28 – «3»

29 – 31 – «4»

32 – 36 – «5»

Ключ

Общие сведения о пищевых продуктах.

Вариант – 2

1. (1) консервирование
2. (2) животные, растительные
3. (1) гиповитаминоз
4. (1) быстрозамороженные
5. (1) свертывание
6. (2) бульон, аромат
7. (1) переливание
8. (4) 1- вещество с резким вкусом и запахом (раздражает слизистую оболочку пищеварит. органов)
2- азотосодержащее вещество (оказывает возбуждающее действие на нервную систему)
3- антибиотики (обладающие бактерицидными свойствами)
4- обуславливают аромат пищевых продуктов
9. (3) 1- пастеризация, 2- маринование, 3- охлаждение
10. (5) температура, влажность, газовый состав воздуха, свет, товарное соседство
11. (3) консервирование низкими температурами, консервирование высокими температурами,
консервирование лучистой энергией.
12. (3) сахара, мальтоза, лактоза
13. (4) денатурация, гидролиз, набухание белка, образование пены
14. (3) микроэлементы, макроэлементы, ультрамикроэлементы
15. (2) жирорастворимые, водорастворимые

(36)

24 – «2»
25 – 28 – «3»
29 – 31 – «4»
32 – 36 – «5»

Ключ
Плодоовощная продукция и продукты её переработки.
Вариант – 1

1. (1) плодовые
2. (1) бомбаж
3. (1) фруктовый соус
4. (1) закусовая
5. (1) инжир
6. (1) дайкон
7. (1) батат
8. (3) 1- корнеплоды, 2- капустные, 3- бобовые
9. (5) 1- вегетативные, 2- плодовые, 3- вегетативные, 4- вегетативные, 5- вегетативные
10. (5) компоты, соки, фруктовые приправы, фруктовый соус, пюре плодово-ягодное
11. (3) физический, химический, биологический
12. (4) томатный сок, томатный соус, томатное пюре, томатная-паста
13. (4) шинкованная, рубленая, цельнокочанная, кочанная с рубленой
14. (4) апельсины, мандарины, лимоны, грейпфрут
15. (8) белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, цветная, брокколи, кольраби, пекинская

(43)
29 – «2»
30 – 33 – «3»
34 – 38 – «4»
39 – 43 – «5»

Ключ
Плодоовощная продукция и продукты её переработки.
Вариант – 2

1. (1) вегетативные
2. (1) фруктовая приправа
3. (1) натуральная
4. (1) крыжовник
5. (1) салат
6. (1) топинамбур
7. (1) уксусная кислота
8. (3) 1- тыквенные, 2- десертные, 3- томатные
9. (6) 1- вегетативные, 2- плодовые, 3- вегетативные, 4- плодовые, 5- вегетативные, 6- плодовые
10. (5) слива, вишня, айва, персик, абрикос
11. (4) натуральные, закусовые, обеденные, томатопродукты
12. (3) естественная, искусственная, сублимационная
13. (5) зеленые, молочные, бурые, розовые, красные
14. (4) столовые, технические, универсальные, кормовые
15. (6) огурцы, тыква, кабачки, арбузы, дыни, патиссоны

(43)

29 – «2»

30 – 33 – «3»

34 – 38 – «4»

39 – 43 – «5»

Ключ
Рыба и рыбные продукты.
Вариант – 1

1. (3) голова, туловище, хвост
2. (1) сушеная рыба
3. (2) специфический, золотисто-коричневый
4. (2) усушка, окисление жира
5. (2) жирности, жира
6. (1) визига
7. (1) балычные изделия
8. (3) 1- ржавчина, 2- загар, 3- затяжка
9. (4) 1- осетровые, 2- сельдевые, 3- окуневые, 4- камбаловые
10. (4) тощая, средней жирности, жирная, особо жирная
11. (4) теплый, охлажденный, холодный, семужный
12. (3) от вида рыбы, возраста, времени года
13. (2) тело покрыто тонкими пластинками (жучками), вместо позвоночника хрящевая хорда
14. (4) морская, пресноводная, проходная, полупроходная
15. (4) зернистая баночная, зернистая бочоночная, зернистая пастеризованная, паюсная

(40)

27 – «2»

28 – 31 – «3»

32 – 35 – «4»

36 – 40 – «5»

Ключ
Рыба и рыбные продукты.
Вариант – 2

1. (1) посол
2. (3) вида, способа разделки, возраста
3. (2) масло, глицерин
4. (1) сублимации
5. (1) маринование
6. (2) антибиотики, угнетающее
7. (2) аквариум, двух
8. (3) 1- сырость, 2- прыгунок, 3- лопанец
9. (4) 1- лососевые, 2- карповые, 3- тресковые, 4- корюшковые
10. (8) осетровые, лососевые, камбаловые, сельдевые, карповые, окуневые, тресковые, прочие семейства
11. (3) слабосоленые, среднесоленые, крепосоленые
12. (3) натуральные, закусочные, рыборастворительные
13. (3) льдом, охлажденные водой, раствором соли

- 14. (2) пищевые, непищевые
- 15. (2) холодного, горячего

(40)

27 – «2»

28 – 31 – «3»

32 – 35 – «4»

36 – 40 – «5»

Ключ
Мясо и мясные продукты.
Вариант – 1

- 1. (1) скоропортящиеся
- 2. (1) костная
- 3. (1) соединительная
- 4. (2) варено-копченые, сырокопченые
- 5. (1) мясной фарш
- 6. (2) жира, костей
- 7. (2) охлажденные, замороженные
- 8. (3) 1- 36ч., 2- 12ч., 3- 24ч.
- 9. (4) 1- первая категория, 2- вторая категория, 3- первая категория, 4- вторая категория
- 10. (3) полупотрошения, потрошенная, потрошенная с комплектом потрохов
- 11. (3) вареные, полукопченые, копченые
- 12. (6) мясные, из субпродуктов, из колбасных изделий, из мяса птицы, мясорастительные, салобобовые
- 13. (4) натуральная, искусственная, целлюлозная, полимерная
- 14. (4) мышечная, соединительная, костная, жировая
- 15. (3) твердый, полутвердый, мягкий

(40)

27 – «2»

28 – 31 – «3»

32 – 35 – «4»

36 – 40 – «5»

Ключ
Мясо и мясные продукты.
Вариант – 2

- 1. (1) колбасные изделия
- 2. (1) мышечная
- 3. (1) жировая
- 4. (3) форму, загрязнения, влаги
- 5. (1) пельмени
- 6. (1) специфический
- 7. (2) первая, вторая
- 8. (3) 1- 48ч., 2- 24ч., 3- 24ч.
- 9. (4) 1- вторая категория, 2- первая категория, 3- вторая категория, 4- первая категория
- 10. (6) сырокопченые, варено-копченые, вареные, жареные, запеченные, копчено-запеченные
- 11. (3) подвергаются трехкратной тепловой обработке, содержат меньше влаги, дольше сохраняются

12. (3) закусовые, обеденные, для детского и диетического питания
13. (4) остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное
14. (4) натуральные, панированные, рубленые
15. (4) внешний вид, консистенция, запах, цвет

(40)

27 – «2»

28 – 31 – «3»

32 – 35 – «4»

36 – 40 – «5»

Ключ
Куриное яйцо и яичные продукты.
Вариант – 1

1. (1) куриные
2. (1) желток
3. (2) красной, синей
4. (2) водоплавающей, микроорганизмы
5. (2) взбивание, пену
6. (1) 98%
7. (2) на воздухе, в воде
8. (2) 1- меланж, 2- яичный порошок
9. (4) 1- запашистое, 2- выливка, 3- тёк, 4- красюк
10. (3) отборное, первая категория, вторая категория
11. (3) просеиваем, разводят теплой жидкостью, выдерживают 30 мин. для набухания.
12. (3) белок, желток, скорлупа
13. (3) смесь белка и желтка, сухой белок, сухой желток
14. (4) куриные, утиные, гусиные, индюшковые
15. (4) 1- замачивают в теплой воде, 2- 2%-ном растворе кальцинированной соды, 3- 2%-ном растворе хлорной извести, 4- промывают в проточной воде

(37)

25 – «2»

26 – 29 – «3»

30 – 32 – «4»

33 – 37 – «5»

Ключ
Куриное яйцо и яичные продукты.
Вариант – 2

1. (1) 60-65С
2. (1) градинкам (плотный белок)
3. (2) отдельно, мелкие
4. (1) бактерии (микроорганизмов)
5. (2) категория, категория
6. (1) 96%
7. (2) 3,5 части, 30-40 мин.

8. (2) 1- 7 суток, 2- 25 суток
9. (4) 1- зеленая гниль, 2- миражное, 3- присушка, 4- тумак
10. (3) столовое, диетическое, холодильниковое
11. (3) размораживают, перемешивают, процеживают
12. (6) малое пятно, выливка, кровавое пятно, тёк, присушка, большое пятно
13. (3) яичный меланж, яичный белок, яичный желток
14. (3) 45г., 55., 65г.
15. (3) воздушная камера, белок, желток

(37)

25 – «2»

26 – 29 – «3»

30 – 32 – «4»

33 – 37 – «5»

Ключ
Зерномучные продукты.
Вариант – 1

1. (3) рис, пшеница, кукуруза
2. (2) ячневая, перловая
3. (3) дрожжевых, заварных, слоеных
4. (3) простой, улучшенный, сдобный
5. (2) аромат, не черствеет
6. (1) меньше
7. (2) рис, Индия
8. (4) 1- крупы из гречихи, 2- крупы из проса, 3- обогащенные крупы, 4- крупы из пшеницы
9. (4) 1- трубчатые, 2- нитеобразные, 3- лентообразные, 4- фигурные
10. (4) трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные
11. (3) обдирная, сеяная, обойная
12. (2) манная, пшеничная
13. (3) овсяная, крупы из проса, гречихи
14. (2) весовой, штучный
15. (2) формовой, подовый

(40)

27 – «2»

28 – 31 – «3»

32 – 35 – «4»

36 – 40 – «5»

Ключ
Зерномучные продукты.
Вариант – 2

1. (2) ядрица, продел
2. (2) зольность, сорт
3. (2) песочные, сдобные
4. (1) закал

5. (1) меньше
6. (1) продел
7. (1) толокно
8. (4) 1- бобовые, 2- крупы из ячменя, 3- крупы из пшеницы, 4- крупы из овса
9. (4) 1- макаронны, 2- перья, 3- рожки, 4- лом макаронный
10. (4) мука, вода, дрожжи, соль
11. (5) крупчатка, высший сорт, первый сорт, второй сорт, обойная
12. (3) белая, цветная однотонная, цветная пестрая
13. (3) простой, улучшенный, сдобный
14. (2) обыкновенный, диетический
15. (5) закат, повышенная кислотность, непромес, низкая пористость, плесневение

(40)

27 – «2»

28 – 31 – «3»

32 – 35 – «4»

36 – 40 – «5»

Ключ

Молоко и молочные продукты.

Вариант – 1

1. (1) йогурт
2. (1) 30%
3. (1) 10%
4. (1) лактоза
5. (1) первого сорта
6. (1) кумыс
7. (1) без глазков
8. (5) 1- 36ч., 2- 36ч., 3- 36ч., 4- 24ч., 5- 24ч.
9. (4) 1- переработанные, 2- рассольные, 3- мягкие сычужные сыры, 4- твердые сычужные сыры
10. (2) от разрушения, образования плесени
11. (4) вкус, аромат, консистенция, рисунок
12. (4) жирный 18%, полужирный 9%, нежирный, диетический 4%
13. (2) пленочный, распылительный
14. (3) слабый, средний, крепкий
15. (8) простокваша, йогурт, ацидофильные продукты, кефир, кумыс, творог, сметана, творожные изделия.

(39)

26 – «2»

27 – 30 – «3»

31 – 34 – «4»

35 – 39 – «5»

Ключ

Молоко и молочные продукты.

Вариант – 2

1. (1) сметана

2. (1) 50%
3. (1) сливки
4. (1) творог
5. (1) сычужные
6. (1) сметана
7. (1) сыр
8. (5) 1- 24ч., 2- 48ч., 3- 24ч., 4- 72ч., 5- 36ч.
9. (4) 1- рассольные, 2- мягкие сычужные сыры, 3- твердые сычужные сыры, 4- кисломолочные сыры
10. (3) не имеют корки, созревают в рассоле, хранят в рассоле
11. (2) больше содержат влаги, нежнее консистенция
12. (6) ломтовые, колбасные, пастообразные, сладкие, консервные, к обеду
13. (6) обыкновенная, мечниковская, южная, ацидофильная, ряженка, варенец
14. (2) пастеризованное, Стерелизованные
15. (4) твердые, мягкие, рассольные, переработанные (плавленые)

(39)

26 – «2»

27 – 30 – «3»

31 – 34 – «4»

35 – 39 – «5»

Ключ Пищевые жиры. Вариант – 1

1. (1) подсолнечник
2. (2) 0,1%, 99,9%
3. (1) антиокислителями
4. (1) маргарин
5. (1) восточный
6. (1) маргагуселин
7. (2) «А», «Е»
8. (3) 1- столовый, 2- для промышленной переработки, 3- бутербродный,
9. (4) 1- гидротированное, 2- дезодорированное, 3- рафинированное, 4- нерафинированное
10. (3) растительные, животные, комбинированные
11. (4) нерафинированное, рафинированное, гидротированное, дезодорированное
12. (5) говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
13. (3) штафф, кормовой вкус, салистый вкус
14. (2) высший сорт, первый сорт
15. (2) плов, чебуреки

(35)

24 – «2»

25 – 27 – «3»

28 – 31 – «4»

32 – 35 – «5»

Ключ
Пищевые жиры.
Вариант – 2

1. (1) холестерин
2. (1) кулинарный жир
3. (1) белорусский
4. (1) украинский
5. (1) 0,3%
6. (1) 99,7%
7. (1) саломас
8. (5) 1- сборный, 2- говяжий, 3- свиной, 4- костный, 5- бараний
9. (4) 1- украинский, 2- белорусский, 3- восточный, 4- фритюрный
10. (2) жидкие, твердые
11. (2) маргарин, кулинарный жир
12. (2) сливочное, топленое
13. (3) бутербродный, столовый, для промышленной переработки
14. (8) сало растительное, украинский жир, белорусский жир, восточный жир, жир Прима, Жир Новинка, маргагуселин, жир фритюрный
15. (2) высший сорт, первый сорт

(35)

24 – «2»

25 – 27 – «3»

28 – 31 – «4»

32 – 35 – «5»

Ключ
Кондитерские изделия. Сахар. Крахмал.
Вариант – 1

1. (1) крахмал
2. (2) Греция, Рим
3. (2) картофель, кукуруза
4. (1) сахар
5. (2) стерилизация, пастерелизация
6. (2) высший сорт, первый сорт
7. (2) высший сорт, первый сорт
8. (2) 1- препарированный, 2- непрепарированный,
9. (5) 1- повидло, 2- цукаты, 3- какао-порошок, 4- сахар, 5- крахмал
10. (4) экстра, высший сорт, первый сорт, второй сорт
11. (3) пресованный-колотый, пресованный быстрорастворимый, пресованный в мелкой фасовке
12. (2) сахар-песок, сахар-рафинад
13. (2) препарированный, непрепарированный
14. (2) сахаристые, мучные
15. (6) фруктово-ягодные изделия, карамель, конфеты, какао-порошок, шоколад, восточные сладости.

(38)

26 – «2»

27 – 29 – «3»
30 – 33 – «4»
34 – 38 – «5»

Ключ
Кондитерские изделия. Сахар. Крахмал.
Вариант – 2

1. (2) кукурузный, картофельный
2. (1) второго сорта
3. (1) сахарная свекла
4. (2) фруктово-ягодные изделия, какао-порошок
5. (1) быстрорастворимый
6. (1) литой
7. (2) 99,8%, 0,14%
8. (2) 1- сахаристые, 2- мучные,
9. (4) 1- цукаты, 2- варенье, 3- повидло, 4- джем
10. (3) картофельный, кукурузный, пшеничный
11. (3) сахар-песок, рафинированный сахар-песок, сахар песок для промпереработки
12. (7) печенье, пряники, вафли, торты, пирожные, кексы, мучные восточные сладости
13. (2) глазированные фрукты, киевское варенье
14. (4) варенье, повидло, джем, цукаты
15. (3) высший сорт, первый сорт, домашнее

(38)
26 – «2»
27 – 29 – «3»
30 – 33 – «4»
34 – 38 – «5»

Ключ
Вкусовые продукты.
Вариант – 1

1. (2) лимонную, уксусную
2. (2) эфирные масла, гликозиды
3. (2) ординарные, коллекционные
4. (1) кофеин
5. (1) кофе
6. (1) обжаривают
7. (1) коллекционные
8. (4) 1- водка, 2- ликеры, 3- виноградные вина, 4 - коньяки
9. (4) 1- семенные, 2- листовые, 3- цветочные, 4- плодовые
10. (6) листовые, корневые, цветочные, плодовые, коровые, семенные
11. (3) листовой, крупнолистовой, гранулированный
12. (4) столовые, крепленые, ароматизированные, насыщенные углекислотой
13. (3) от вида кофейного дерева, качества обработки, места произрастания
14. (4) мелкокристаллическая, молотая, немолотая, иодированная
15. (5) этиловый спирт, водка, ликеры, виноградные вина, коньяки

(43)

29– «2»

30 – 33 – «3»

34 – 38 – «4»

39 – 43 – «5»

Ключ

Вкусовые продукты.

Вариант – 2

1. (2) уксусная эссенция, уксусная кислота
2. (1) перец
3. (2) крепкие, кремы
4. (3) красные, розовые, белые
5. (1) флешы
6. (1) дубильные вещества
7. (1) ферментация
8. (4) 1- анис, 2- корица, 3- тмин, 4 - шафран
9. (4) 1- корневые, 2- коровые, 3- плодовые, 4- семенные
10. (6) байховый, пресованный -плиточный, пресованный –кирпичный, экстрагированный, для разовой заварки, быстрорастворимый
11. (3) ординарные, марочные, коллекционные
12. (4) высокоалкогольные, крепкие, среднеалкогольные, слабоалкогольные
13. (2) непастеризованное, пастеризованное
14. (6) майонез, маслины, оливки, каперсы, хрен столовый, горчица пищевая
15. (3) робуста, аравийский, либерийский

(43)

29– «2»

30 – 33 – «3»

34 – 38 – «4»

39 – 43 – «5»

Ключ

Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители.

Пищевые красители.

Вариант – 1

1. (1) желатин
2. (1) дрожжи
3. (1) три
4. (1) 30С
5. (1) углекислый аммоний
6. (1) желирующие
7. (2) холодной, 15.
8. (4) 1- пектин, 2- агароид, 3- желатин, 4 - агар
9. (4) 1- 1 месяц, 2- 1 месяц, 3- 5 дней 4- 1 месяц
10. (2) сухие, пресованные
11. (2) углекислый аммоний, двууглекислый натрий
12. (2) пищевой, технический

13. (2) татразин, индигокармин
14. (3) агар, агароид, пектин
15. (2) высший сорт, первый сорт

(29)

19– «2»

20 – 22 – «3»

23 – 25 – «4»

26 – 29 – «5»

Ключ

Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители.

Пищевые красители.

Вариант – 2

1. (1) желатин
2. (1) агар
3. (1) татразин
4. (1) сахаромикетами
5. (1) углекислый натрий
6. (1) аммиака
7. (2) разлагается, качество
8. (4) 1- шафран, 2- жженный сахар, 3- какао-порошок, 4 – кофе натуральный
9. (2) 1- индигокармин, 2- татразин,
10. (5) кофе натуральный, какао-порошок, жженный сахар, шафран, краситель из свеклы
11. (2) естественные, синтетические
12. (2) кондитерских кремов, желе
13. (2) высший сорт, первый сорт
14. (2) индигокармин, татразин
15. (2) 50г., 1000г.

(29)

19– «2»

20 – 22 – «3»

23 – 25 – «4»

26 – 29 – «5»

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 12

Контрольная работа итоговая

1 Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров

A) Квалиметрия

B) Товароведение

C) Химия

D) Товарная экспертиза

E) Научно-техническая экспертиза

2 Продукты с минимальным содержанием углеводов

- A) Мясо, рыба**
- B) Молоко
- C) Овощи
- D) Хлеб
- E) Овощные консервы

3 Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом

- A) Усвояемость
- B) Сохраняемость**
- C) Качество
- D) Биологическая ценность
- E) Органолептическая ценность

4 Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств

- A) Пищевая ценность**
- B) Органолептическая ценность
- C) Биологическая ценность
- D) Энергетическая ценность
- E) Физиологическая ценность

5 Количество энергии, выделяющееся при расщеплении 1 грамма углеводов в организме человека

- A) 4,1ккал
- B) 3,75ккал**
- C) 4,7ккал
- D) 9,7ккал
- E) 3,5ккал

6 Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом

- A) Усвояемость**
- B) Качество
- C) Физиологическая ценность
- D) Сохраняемость
- E) Биологическая ценность

7 Пищевые продукты, содержащие в большом количестве витамин «С»

- A) Морковь, апельсин, яичный желток
- B) Черная смородина, капуста, цитрусовые плоды**
- C) Рыбий жир, печень, грибы
- D) Морковь, капуста, печень
- E) Рыбий жир, апельсин, морковь

8 Отношение количества новых товаров в общем перечне к общему количеству товаров, имеющихся в ассортименте

- A) Коэффициент новизны**
- B) Полнота ассортимента

- С) Устойчивость ассортимента
- D) Рациональность ассортимента
- E) Широта ассортимента

9 Мучнистая часть зерна пшеницы

- A) Эндосперм**
- B) Бородка
- C) Зародыш
- D) Алейроновый слой
- E) Оболочка

10 Хлебный зимостойкий злак, гибрид пшеницы и ржи

- A) Тритикале**
- B) Ячмень
- C) Рожь
- D) Ржано-пшеничный гибрид
- E) Пшенично-ржаной гибрид

11 Зольность муки пшеничной I сорта составляет

- A) 0,55%
- B) 1,1%
- C) 1,25%
- D) 0,60%
- E) 0,75%**

12 Крупа изготовленная из риса, обогащенная витаминами, минеральными элементами

- A) Геркулес
- B) Богатырь
- C) Крепыш
- D) Питательная
- E) Здоровье**

13 Вид злака, из которого вырабатывают ячневую крупу

- A) Гречиха
- B) Ячмень**
- C) Просо
- D) Пшеница
- E) Овес

14 По типу пшеницы поступающей на помол, манную крупу подразделяют на марки

- A) «М», «Т», «МТ»**
- B) «ТМ», «ТР», «А»
- C) «МТ», «АР», «В»
- D) «М», «ТР», «В»
- E) «М», «МТ», «А»

15 Вид злака, из которого вырабатывают пшено

- A) Гречиха
- B) Просо**

- С) Овес
- D) Ячмень
- E) Пшеница

16 Вид злака, из которого вырабатывают перловую крупу

- A) Гречиха
- B) Просо
- C) Ячмень**
- D) Овес
- E) Пшеница

17 Мука пшеничная, имеющая зольность 1,25%

- A) Первого сорта
- B) Высшего сорта
- C) Второго сорта**
- D) Обойная
- E) Крупчатка

18 Крупы «Полтавская» и «Артек» вырабатываются из

- A) Пшеницы**
- B) Кукурузы
- C) Гречихи
- D) Ячменя
- E) Риса

19 Макароны подразделяют на

- A) Нитевидные, крученые, фигурные
- B) Ленточные, звёздчатые, нитевидные
- C) Фигурные, звёздчатые, трубчатые
- D) Прямые, вытянутые, трубчатые
- E) Трубчатые, нитевидные, ленточные**

20 К ленточным макаронным изделиям относят

- A) Вермишель
- B) Перья
- C) Макароны
- D) Рожки
- E) Лапшу**

21 Макароны, имеющие вид прямой трубки с косым срезом

- A) Перья**
- B) Макароны
- C) Вермишель
- D) Фигурные изделия
- E) Косые макароны

22 Срок хранения мелкоштучных хлебных изделий массой менее 200 г

- A) 36ч
- B) 16ч**
- C) 24ч

- D) 20ч
- E) 30ч

23 Основное сырье в производстве хлеба

- A) Мука, вода, дрожжи**
- B) Мука, жир, патока
- C) Патока, соль, мука
- D) Соль, жир, мука
- E) Вода, сахар, мука

24 К булочным относят изделия массой менее

- A) 800 г
- B) 350 г
- C) 420 г
- D) 850 г
- E) 500 г**

25 К клубнеплодам относятся

- A) Топинамбур, морковь, свекла
- B) Картофель, батат, топинамбур**
- C) Картофель, свекла, редис
- D) Морковь, свекла, редис
- E) Батат, морковь, свекла

26 Капуста, в виде стебля длиной до 1,5 м, на котором в пазухах листьев развиваются мелкие кочанчики массой до 15 г

- A) Савойская
- B) Брюссельская**
- C) Кольраби
- D) Цветная
- E) Белокочанная

27 Картофель содержит крахмала

- A) От 15% до 17%
- B) От 12% до 18%
- C) От 14% до 25%**
- D) Свыше 22%
- E) от 17% до 30%

28 Десертный овощ, являющийся многолетним травянистым растением, по внешнему виду напоминающий лопух

- A) Ревень**
- B) Сельдерей
- C) Кольраби
- D) Артишок
- E) Спаржа

29 Капуста, съедобной частью которой является развитый стеблеплод округлой или овальной формы

- A) Брюссельская

- В) Кольраби**
- С) Белокочанная
- Д) Цветная
- Е) Савойская

30 Овощ, содержащий провитамин А в количестве до 9 мг%

- А) Морковь**
- В) Редька
- С) Капуста
- Д) Картофель
- Е) Перец

31 По строению ягоды подразделяют на

- А) Сложные, простые, технические
- В) Ложные, сложные, настоящие**
- С) Ложные, простые, сложные
- Д) Сложные, технические, настоящие
- Е) Ненастоящие, настоящие, сложные

32 Плоды, состоящие из кожицы, плодовой мякоти , внутри которой пятигнездная камера с семенами

- А) Семечковые**
- В) Косточковые
- С) Цитрусовые
- Д) Орехоплодные
- Е) Тропические

33 Ягоды, представляющие собой разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности

- А) Сложные
- В) Настоящие
- С) Арбузные
- Д) Ложные**
- Е) Гибридные

34 Вишня, имеющая светлоокрашенные плоды

- А) Десертная
- В) Морели
- С) Аморели**
- Д) Гриоты
- Е) Бигаро

35 Тропический плод, имеющий сочную зеленую мякоть со вкусом клубники, крыжовника

- А) Киви**
- В) Ананас
- С) Банан
- Д) Финики
- Е) Манго

36 Грибы: сморчки, строчки, трюфели относят к

- A) Губчатым
- B) Пластинчатым
- C) Трубчатым
- D) Сумчатым**
- E) Ядовитым

37 Съедобные грибы первой категории

- A) Лисички, вешенки, подосиновики
- B) Белые, грузди, рыжики**
- C) Трюфели, белые, сыроежки
- D) Подберезовики, шампиньоны, маслята
- E) Лисички, опята, свинушки

38 Консервы «Овощная икра»

- A) Обеденные
- B) Для детского питания
- C) Закусочные**
- D) Натуральные
- E) Заправочные

39 Консервы «Зеленый горошек»

- A) Обеденные
- B) Заправочные
- C) Для детского питания
- D) Натуральные**
- E) Закусочные

40 Сушеные абрикосы с косточкой

- A) Кайса
- B) Сабза
- C) Урюк**
- D) Курага
- E) Шигани

41 Консервы «Солянка овощная»

- A) Закусочные
- B) Обеденные**
- C) Натуральные
- D) Для детского питания
- E) Заправочные

42 Английский алкогольный напиток, получаемый из ячменного спирта с добавлением можжевельной ягоды

- A) Джин**
- B) Ром
- C) Пунш
- D) Ликер
- E) Шнапс

43 Крепкий алкогольный напиток, получаемый из хлебного спирта, выдержанного в обугленных с внутренней стороны бочках

- A) Виски**
- B) Ром
- C) Джин
- D) Ликер
- E) Пунш

44 Вина, ароматизированные настоями полыни

- A) Портвейнами
- B) Вермутами**
- C) Плодово-травяными
- D) Бальзамами
- E) Виноградно-травяными

45 Срок выдержки коньяка выдержанного высшего качества КВВК составляет

- A) 6-8 лет
- B) 5-6 лет
- C) 8-10 лет**
- D) 3-5 лет
- E) 2-3,5 года

46 Технологическая операция, во время которой формируется вкус, аромат и цвет настоя черного чая

- A) Скручивание
- B) Сушка
- C) Сортировка
- D) Ферментация**
- E) Заваливание

47 Цветочные пряности

- A) Лавровый лист, гвоздика
- B) Шафран, перец черный
- C) Укроп, гвоздика
- D) Горчица, мускатный орех
- E) Гвоздика, шафран**

08 Семенные пряности

- A) Укроп, горчица, мускатный орех**
- B) Укроп, гвоздика, горчица
- C) Черный перец, горчица, корица
- D) Ваниль, кардамон, мускатный орех
- E) Кардамон, мускатный орех, анис

49 Монофлерный - это мед, полученный из

- A) Нектара подсолнуха, гречихи, липы
- B) Нектара цветов одного медоноса**
- C) Сладкой жидкости, выделяемой тлями
- D) Сахаропаточного сиропа с добавлением 10% натурального меда
- E) Смеси цветочного и падевого меда

50 Мед, собранный с багульника, азалии, обладает

- A) Высокой биологической ценностью
- B) Низкой биологической ценностью
- C) Антибактериальным действием
- D) Высокой энергетической ценностью
- E) Ядовитыми свойствами**

51 Мармелад в виде лимонных и апельсиновых долек относится к

- A) Фруктово-ягодному резному
- B) Пату
- C) Желейному резному**
- D) Желейному формовому
- E) Фруктово-ягодному формовому

52 Несуществующий вид пастилы

- A) Клеевая резная
- B) Заварная, пластовая
- C) Клеевая отсадная
- D) Клеевая гидротированная**
- E) Клеевая отливная

053 Конфеты с помадным корпусом

- A) Ласточка, Ромашка, Пилот**
- B) Мурзилка, Красная Шапочка Жар-птица
- C) Нуга, Суфле, Трюфели
- D) Красная Шапочка, Мишка на Севере
- E) Тузик, Лира, Красный мак

54 Карамель с прохладительной начинкой

- A) Полярная, Снежок, Свежесть**
- B) Утро, Пчелка
- C) Южная, Крабы, Орешек
- D) Бим-бом, Мечта
- E) Малина со сливками, Молочная капелька

55 Покрытие поверхности карамели тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой

- A) Глазирование
- B) Глянцевание
- C) Дражирование
- D) Кондирование**
- E) Обсыпка

56 В зависимости от технологии производства пряники подразделяют на

- A) Сахарными и медовые
- B) Шоколадные и сдобные
- C) Ореховые и заварные
- D) Затяжные и песочные
- E) Сырцовые и заварные**

57 Какао - порошок, обработанный щелочами

- A) Гидрогенизированный
- B) Препарированный**
- C) Гомогенизированный
- D) Сублимированный
- E) Нейтрализованный

58 К десертному шоколаду относят

- A) Гвардейский, Золотой ярлык**
- B) Мокко, Дорожный
- C) Сказки Пушкина, Дорожный
- D) Золотой ярлык, Аленка
- E) Цирк, Гвардейский

059 Молоко, отличающееся пониженным содержанием кальция и магния

- A) Сычужное
- B) Ацидофильное
- C) Ионитное**
- D) Можайское
- E) Любительское

060 Витаминов в молоке содержится около

- A) 20
- B) 30**
- C) 15
- D) 35
- E) 25

61 Кисломолочный напиток, изготовленный с применением болгарской палочки

- A) Кефир
- B) Мацони
- C) Варенец**
- D) Ацидофилин
- E) Кумыс

62 Мацони – это

- A) Название кефира
- B) Простокваша, вырабатываемая в Закавказье**
- C) Разновидность йогурта
- D) Вид сметаны
- E) Кефир, выработанный по особой технологии

63 Масло сливочное, имеющее хорошо выраженный ореховый привкус

- A) Вологодское**
- B) Детское
- C) Любительское
- D) Топленное
- E) Крестьянское

064 Содержание жира в Пошехонском сыре составляет

- A) 50%
- B) 55%
- C) 48%
- D) 45%**
- E) 40%

65 Брынза относится к сыру

- A) Твердому сычужному
- B) Рассольному**
- C) Мягкому сычужному
- D) Переработанному
- E) Твердому сыру с высокой температурой второго нагревания

66 Сыр, созревающий при участии особого вида зеленой плесени

- A) Зеленый
- B) Пошехонский
- C) Рокфор**
- D) Голландский
- E) Русский камамбер

67 Сыр, изготовленный с высокой температурой второго нагревания

- A) Голландский
- B) Эстонский
- C) Костромской
- D) Швейцарский**
- E) Пошехонский

68 При производстве сыра Зеленого вносят высушенные листья

- A) Зверобоя
- B) Донника**
- C) Крапивы
- D) Мята
- E) Подорожника

69 Голландский, по способу производства относят к сырам

- A) Твердым сычужным с высокой температурой второго нагревания
- B) Твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания**
- C) Мягким сычужным
- D) Рассольным
- E) Переработанным

70 Растительные масла лишаются природных ароматических веществ, в процессе

- A) Дезодорации**
- B) Гидратации
- C) Экстрагирования
- D) Нейтрализации
- E) Отбели

71 Способ извлечения растительных масел, при котором в шроте остается менее 1% жира

- A) Форпрессование
- B) Экспеллирование
- C) Шротирование
- D) Дезодорирование
- E) Экстрагирование**

72 Жир, в жировом наборе которого содержится свиной

- A) Восточный
 - B) Белорусский
 - C) Украинский**
 - D) Крестьянский
 - E) Сборный
- {Правильный ответ}=C

73 Мясо с показателями упитанности ниже II категории относят к

- A) Производственному
- B) Костному
- C) Нестандартному
- D) Промышленному
- E) Тощему**

74 Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят на категории

- A) Беконную, жирную
- B) Беконную, вторую
- C) Беконную мясную
- D) Первую, вторую**
- E) Первую, вторую и третью

75 Мясо крупного рогатого скота в возрасте от 3 месяцев до 3 лет

- A) Молодое
- B) Молодняк**
- C) Телятина
- D) Телятинка
- E) Молоднячок

76 К субпродуктам II категории относятся

- A) Печень, свиные головы
- B) Ноги говяжьи, почки
- C) Сердце, язык
- D) Вымя, мозги
- E) Уши свиные, голова свиная (без языка)**

77 Субпродукты: печень, сердце, почки, по пищевой ценности относятся к

- A) I категории**
- B) II категории
- C) III категории
- D) Высшей категории
- E) Диетической категории

78 Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше 25°C

- A) Охлажденное
- B) Остывшее**
- C) Мороженное
- D) Парное
- E) Дефростированное

79 Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше -6° C

- A) Мороженое**
- B) Охлажденное
- C) Остывшее
- D) Парное
- E) Дефростированное

80 Яйцо с маркировкой "Д" относится к

- A) Столовому
- B) Детскому
- C) Диетическому**
- D) Докторскому
- E) Отборному

81 Размер сосисок

- A) Диаметр 10-12 мм, длина 10-15 см
- B) Диаметр 14-32 мм, длина 12-13 см**
- C) Диаметр 10-20 мм, длина 13-15 см
- D) Диаметр 8-10 мм, длина 8-12 см
- E) Диаметр 15-20 мм, длина 7-9 см

082 Колбасы, которые могут иметь на поверхности батонов белый налет, не являющийся показателем порчи

- A) Полукопченые
- B) Варено-копченые
- C) Сырокопченые**
- D) Вареные
- E) Запеченные

83 К высшему сорту относятся вареные колбасы

- A) Русская, Столовая
- B) Докторская, Молочная**
- C) Столовая, Чайная
- D) Чайная Докторская
- E) Молочная, Столовая

84 Для придания колбасным изделиям розово-красного цвета и усиления вкуса и аромата в фарш вводится

- A) Глютанат натрия
- B) Хлористый натрий
- C) Безонат натрия
- D) Нитрит натрия**

Е) Соевый соус

85 Шницель представляет собой один или два куска мякоти из тазобедренной части туши толщиной

- А) 5-6 см
- В) 4-6 см
- С) 3-5 см
- Д) 2-3 см**
- Е) 6-8 см

86 Мясной полуфабрикат в виде двух кусков мякоти одинаковых по массе овально-продолговатой формы толщиной 1-1,5 см

- А) Антрекот
- В) Лангет
- С) Эскалоп**
- Д) Шницель
- Е) Бифштекс

87 К семейству осетровых рыб относятся

- А) Горбуша, форель, осетр
- В) Сайда, треска, навага
- С) Севрюга, осетр, горбуша
- Д) Вобла, лещ, сазан
- Е) Белуга, калуга, севрюга**

88 Охлажденная рыба в толще мышц должна иметь температуру

- А) От 1⁰С до 5⁰С**
- В) От -10⁰С до 15⁰С
- С) От 1⁰ до 3⁰С
- Д) От 1⁰ до 2⁰С
- Е) От 1⁰ до 4⁰С

89 Навага и путассу относятся к семейству

- А) Карповых
- В) Лососевых
- С) Осетровых
- Д) Окуневых
- Е) Тресковых**

90 Общие отличительные признаки рыб семейства лососевых

- А) Красное или белое мясо, у хвоста имеется жировой плавничок**
- В) Имеются два спинных плавника, один из которых колючий
- С) Веретенообразное тело без чешуи, на коже имеются пять рядов костных пластинок
- Д) Тело змеевидной формы, плавники, сросшиеся с хвостом
- Е) Брюшные плавники расположены впереди грудных или под ними

91 Рыбы, имеющие Х-образные пятна на чешуе выше боковой линии, относятся к семейству

- А) Осетровых
- В) Карповых**

- С) Лососевых**
- D) Окуневых
- E) Сельдевых

92 Рыбы, которые живут в морях, а на нерест уходят в верховье рек

- A) Проходные**
- B) Полупроходные
- C) Морские
- D) Пресноводные
- E) Озерные

93 По составу посолочной смеси, посол рыбы, может быть

- A) Простым, сладким, пряным**
- B) Пряным, маринованным, кислым
- C) Сладким, горьким, кислым
- D) Горьким, пряным, простым
- E) Маринованным, сладким, кислым

94 Дефект вяленой рыбы, выраженный налетом соли на поверхности

- A) Фуксин
- B) Рапа**
- C) Плесень
- D) Ржавчина
- E) Лопанец

95 б Целая брюшная часть рыбы или в виде двух половинок

- A) Пласт
- B) Боковник
- C) Полупласт
- D) Кусок
- E) Теша**

96 Шпроты в массе изготавливают из копченой кильки, салаки при длине их тушки

- A) До 12см
- B) До 13см
- C) Не менее 8см
- D) До 11см**
- E) не менее 10 см

97 Запах «травки» типичен только для икры

- A) Лососевых рыб
- B) Частиковых рыб
- C) Морских рыб
- D) Речных рыб
- E) Осетровых рыб**

98 Черную икру получают от

- A) Белуги, калуги, осетра**
- B) Кеты, горбуши, семги
- C) Кефали, судака, минтая

- D) Чавычи, севрюги, минтая
- E) Трески, нерки, кижуча

99 Закусочные рыбные консервы

- A) "Лосось натуральный в собственном соку"
- B) "Уха Каспийская"
- C) "Килька каспийская неразделанная в томатном соусе"
- D) "Щука в желе"
- E) "Минтай натуральный с добавлением масла"

100 Несуществующий вид поваренной соли

- A) Выварочная
- B) Каменная
- C) Пропаренная
- D) Самосадочная
- E) Садочная

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 13

Темы для презентаций.

- 1.Ассортимент продовольственных товаров
- 2.Консервирование пищевых продуктов. Классификация.
- 3.Зерномучные товары.
- 4.Основные зерновые культуры.
- 5.Ассортимент и характеристика отдельных видов круп.
- 6.Химический состав, свойства муки. Ассортимент муки. Основные виды
- 7.Технология производства хлеба.
- 8.Ассортимент хлебобулочных изделий .
- 9.Бараночные изделия.
- 10.Классификация и ассортимент макаронных изделий. Технологическая схема производства макаронных изделий
- 11.Мучные кондитерские изделия.
- 12.Клубнеплоды. Классификация. Виды.
- 13.Корнеплоды. Классификация. Виды.
- 14.Луковые овощи. Классификация. Виды.
- 15.Капустные овощи. Классификация. Виды.
- 16.Салатно-шпинатные овощи. Классификация. Виды.
- 17.Пряные овощи. Классификация. Виды.
- 18.Десертные овощи. Классификация . Виды.
- 19.Томатные овощи. Классификация. Виды.
- 20.Бобовые и зерновые овощи. Классификация. Виды.
- 21.Переработанные овощи. Виды.
22. Грибы. Классификация. Виды.
- 23.Классификация свежих плодов. Виды.
- 24.Семечковые плоды. Виды.
25. Косточковые плоды. Виды.
- 26.Субтропические плоды. Виды.
27. Тропические плоды. Виды.
28. Экзотические плоды. Виды.
29. Ягоды. Виды.

30. Орехоплодные. Виды.
31. Болезни и повреждения плодов.
32. Сахар и сахаросодержащие вещества.
33. Классификация сахаристых кондитерских изделий
34. Шоколад.
35. Мучные кондитерские изделия. Ассортимент мучных кондитерских изделий.
36. Пряничные изделия. Классификация и ассортимент.
37. Восточные сладости.
38. Классификация и виды мяса.
39. Мясные субпродукты.
40. Мясо домашней птицы. Классификация.
41. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.
42. Колбасные изделия. Классификация. Схема производства колбасных изделий
43. Мясные консервы. Классификация.
44. Состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая рыба. Охлажденная и замороженная рыба. Соленая рыба. Сушеные рыбные товары. Вяленые рыбные товары. Копченая рыба
45. Балычные изделия.
46. Нерыбное водное сырье.
47. Сгущенные консервы с наполнителями. Сухие молочные консервы. Классификация Сливки. Классификация. Сметана Творог. Творожные изделия.
48. Кисломолочные напитки.
49. Мороженое
50. Классификация сычужных сыров. Сыры полутвердые. Сыры мягкие. Сыры твердые. Сыры рассольные. Домашний сыр. Сыры плавленые
51. Производство масла коровьего. Масло коровье. Классификация. Топленое масло. Растительные масла. Маргарин. Технологическая схема производства. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры (1)
52. Майонез. Классификация.
53. Категории качества яиц. Яйцепродукты
54. Вкусовые товары. Пряности.
55. Ассортимент чая.
56. Кофе. Кофейные напитки.

3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета, экзамена. Экзамен- завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

- теоретические вопросы к экзамену,

- варианты билетов к экзамену.

Перечень теоретических вопросов выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится во время учебных занятий в письменной форме за счет времени, отведенного учебным планом на освоение дисциплины. Каждый вариант экзамена включает в себя три части-

Часть А включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

- **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.

- **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

При оценке учитываются правильность ответа, правильность расчета и характер ошибок.

- при выполнении части А и В за каждый правильный ответ – 1 балл (максимальное количество – 33 балла);

- при решении задач – 10 баллов за задачу.

Критерии оценки дифференцированного зачета:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл	(отметка)
90 ÷ 100	38-43	5 (отлично)
80 ÷ 89	34-37	4 (хорошо)
60 ÷ 79	26-33	3 (удовлетворительно)
59 и менее	32 и менее	2 (неудовлетворительно)

Результаты освоения: знания и умения, компетенции, подлежащие контролю при проведении промежуточной аттестации

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
Должен знать		
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Знает ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	вариант экзамена 1-30
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Обладает знаниями о видах сопроводительной документации на различные группы продуктов;	вариант экзамена 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Знает методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	вариант экзамена 1-30
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	Обладает знаниями о современных способах обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	вариант экзамена 1-30
виды складских помещений и требования к ним;	Знает виды складских помещений и требования к ним;	вариант экзамена 1-30
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Знает правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	вариант экзамена 1-30
Должен уметь		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	проводит органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	вариант экзамена 1-30
оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	Умеет оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	вариант экзамена 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	оформляет учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	вариант экзамена 1-30
осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	осуществляет контроль хранения и расхода продуктов	вариант экзамена 1-30
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей.	Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности	вариант экзамена 1-30
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствие (несоответствие) эталонной ситуации; делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности; решает профессиональные задачи в соответствии с поставленной целью	вариант экзамена 1-30
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Планирует информационный поиск; владеет способами систематизации информации; интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности	вариант экзамена 1-30
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия; моделирует профессиональную деятельность с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	вариант экзамена 1-30
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т.п.); справляется с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды)	вариант экзамена 1-30

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проводит объективный анализ и указывает субъективное значение результатов деятельности; осознает степень персональной ответственности за результат выполнения заданий, прогнозирует последствия принятого решения; демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	вариант экзамена 1-30
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области профессиональной деятельности; выбирает эффективные технологии и рациональные способы выполнения профессиональных задач; владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности на уровне технологического процесса	вариант экзамена 1-30

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
--	--

БИЛЕТ №1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1. Вещества, обуславливающие энергетическую ценность пищевых продуктов:

- А - белки, углеводы, жиры
- Б - вода
- В - минеральные вещества
- Г- витамины

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2. Определение качества продукции с помощью приборов, химических реактивов:

- А - органолептический метод
- Б – социологический метод
- В - экспертный метод
- Г- измерительный метод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3. Твердую пшеницу используют:

- А - на макаронные цели
- Б - на хлебопекарные
- В - на кондитерские цели
- Г - на кормовые цели

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4. Крупа ядрица вырабатывается из:

- А – пшеницы
- Б - гречихи
- В - ячменя
- Г - просо

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5. Свежий срез картофеля:

- А – темнеет
- Б – светлеет
- В – окраска не меняется
- Г – появляется радужный окрас

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6. Гликоген:

- А – белок
- Б – животный крахмал
- В – пектиновые вещества
- Г – растительный жир

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7. Огурцы относятся:

- А– бобовые
- Б – томатные
- В – пряные
- Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8. Ржаная мука бывает:

- А– сеяная
- Б – высший сорт
- В – крупка
- Г – экстра

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9. К клубнеплодам относят:

- А– картофель
- Б – карамель
- В – грибы
- Г – арбуз

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10. Сухари бывают:

- А– армейские
- Б – шоколадные
- В – мармеладные
- Г – обдирные

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К семейству лососевых относят:

- А) сардина
- Б) белуга
- В) лещ
- Г) горбуша
- Д) треска
- Е) форель

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К молочным продуктам относят:

- А) колбаса молочная
- Б) сыр
- В) лещ
- Г) молоко коровье
- Д) мука ржаная
- Е) форель

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Ягоды		арахис
Косточковые		щавель
Тыквенные		виноград
Экзотические		арбуз
Салатно-шпинатные		абрикос
Орехоплодные		авокадо

ЗАДАНИЕ В4

Твердые сычужные сыры		Янтарь
Мягкие сычужные сыры		Швейцарский
Рассольные сыры		Бри
Кисломолочные сыры		Сулугуни
Плавленые сыры		Зеленый

ЧАСТЬ С

Задание С1. В холодильнике ресторана хранится свинина в тушах беконная весом 150 кг. Свинина в тушах беконная хранится 5 суток. Рассчитать естественную убыль свинины беконной.

БИЛЕТ №2

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 - Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 - Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 - Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Ферменты являются:

- А - жироподобными веществами
- Б - неорганическими веществами
- В - веществами, белковой природы
- Г - органическими кислотами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Определение качества продукции с помощью органов чувств:

- А - органолептический метод
- Б – социологический метод
- В - экспертный метод
- Г- измерительный метод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Высший сорт – это:

- А - мука пшеничная хлебопекарная
- Б - мука пшеничная общего назначения
- В - мука пшеничная макаронная
- Г - мука ржаная хлебопекарная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Манная крупа вырабатывается из:

- А - овса
- Б - риса
- В - ячменя
- Г - пшеницы

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 К болезням хлеба относят:

- А – меловая порча, картофельная болезнь
- Б – неправильная форма изделия
- В – эластичность мякиша
- Г - черствение и усыхание

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6. Наиболее жирная часть молока:

- А– сливки
Б – творог
В – бомбаж
Г – йогурт

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Для приготовления макаронных изделий используют:

- А– пшеничную муку и воду
Б – ржаную муку и воду
В – хлебные лепешки и чай
Г – овсяную муку и квас

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 К дефектам сыров относят;

- А– горький вкус
Б – сладкий вкус
В – кислый вкус
Г – пресный вкус

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Картофель - это

- А– корнеплод
Б – клубнеплод
В – землеплод
Г – орехоплод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 К бобовым овощам НЕ относится

- А) горох
Б) артишоки
В) фасоль
Г) бобы

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К мясным мелкокусковым полуфабрикатам относят:

- А) корейка
Б) пельмени
В) бефстроганов
Г) мясные хлебцы
Д) гуляш
Е) буженина

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 Нерыбные морские продукты:

- А) гребешок
- Б) белый амур
- В) лангуст
- Г) толстолобик
- Д) дорадо
- Е) терпуг

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие**ЗАДАНИЕ В3**

Тыквенные		апельсин
Луковые		кориандр
Косточковые		пекинская
Цитрусовые		абрикос
Пряные		порей
Капустные		огурец

ЗАДАНИЕ В4

пармезан		мягкие сычужные сыры
рокфор		плавленные сыры
моцарелла		твердые сычужные сыры
«Зеленый»		рассольные сыры
«Дружба»		кисломолочные сыры

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике ресторана хранится козлятина второй категории в тушах 100 кг. Козлятина второй категории в тушах хранится 7 суток. Рассчитать естественную убыль козлятины второй категории в тушах

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
---	--

БИЛЕТ №3

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Прогоркание – это свойство:

- А - жиров
- Б - белков
- В - органических кислот
- Г- сахаров

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Нагревание продукта до температуры ниже 100 С для борьбы с микроорганизмами - это:

- А - пастеризация
- Б - стерилизация
- В - ультравысокотемпературная обработка
- Г- лучевая обработка

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Пшеница относится к семейству:

- А - бобовых
- Б - злаковых
- В - гречишных
- Г - сложноцветных

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Почему при производстве муки оболочки стараются в готовую продукцию не допускать:

- А - содержат ядовитые вещества
- Б - богаты жирами, а жиры быстро портятся

В - богаты витаминами

Г - не перевариваются организмом человека

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Сдоба - это:

А – булочные изделия, в рецептуру которых входят сахар и жир

Б – булочные изделия, в рецептуру которых входят только основные компоненты

В – булочные изделия, в рецептуру которых входят только мука и вода

Г – мука из крупяных культур

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Различают сладкий и горький:

А – сельдерей

Б – картофель

В – тыква

Г – перец

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Патиссоны относятся:

А – томатные

Б – тыквенные

В – семечковые

Г – корнеплоды

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Макароны изделия по форме бывают:

А – трубчатые

Б – шарообразные

В – треугольные

Г – квадратные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 К субпродуктам НЕ относятся следующие органы животных:

А) головы

Б) хвосты

В) когти

Г) мозги

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Баранина - это:

А) мясо свиньи

Б) мясо диких животных

В) мясо овец

Г) мясо крупного рогатого скота

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К мясокопченностям относят:

А) гуляш

Б) карбонат

В) пасторма

Г) суповый набор

Д) сосиски

Е) фарш

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству осетровых относятся:

А) стерлядь

Б) навага

В) зубатка

Г) тунец

Д) белуга

Е) нерка

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Томатные		персик
Цитрусовые		батат
Экзотические		грейпфрут
Десертные		киви
Косточковые		спаржа
Клубнеплоды		помидор

ЗАДАНИЕ В4

терпуг		Семейство кефалевых
бельдюга		Семейство саблей-рыб
макрурус		Семейство спаровых
зубан		Семейство бельдюговых
сабля-рыба		Семейство терпуговых
кефаль		Семейство макрурусовых

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу.

В холодильнике хранилось 250 кг баранины охлажденной в тушах 1 категории в течение 3 суток. Рассчитать естественную убыль баранины в тушах 1 категории при хранении.

БИЛЕТ №4

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Суточная потребность человека в воде составляет:

- А - 2-2,5 литра
- Б - 0,5 литра
- В - 25 литров
- Г - не требуется

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Нагревание продукта до температуры выше 100 С для борьбы с микроорганизмами - это:

- А - пастеризация
- Б - стерилизация
- В - термоизлучение
- Г - лучевая обработка

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Плод злаковых называется:

- А - семянка
- Б - орешек
- В - зерновка
- Г - боб

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Обдирная мука – это:

- А - мука пшеничная хлебопекарная
- Б - мука пшеничная общего назначения
- В - мука пшеничная макаронная
- Г - мука ржаная хлебопекарная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 К дефектам хлеба относят:

- А – трещины и надрывы на поверхности изделия

- Б – сухой мякиш
 В – соответствие толщины корки требованиям стандарта
 Г – использование дополнительных компонентов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Груши относятся:

- А– семечковые
 Б – ягоды
 В – косточковые
 Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Мука пшеничная хлебопекарная бывает

- А– первый сорт
 Б – обдирная
 В – полукрупка
 Г – лентообразная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Ядрицу быстрорастворимую делают из:

- А– гречихи
 Б – овса
 В – пшеницы
 Г – гороха

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Органолептически определяют у муки

- А– цвет
 Б – влажность
 В – клейковина
 Г – крупность

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10. К косточковым плодам относят

- А) черешню
 Б) яблоко
 В) гранаты
 Г) инжир

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К мясным порционным полуфабрикатам:

- А) полутушки цыплят-бройлеров
 Б) антрекот
 В) ливерная колбаса
 Г) рубец свиной
 Д) язык говяжий
 Е) эскалоп

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству карповых:

- А) сазан

- Б) пикша
В) тунец
Г) лещ
Д) щука
Е) омуль

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Косточковые		баклажан
Томатные		хурма
Пряные		репа
Субтропические		черешня
Орехоплодные		сельдерей
Корнеплоды		фундук

ЗАДАНИЕ В4

Ракообразные		морская капуста
Моллюски двустворчатые		креветки
Головоногие		устрицы
Иглокожие		осьминоги
Морские водоросли		морские ежи

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике ресторана хранится конина в полутушах 120 кг. Конина в полутушах хранится 4 суток. Рассчитать естественную убыль конины в полутушах.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
---	--

БИЛЕТ №5

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Какие продукты содержат больше углеводов:

- А) рыба
- Б) творог
- В) яблоки
- Г) картофель

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Какую роль имеет соль при квашении капусты:

- А) повышает питательную ценность
- Б) придает аромат
- В) вызывает плазмолиз микробных клеток, влияет на вкус
- Г) смягчает консистенцию

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Хлопья «Геркулес» вырабатываются из:

- А – гречихи
- Б - риса
- В - ячменя
- Г - овса

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Мука МК-75-23 – это:

- А - мука пшеничная хлебопекарная
- Б - мука пшеничная общего назначения
- В - мука пшеничная макаронная
- Г - мука ржаная хлебопекарная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Плоды какого ореха созревают в земле:

- А) кедровый
- Б) фисташки
- В) арахис
- Г) фундук

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 При 0°C картофель приобретает:

- А – соленый вкус
- Б – сладкий вкус
- В – горький вкус
- Г – кислый вкус

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Батат - это

- А – корнеплод
- Б – клубнеплод
- В – землеплод
- Г – экзотический плод

А	Б	В	Г
---	---	---	---

--	--	--	--

ЗАДАНИЕ А8 «Сулугуни» - это

- А – йогурт
- Б – колбаса
- В – шоколад
- Г – сыр

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Крупу пшено шлифованное делают из

- А – гороха
- Б – риса
- В – просо
- Г – пшеницы

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Чеснок относится к овощам:

- А) луковым
- Б) салатным
- В) белым кореньям
- Г) зерновым

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К субпродуктам относят:

- А) мясо диких животных
- Б) язык говяжий
- В) ливерная колбаса
- Г) рубец свиной
- Д) тушки цыплят-бройлеров
- Е) карбонат

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству лососевых относят:

- А) семга
- Б) осетр
- В) лещ
- Г) судак
- Д) кета
- Е) палтус

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Клубнеплоды		груша
Корнеплоды		лимон
Цитрусовые		укроп
Пряные		морковь
Орехоплодные		картофель
Семечковые		фисташки

ЗАДАНИЕ В4

салака		семейство лососевых
стерлядь		семейство тресковых
семга		семейство карповых
минтай		семейство сельдевых
лещ		семейство осетровых

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике кафе хранится мясо поросят 60 кг. Мясо поросят хранится 6 суток. Рассчитать естественную убыль мясо поросят.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
--	--

БИЛЕТ №6**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**ЧАСТЬ А**

ЗАДАНИЕ А1 Биологические катализаторы – это:

- А - углеводы
- Б - пигменты
- В - липиды
- Г – ферменты

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Нормативный документ, в котором устанавливаются нормы, требования, характеристики продукции – это:

- А - стандарт
- Б - рецепт
- В - сертификат
- Г – инструкция

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Культуры семейства злаковых по химическому составу считаются:

- А - богатыми крахмалом

- Б - богатыми белками
В - богатыми жирами
Г – богатыми витаминами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Пшено шлифованное вырабатывается из:

- А – пшеницы
Б - гречихи
В - ячменя
Г - просо

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Макароны, рожки, перья – это:

- А – трубчатые макаронные изделия
Б – нитевидные макаронные изделия
В – ленточные макаронные изделия
Г – фигурные макаронные изделия

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Батун, шалот, слизун, шнитт - это:

- А – сорта вишни
Б – капустные
В – лук
Г – грибы

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Слива относится:

- А– семечковые
Б – косточковые
В – ягоды
Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 К кисломолочным продуктом НЕ относится

- А – кефир
Б – простокваша
В – йогурт
Г – горчица

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Сырьем для производства муки является

- А) сахарная свекла
Б) пшеница
В) рисовая крупа
Г) клубни картофеля

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 К ягодам относят

- А) виноград
Б) хурму
В) карамболу
Г) папайю

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К мясокопченностям относят:

- А) гуляш
- Б) буженина
- В) мясо кролика
- Г) суповый набор
- Д) сосиски
- Е) корейка

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству сельдевых относят:

- А) минтай
- Б) лещ
- В) сардина
- Г) горбуша
- Д) салака
- Е) кижуч

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Корнеплоды		айва
Грибы		дыня
Экзотические		свекла
Ягоды		манго
Тыквенные		трюфель
Семечковые		крыжовник

ЗАДАНИЕ В4

баранина		овца
сосиска		мясокопченности
говядина		лось
мясо диких животных		колбасное изделие
буженина		крупный рогатый скот

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В кладовой ресторана Омской области хранится кофе в зернах 3,5 кг. Кофе в зернах хранится 10 суток. На период проведения инвентаризации масса составляла 3,2 кг кофе в зернах. Рассчитать естественную убыль за кофе в зернах и размер недостачи.

БИЛЕТ №7

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Содержание воды в организме человека составляет:

- А - 0,2%
- Б - 75-80%
- В - 100%
- Г - 10-12%

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Вещества, обуславливающие аромат продуктов:

- А - эфирные масла
- Б - пигменты
- В - ферменты
- Г - жиры

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Культуры семейства бобовых по химическому составу считаются:

- А - богатыми крахмалом
- Б - богатыми белками
- В - богатыми жирами
- Г - витаминами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Основное сырье для производства макаронных изделий - это:

- А – мука+ вода
- Б – мука+ молоко
- В – мука+вода+дрожжи
- Г – мука+вода+дрожжи+ сахар

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Брокколи относится:

- А – десертные
 Б – капустные
 В – семечковые
 Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Субтропические плоды -это

- А– абрикос
 Б – лимон
 В – киви
 Г – манго

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Вырабатывают из семян различных масличных культур:

- А) маргарин
 Б) растительной масло
 В) крахмал
 Г) сливочное масло

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Что относится к молочным продуктам:

- А) сыр
 Б) говяжий жир
 В) соевое масло
 Г) молочная колбаса

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ 9 Визига - это:

- А) сушеная спинная струна осетровых рыб
 Б) водоросль коричневого или темно-коричневого цвета
 В) солевой раствор, применяемый для сохранности рыбных продуктов
 Г) двустворчатый моллюск

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Органолептическая оценка качества товаров предпочтительно при исследовании качества товара:

- А) колбасы
 Б) сахара
 В) вина
 Г) муки

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К субпродуктам относят:

- А) печень
 Б) буженина
 В) ливерная колбаса
 Г) почки
 Д) тушки цыплят-бройлеров
 Е) карбонат

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 Нерыбные морские продукты:

- А) сиг
Б) трепанг
В) нерка
Г) толстолобик
Д) омар
Е) кижуч

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Ягоды		арахис
Косточковые		щавель
Тыквенные		виноград
Экзотические		арбуз
Салатно-шпинатные		абрикос
Орехоплодные		авокадо

ЗАДАНИЕ В4

салака		семейство лососевых
стерлядь		семейство тресковых
семга		семейство карповых
минтай		семейство сельдевых
лещ		семейство осетровые

ЧАСТЬ С

Задание С1. В холодильнике, хранилось 400 кг говядины охлажденной в четвертинах 2 категории в течение 6 суток. На период проведения инвентаризации масса мяса составила 391 кг. Рассчитать естественную убыль говядины при хранении и определить, есть ли недостача на складе по вине материально ответственного лица.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
--	---

БИЛЕТ №8

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
4. Последовательность и условия выполнения задания:

- **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Мука и макаронные изделия по химическому составу это продукты:

- А – богатые крахмалом
- Б – богатые белками
- В – богатые жирами
- Г – богатые витаминами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Ячневая крупа вырабатывается из:

- А - овса
- Б - ячменя
- В - просо
- Г - риса

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Состояние мякиша хлеба:

- А – толщина корки
- Б – форма
- В – липкость, промесс, эластичность
- Г - поверхность

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Дыни относятся:

- А – семечковые
- Б – десертные
- В– косточковые
- Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Вяленой называют рыбу:

- А– воблю
- Б – лосось
- В – сельдь
- Г – кефаль

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Мясо диких животных:

- А– говядина
- Б – козлятина
- В – лосятина
- Г – барабина

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Крахмал получают из:

- А) семян подсолнечника

- Б) сгущением сливок
В) добычей полезных ископаемых
Г) клубней картофеля

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 К молочным изделиям относится:

- А– простокваша
Б – колбаса молочная
В – козлятина
Г – мука пшеничная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Стерилизация молока –это:

- А) нагревание до температуры 72-75 С в течение 15-20сек.
Б) нагревание до температуры 104-115 С в течение 20-30 сек.
В) охлаждение до отрицательных температур
Г) нагревание до температуры 135 С в течение до 10сек.

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Продукт, который на предприятиях восстанавливают:

- А) пастеризованное молоко
Б) сухое молоко
В) сгущенное молоко
Г) стерилизованное молоко

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 Вареные колбасы:

- А) «Брауншвейгская»
Б) «Докторская»
В) карбонат
Г) «Русская»
Д) «Краковская»
Е) пасторма

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству осетровых относятся:

- А) форель
Б) навага
В) севрюга
Г) тунец
Д) осетр
Е) треска

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Тыквенные		кукуруза
-----------	--	----------

Луковые		редис
Корнеплоды		кабачки
Зерновые		базилик
Томатные		чеснок
Пряные		физалис

ЗАДАНИЕ В4

витамин А		иммунитет
витамин С		рахит
витамин Е		бери-бери
витамин D		рост
витамин В1		бесплодие

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике ресторана хранится верблюжати́на в четвертинах массой 106 кг. Верблюжати́на хранится 7 суток. На период проведения инвентаризации масса верблюжати́ны в четвертинах составляла 105.6 кг. Рассчитать естественную убыль и определить, есть ли недостача на складе по вине материально ответственного лица.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
---	---

БИЛЕТ №9

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Денатурация - это необратимый процесс, характерный для:

- А - углеводов
- Б - жиров
- В - белков
- Г - алкалоидов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Процесс спиртового брожения используется:

- А – при выпечке хлеба
- Б – при производстве растительного масла
- В – при производстве карамели
- Г - при производстве муки

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Значение отдельных частей зерна. Эндосперм:

А - хранилище питательных веществ

Б - передача питательных веществ

В - произрастание нового растения

Г - защитная функция

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному:

А) сахар

Б) соль

В) патока

Г) мед

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 К бобовым овощам относят:

А – лук

Б – огурец

В– тыква

Г – горох

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Помидоры относятся:

А– томатные

Б – тыквенные

В – семечковые

Г – луковые

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Мясо убойных животных:

А– говядина

Б – индейка

В – свинина

Г – баранина

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 . Органолептическим методом определяют следующие показатели:

А– влажность

Б – клейковина

В – вкус

Г – число микроорганизмов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А 9 Стерилизация молока –это:

А) нагревание до температуры 72-75 С в течение 15-20сек.

Б) нагревание до температуры 104-115 С в течение 20-30 сек.

В) охлаждение до отрицательных температур

Г) нагревание до температуры 135 С в течение до 10сек.

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Тыквенные овощи - это

- А) тыква
- Б) огурцы
- В) баклажаны
- Г) патиссоны

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К полуфабрикатам мясным рубленным относят:

- А) сарделька
- Б) ромштекс
- В) фарш
- Г) ветчина
- Д) бифштекс
- Е) мясо птицы

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству сельдевых относят:

- А) салака
- Б) лещ
- В) форель
- Г) килька
- Д) камбала
- Е) кижуч

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Томатные		арбуз
Десертные		персик
Тыквенные		артишок
Ягоды		фасоль
Косточковые		перец
Бобовые		смородина

ЗАДАНИЕ В4

баранина		овца
сосиска		мясокопчености
говядина		лось
мясо диких животных		колбасное изделие
буженина		крупный рогатый скот

ЧАСТЬ С

Решить задачу.

В холодильнике кафе хранятся субпродукты всех видов 120 кг. Субпродукты хранятся 3 суток. На период проведения инвентаризации масса составляла 115 кг субпродуктов. Рассчитать

естественную убыль и определить, есть ли недостача на складе по вине материально ответственного лица.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
---	--

БИЛЕТ №11

Инструкция

4. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 5. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 6. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
4. Последовательность и условия выполнения задания:
- **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1. Вещества, обуславливающие энергетическую ценность пищевых продуктов:

- А - белки, углеводы, жиры
- Б - вода
- В - минеральные вещества
- Г - витамины

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2. Определение качества продукции с помощью приборов, химических реактивов:

- А - органолептический метод
- Б – социологический метод
- В - экспертный метод
- Г- измерительный метод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3. Твердую пшеницу используют:

- А - на макаронные цели
- Б - на хлебопекарные
- В - на кондитерские цели
- Г- на кормовые цели

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4. Крупа ядрица вырабатывается из:

- А – пшеницы
- Б - гречихи

В - ячменя

Г - просо

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5. Свежий срез картофеля:

А – темнеет

Б – светлеет

В – окраска не меняется

Г – появляется радужный окрас

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6. Гликоген:

А – белок

Б – животный крахмал

В – пектиновые вещества

Г – растительный жир

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7. Огурцы относятся:

А– бобовые

Б – томатные

В – пряные

Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8. Ржаная мука бывает:

А– сеяная

Б – высший сорт

В – крупка

Г – экстра

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9. К клубнеплодам относят:

А– картофель

Б – карамель

В – грибы

Г – арбуз

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10. Сухари бывают:

А– армейские

Б – шоколадные

В – мармеладные

Г – обдирные

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К семейству лососевых относят:

- А) сардина
- Б) белуга
- В) лещ
- Г) горбуша
- Д) треска
- Е) форель

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К молочным продуктам относят:

- А) колбаса молочная
- Б) сыр
- В) лещ
- Г) молоко коровье
- Д) мука ржаная
- Е) форель

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Ягоды		арахис
Косточковые		щавель
Тыквенные		виноград
Экзотические		арбуз
Салатно-шпинатные		абрикос
Орехоплодные		авокадо

ЗАДАНИЕ В4

Твердые сычужные сыры		Янтарь
Мягкие сычужные сыры		Швейцарский
Рассольные сыры		Бри
Кисломолочные сыры		Сулугуни
Плавленые сыры		Зеленый

ЧАСТЬ С

Задание С1. В холодильнике ресторана хранится свинина в тушах беконная весом 150 кг. Свинина в тушах беконная хранится 5 суток. Рассчитать естественную убыль свинины беконной.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
---	--

БИЛЕТ №12

Инструкция

2. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.

3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
4. Последовательность и условия выполнения задания:
- **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Ферменты являются:

- А - жироподобными веществами
- Б - неорганическими веществами
- В - веществами, белковой природы
- Г - органическими кислотами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Определение качества продукции с помощью органов чувств:

- А - органолептический метод
- Б – социологический метод
- В - экспертный метод
- Г- измерительный метод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Высший сорт – это:

- А - мука пшеничная хлебопекарная
- Б - мука пшеничная общего назначения
- В - мука пшеничная макаронная
- Г - мука ржаная хлебопекарная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Манная крупа вырабатывается из:

- А - овса
- Б - риса
- В - ячменя
- Г - пшеницы

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 К болезням хлеба относят:

- А – меловая порча, картофельная болезнь
- Б – неправильная форма изделия
- В – эластичность мякиша
- Г - черствение и усыхание

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6. Наиболее жирная часть молока:

- А– сливки
- Б – творог
- В – бомбаж
- Г – йогурт

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Для приготовления макаронных изделий используют:

- А– пшеничную муку и воду
 Б – ржаную муку и воду
 В – хлебные лепешки и чай
 Г – овсяную муку и квас

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 К дефектам сыров относят;

- А– горький вкус
 Б – сладкий вкус
 В – кислый вкус
 Г – пресный вкус

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Картофель - это

- А– корнеплод
 Б – клубнеплод
 В – землеплод
 Г – орехоплод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 К бобовым овощам НЕ относится

- А) горох
 Б) артишоки
 В) фасоль
 Г) бобы

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К мясным мелкокусковым полуфабрикатам относят:

- А) корейка
 Б) пельмени
 В) бефстроганов
 Г) мясные хлебцы
 Д) гуляш
 Е) буженина

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 Нерыбные морские продукты:

- А) гребешок
 Б) белый амур
 В) лангуст
 Г) толстолобик
 Д) дорадо
 Е) терпуг

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие**ЗАДАНИЕ В3**

Тыквенные		апельсин
Луковые		кориандр
Косточковые		пекинская
Цитрусовые		абрикос
Пряные		порей
Капустные		огурец

ЗАДАНИЕ В4

пармезан		мягкие сычужные сыры
рокфор		плавленные сыры
моцарелла		твердые сычужные сыры
«Зеленый»		рассольные сыры
«Дружба»		кисломолочные сыры

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике ресторана хранится козлятина второй категории в тушах 100 кг. Козлятина второй категории в тушах хранится 7 суток. Рассчитать естественную убыль козлятины второй категории в тушах

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
---	--

БИЛЕТ №13**Инструкция**

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 - Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 - Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 - Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**ЧАСТЬ А**

ЗАДАНИЕ А1 Прогоркание – это свойство:

- А - жиров
- Б - белков
- В - органических кислот
- Г - сахаров

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Нагревание продукта до температуры ниже 100 С для борьбы с микроорганизмами - это:

- А - пастеризация
 Б - стерилизация
 В - ультравысокотемпературная обработка
 Г - лучевая обработка

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Пшеница относится к семейству:

- А - бобовых
 Б - злаковых
 В - гречишных
 Г - сложноцветных

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Почему при производстве муки оболочки стараются в готовую продукцию не допускать:

- А - содержат ядовитые вещества
 Б - богаты жирами, а жиры быстро портятся
 В - богаты витаминами
 Г - не перевариваются организмом человека

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Сдоба - это:

- А – булочные изделия, в рецептуру которых входят сахар и жир
 Б – булочные изделия, в рецептуру которых входят только основные компоненты
 В – булочные изделия, в рецептуру которых входят только мука и вода
 Г – мука из крупяных культур

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Различают сладкий и горький:

- А – сельдерей
 Б – картофель
 В – тыква
 Г – перец

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Патиссоны относятся:

- А – томатные
 Б – тыквенные
 В – семечковые
 Г – корнеплоды

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Макароны изделия по форме бывают:

- А – трубчатые
 Б – шарообразные
 В – треугольные
 Г – квадратные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 К субпродуктам НЕ относятся следующие органы животных:

- А) головы
 Б) хвосты
 В) когти
 Г) мозги

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Баранина - это:

- А) мясо свиньи
 Б) мясо диких животных
 В) мясо овец
 Г) мясо крупного рогатого скота

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К мясокопченностям относят:

- А) гуляш
 Б) карбонат
 В) пасторма
 Г) суповой набор
 Д) сосиски
 Е) фарш

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству осетровых относятся:

- А) стерлядь
 Б) навага
 В) зубатка
 Г) тунец
 Д) белуга
 Е) нерка

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Томатные		персик
Цитрусовые		батат
Экзотические		грейпфрут
Десертные		киви
Косточковые		спаржа
Клубнеплоды		помидор

ЗАДАНИЕ В4

терпуг		Семейство кефалевых
бельдюга		Семейство саблей-рыб
макрурус		Семейство спаровых
зубан		Семейство бельдюговых
сабля-рыба		Семейство терпуговых
кефаль		Семейство макрусовых

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу.

В холодильнике хранилось 250 кг баранины охлажденной в тушах 1 категории в течение 3 суток. Рассчитать естественную убыль баранины в тушах 1 категории при хранении.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
---	--

БИЛЕТ №14**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**ЧАСТЬ А**

ЗАДАНИЕ А1 Суточная потребность человека в воде составляет:

- А - 2-2,5 литра
- Б - 0,5 литра
- В - 25 литров
- Г - не требуется

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Нагревание продукта до температуры выше 100 С для борьбы с микроорганизмами - это:

- А - пастеризация
- Б - стерилизация
- В - термоизлучение
- Г - лучевая обработка

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Плод злаковых называется:

- А - семянка
- Б - орешек
- В - зерновка
- Г - боб

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Обдирная мука – это:

- А - мука пшеничная хлебопекарная
- Б - мука пшеничная общего назначения
- В - мука пшеничная макаронная
- Г - мука ржаная хлебопекарная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 К дефектам хлеба относят:

А – трещины и надрывы на поверхности изделия

Б – сухой мякиш

В – соответствие толщины корки требованиям стандарта

Г – использование дополнительных компонентов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Груши относятся:

А– семечковые

Б – ягоды

В – косточковые

Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Мука пшеничная хлебопекарная бывает

А– первый сорт

Б – обдирная

В – полукрупка

Г – лентообразная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Ядрицу быстрорастворяющуюся делают из:

А– гречихи

Б – овса

В – пшеницы

Г – гороха

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Органолептически определяют у муки

А– цвет

Б – влажность

В – клейковина

Г – крупность

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10. К косточковым плодам относят

А) черешню

Б) яблоко

В) гранаты

Г) инжир

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К мясным порционным полуфабрикатам:

А) полутушки цыплят-бройлеров

Б) антрекот

В) ливерная колбаса

Г) рубец свиной

Д) язык говяжий

Е) эскалоп

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству карповых:

- А) сазан
- Б) пикша
- В) тунец
- Г) лещ
- Д) щука
- Е) омуль

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Косточковые		баклажан
Томатные		хурма
Пряные		репа
Субтропические		черешня
Орехоплодные		сельдерей
Корнеплоды		фундук

ЗАДАНИЕ В4

Ракообразные		морская капуста
Моллюски двустворчатые		креветки
Головоногие		устрицы
Иглокожие		осьминоги
Морские водоросли		морские ежи

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике ресторана хранится конина в полутушах 120 кг. Конина в полутушах хранится 4 суток. Рассчитать естественную убыль конины в полутушах.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
---	--

БИЛЕТ №15

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Какие продукты содержат больше углеводов:

- А) рыба
- Б) творог
- В) яблоки
- Г) картофель

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Какую роль имеет соль при квашении капусты:

- А) повышает питательную ценность
- Б) придает аромат
- В) вызывает плазмолиз микробных клеток, влияет на вкус
- Г) смягчает консистенцию

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Хлопья «Геркулес» вырабатываются из:

- А – гречихи
- Б - риса
- В - ячменя
- Г - овса

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Мука МК-75-23 – это:

- А - мука пшеничная хлебопекарная
- Б - мука пшеничная общего назначения
- В - мука пшеничная макаронная
- Г - мука ржаная хлебопекарная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Плоды какого ореха созревают в земле:

- А) кедровый

- Б) фисташки
В) арахис
Г) фундук

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 При 0°C картофель приобретает:

- А – соленый вкус
Б – сладкий вкус
В – горький вкус
Г – кислый вкус

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Батат - это

- А – корнеплод
Б – клубнеплод
В – землеплод
Г – экзотический плод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 «Сулугуни» - это

- А – йогурт
Б – колбаса
В – шоколад
Г – сыр

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Крупу пшено шлифованное делают из

- А – гороха
Б – риса
В – просо
Г – пшеницы

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Чеснок относится к овощам:

- А) луковым
Б) салатным
В) белым кореньям
Г) зерновым

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К субпродуктам относят:

- А) мясо диких животных
Б) язык говяжий
В) ливерная колбаса
Г) рубец свиной
Д) тушки цыплят-бройлеров
Е) карбонат

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству лососевых относят:

- А) семга
Б) осетр
В) лещ
Г) судак
Д) кета
Е) палтус

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Клубнеплоды		груша
Корнеплоды		лимон
Цитрусовые		укроп
Пряные		морковь
Орехоплодные		картофель
Семечковые		фисташки

ЗАДАНИЕ В4

салака		семейство лососевых
стерлядь		семейство тресковых
семга		семейство карповых
минтай		семейство сельдевых
лещ		семейство осетровых

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике кафе хранится мясо поросят 60 кг. Мясо поросят хранится 6 суток. Рассчитать естественную убыль мясо поросят.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
---	--

БИЛЕТ №16

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Биологические катализаторы – это:

- А - углеводы
- Б - пигменты
- В - липиды
- Г – ферменты

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Нормативный документ, в котором устанавливаются нормы, требования, характеристики продукции – это:

- А - стандарт
- Б - рецепт
- В - сертификат
- Г – инструкция

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Культуры семейства злаковых по химическому составу считаются:

- А - богатыми крахмалом
- Б - богатыми белками
- В - богатыми жирами
- Г – богатыми витаминами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Пшено шлифованное вырабатывается из:

- А – пшеницы
- Б - гречихи
- В - ячменя
- Г - просо

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Макароны, рожки, перья – это:

- А – трубчатые макаронные изделия
- Б – нитевидные макаронные изделия
- В – ленточные макаронные изделия
- Г – фигурные макаронные изделия

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Батун, шалот, слизун, шнитт - это:

- А – сорта вишни
- Б – капустные
- В – лук
- Г – грибы

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Слива относится:

- А– семечковые
- Б – косточковые
- В – ягоды
- Г – тыквенные

А	Б	В	Г
---	---	---	---

--	--	--	--

ЗАДАНИЕ А8 К кисломолочным продуктам НЕ относится

- А – кефир
Б – простокваша
В – йогурт
Г – горчица

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Сырьем для производства муки является

- А) сахарная свекла
Б) пшеница
В) рисовая крупа
Г) клубни картофеля

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 К ягодам относят

- А) виноград
Б) хурму
В) карамболу
Г) папайю

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К мясокопченностям относят:

- А) гуляш
Б) буженина
В) мясо кролика
Г) суповый набор
Д) сосиски
Е) корейка

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству сельдевых относят:

- А) минтай
Б) лещ
В) сардина
Г) горбуша
Д) салака
Е) кижуч

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Корнеплоды		айва
Грибы		дыня
Экзотические		свекла
Ягоды		манго
Тыквенные		трюфель
Семечковые		крыжовник

ЗАДАНИЕ В4

баранина		овца
сосиска		мясокопчености
говядина		лось
мясо диких животных		колбасное изделие
буженина		крупный рогатый скот

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В кладовой ресторана Омской области хранится кофе в зернах 3,5 кг. Кофе в зернах хранится 10 суток. На период проведения инвентаризации масса составляла 3,2 кг кофе в зернах. Рассчитать естественную убыль за кофе в зернах и размер недостачи.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
--	--

БИЛЕТ №17**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**ЧАСТЬ А**

ЗАДАНИЕ А1 Содержание воды в организме человека составляет:

- А - 0,2%
- Б - 75-80%
- В - 100%
- Г - 10-12%

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Вещества, обуславливающие аромат продуктов:

- А - эфирные масла
- Б - пигменты
- В - ферменты
- Г - жиры

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Культуры семейства бобовых по химическому составу считаются:

- А - богатыми крахмалом
- Б - богатыми белками

В - богатыми жирами

Г - витаминами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Основное сырье для производства макаронных изделий - это:

А – мука+ вода

Б – мука+ молоко

В – мука+вода+дрожжи

Г – мука+вода+дрожжи+ сахар

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Брокколи относится:

А – десертные

Б – капустные

В – семечковые

Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Субтропические плоды -это

А– абрикос

Б – лимон

В – киви

Г – манго

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Вырабатывают из семян различных масличных культур:

А) маргарин

Б) растительной масло

В) крахмал

Г) сливочное масло

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Что относится к молочным продуктам:

А) сыр

Б) говяжий жир

В) соевое масло

Г) молочная колбаса

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ 9 Визига - это:

А) сушеная спинная струна осетровых рыб

Б) водоросль коричневого или темно-коричневого цвета

В) солевой раствор, применяемый для сохранности рыбных продуктов

Г) двустворчатый моллюск

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Органолептическая оценка качества товаров предпочтительно при исследовании качества товара:

А) колбасы

Б) сахара

В) вина

Г) муки

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К субпродуктам относят:

- А) печень
- Б) буженина
- В) ливерная колбаса
- Г) почки
- Д) тушки цыплят-бройлеров
- Е) карбонат

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 Нерыбные морские продукты:

- А) сиг
- Б) трепанг
- В) нерка
- Г) толстолобик
- Д) омар
- Е) кижуч

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Ягоды		арахис
Косточковые		щавель
Тыквенные		виноград
Экзотические		арбуз
Салатно-шпинатные		абрикос
Орехоплодные		авокадо

ЗАДАНИЕ В4

салака		семейство лососевых
стерлядь		семейство тресковых
семга		семейство карповых
минтай		семейство сельдевых
лещ		семейство осетровые

ЧАСТЬ С

Задание С1. В холодильнике, хранилось 400 кг говядины охлажденной в четвертинах 2 категории в течение 6 суток. На период проведения инвентаризации масса мяса составила 391 кг. Рассчитать естественную убыль говядины при хранении и определить, есть ли недостача на складе по вине материально ответственного лица.

БИЛЕТ №18

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Мука и макаронные изделия по химическому составу это продукты:

- А – богатые крахмалом
Б – богатые белками
В – богатые жирами
Г – богатые витаминами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Ячневая крупа вырабатывается из:

- А - овса
Б - ячменя
В - просо
Г - риса

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Состояние мякиша хлеба:

- А – толщина корки
Б – форма
В – липкость, промесс, эластичность
Г - поверхность

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Дыни относятся:

- А – семечковые
Б – десертные
В – косточковые
Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Вяленой называют рыбу:

- А – воблю

- Б – лосось
В – сельдь
Г – кефаль

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Мясо диких животных:

- А– говядина
Б – козлятина
В – лосятина
Г – барабина

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Крахмал получают из:

- А) семян подсолнечника
Б) сгущением сливок
В) добычей полезных ископаемых
Г) клубней картофеля

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 К молочным изделиям относится:

- А– простокваша
Б – колбаса молочная
В – козлятина
Г – мука пшеничная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Стерилизация молока –это:

- А) нагревание до температуры 72-75 С в течение 15-20сек.
Б) нагревание до температуры 104-115 С в течение 20-30 сек.
В) охлаждение до отрицательных температур
Г) нагревание до температуры 135 С в течение до 10сек.

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Продукт, который на предприятиях восстанавливают:

- А) пастеризованное молоко
Б) сухое молоко
В) сгущенное молоко
Г) стерилизованное молоко

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 Вареные колбасы:

- А) «Брауншвейгская»
Б) «Докторская»
В) карбонат
Г) «Русская»
Д) «Краковская»
Е) пасторма

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству осетровых относятся:

- А) форель
- Б) навага
- В) севрюга
- Г) тунец
- Д) осетр
- Е) треска

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Тыквенные		кукуруза
Луковые		редис
Корнеплоды		кабачки
Зерновые		базилик
Томатные		чеснок
Пряные		физалис

ЗАДАНИЕ В4

витамин А		иммунитет
витамин С		рахит
витамин Е		бери-бери
витамин D		рост
витамин В1		бесплодие

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике ресторана хранится верблюжати́на в четвертинах массой 106 кг. Верблюжати́на хранится 7 суток. На период проведения инвентаризации масса верблюжати́ны в четвертинах составляла 105.6 кг. Рассчитать естественную убыль и определить, есть ли недостача на складе по вине материально ответственного лица.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
---	--

БИЛЕТ №19

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Денатурация - это необратимый процесс, характерный для:

- А - углеводов
- Б - жиров
- В - белков
- Г - алкалоидов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Процесс спиртового брожения используется:

- А – при выпечке хлеба
- Б – при производстве растительного масла
- В – при производстве карамели
- Г - при производстве муки

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Значение отдельных частей зерна. Эндосперм:

- А - хранилище питательных веществ
- Б - передача питательных веществ
- В - произрастание нового растения
- Г - защитная функция

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному:

- А) сахар
- Б) соль
- В) патока
- Г) мед

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 К бобовым овощам относят:

- А – лук
- Б – огурец
- В– тыква
- Г – горох

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Помидоры относятся:

- А– томатные
- Б – тыквенные
- В – семечковые
- Г – луковые

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Мясо убойных животных:

- А– говядина
- Б – индейка
- В – свинина
- Г – баранина

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 . Органолептическим методом определяют следующие показатели:

А– влажность

Б – клейковина

В – вкус

Г – число микроорганизмов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А 9 Стерилизация молока –это:

А) нагревание до температуры 72-75 С в течение 15-20сек.

Б) нагревание до температуры 104-115 С в течение 20-30 сек.

В) охлаждение до отрицательных температур

Г) нагревание до температуры 135 С в течение до 10сек.

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Тыквенные овощи - это

А) тыква

Б) огурцы

В) баклажаны

Г) патиссоны

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К полуфабрикатам мясным рубленным относят:

А) сарделька

Б) ромштекс

В) фарш

Г) ветчина

Д) бифштекс

Е) мясо птицы

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству сельдевых относят:

А) салака

Б) лещ

В) форель

Г) килька

Д) камбала

Е) кижуч

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Томатные		арбуз
Десертные		персик
Тыквенные		артишок
Ягоды		фасоль
Косточковые		перец

Бобовые		смородина
---------	--	-----------

ЗАДАНИЕ В4

баранина		овца
сосиска		мясокопчености
говядина		лось
мясо диких животных		колбасное изделие
буженина		крупный рогатый скот

ЧАСТЬ С

Решить задачу.

В холодильнике кафе хранятся субпродукты всех видов 120 кг. Субпродукты хранятся 3 суток. На период проведения инвентаризации масса составляла 115 кг субпродуктов. Рассчитать естественную убыль и определить, есть ли недостача на складе по вине материально ответственного лица.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
---	---

БИЛЕТ №21

Инструкция

7. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 8. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 9. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1. Вещества, обуславливающие энергетическую ценность пищевых продуктов:

- А - белки, углеводы, жиры
- Б - вода
- В - минеральные вещества
- Г - витамины

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2. Определение качества продукции с помощью приборов, химических реактивов:

- А - органолептический метод
- Б – социологический метод
- В - экспертный метод
- Г- измерительный метод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3. Твердую пшеницу используют:

- А - на макаронные цели
- Б - на хлебопекарные
- В - на кондитерские цели
- Г - на кормовые цели

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4. Крупа ядрица вырабатывается из:

- А – пшеницы
- Б - гречихи
- В - ячменя
- Г - просо

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5. Свежий срез картофеля:

- А – темнеет
- Б – светлеет
- В – окраска не меняется
- Г – появляется радужный окрас

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6. Гликоген:

- А – белок
- Б – животный крахмал
- В – пектиновые вещества
- Г – растительный жир

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7. Огурцы относятся:

- А– бобовые
- Б – томатные
- В – пряные
- Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8. Ржаная мука бывает:

- А– сеяная
- Б – высший сорт
- В – крупка
- Г – экстра

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9. К клубнеплодам относят:

- А– картофель
- Б – карамель
- В – грибы
- Г – арбуз

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10. Сухари бывают:

- А– армейские
Б – шоколадные
В – мармеладные
Г – обдирные

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К семейству лососевых относят:

- А) сардина
Б) белуга
В) лещ
Г) горбуша
Д) треска
Е) форель

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К молочным продуктам относят:

- А) колбаса молочная
Б) сыр
В) лещ
Г) молоко коровье
Д) мука ржаная
Е) форель

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Ягоды		арахис
Косточковые		щавель
Тыквенные		виноград
Экзотические		арбуз
Салатно-шпинатные		абрикос
Орехоплодные		авокадо

ЗАДАНИЕ В4

Твердые сычужные сыры		Янтарь
Мягкие сычужные сыры		Швейцарский
Рассольные сыры		Бри
Кисломолочные сыры		Сулугуни
Плавленые сыры		Зеленый

ЧАСТЬ С

Задание С1. В холодильнике ресторана хранится свинина в тушах беконная весом 150 кг. Свинина в тушах беконная хранится 5 суток. Рассчитать естественную убыль свинины беконной.

БИЛЕТ №22

Инструкция

3. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Ферменты являются:

- А - жироподобными веществами
- Б - неорганическими веществами
- В - веществами, белковой природы
- Г - органическими кислотами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Определение качества продукции с помощью органов чувств:

- А - органолептический метод
- Б – социологический метод
- В - экспертный метод
- Г- измерительный метод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Высший сорт – это:

- А - мука пшеничная хлебопекарная
- Б - мука пшеничная общего назначения
- В - мука пшеничная макаронная
- Г - мука ржаная хлебопекарная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Манная крупа вырабатывается из:

- А - овса
- Б - риса
- В - ячменя
- Г - пшеницы

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 К болезням хлеба относят:

- А – меловая порча, картофельная болезнь
- Б – неправильная форма изделия
- В – эластичность мякиша

Г - черствение и усыхание

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6. Наиболее жирная часть молока:

А– сливки

Б – творог

В – бомбаж

Г – йогурт

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Для приготовления макаронных изделий используют:

А– пшеничную муку и воду

Б – ржаную муку и воду

В – хлебные лепешки и чай

Г – овсяную муку и квас

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 К дефектам сыров относят;

А– горький вкус

Б – сладкий вкус

В – кислый вкус

Г – пресный вкус

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Картофель - это

А– корнеплод

Б – клубнеплод

В – землеплод

Г – орехоплод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 К бобовым овощам НЕ относится

А) горох

Б) артишоки

В) фасоль

Г) бобы

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К мясным мелкокусковым полуфабрикатам относят:

А) корейка

Б) пельмени

В) бефстроганов

Г) мясные хлебцы

Д) гуляш

Е) буженина

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 Нерыбные морские продукты:

- А) гребешок
 Б) белый амур
 В) лангуст
 Г) толстолобик
 Д) дорадо
 Е) терпуг

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие**ЗАДАНИЕ В3**

Тыквенные		апельсин
Луковые		кориандр
Косточковые		пекинская
Цитрусовые		абрикос
Пряные		порей
Капустные		огурец

ЗАДАНИЕ В4

пармезан		мягкие сычужные сыры
рокфор		плавленые сыры
моцарелла		твердые сычужные сыры
«Зеленый»		рассольные сыры
«Дружба»		кисломолочные сыры

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике ресторана хранится козлятина второй категории в тушах 100 кг. Козлятина второй категории в тушах хранится 7 суток. Рассчитать естественную убыль козлятины второй категории в тушах

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
--	--

БИЛЕТ №23**Инструкция**

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 - Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 - Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 - Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Прогоркание – это свойство:

- А - жиров
- Б - белков
- В - органических кислот
- Г- сахаров

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Нагревание продукта до температуры ниже 100 С для борьбы с микроорганизмами - это:

- А - пастеризация
- Б - стерилизация
- В - ультравысокотемпературная обработка
- Г- лучевая обработка

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Пшеница относится к семейству:

- А - бобовых
- Б - злаковых
- В - гречишных
- Г - сложноцветных

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Почему при производстве муки оболочки стараются в готовую продукцию не допускать:

- А - содержат ядовитые вещества
- Б - богаты жирами, а жиры быстро портятся
- В - богаты витаминами
- Г - не перевариваются организмом человека

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Сдоба - это:

- А – булочные изделия, в рецептуру которых входят сахар и жир
- Б – булочные изделия, в рецептуру которых входят только основные компоненты
- В – булочные изделия, в рецептуру которых входят только мука и вода
- Г – мука из крупяных культур

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Различают сладкий и горький:

- А – сельдерей
- Б – картофель
- В– тыква
- Г – перец

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Патиссоны относятся:

- А– томатные
- Б – тыквенные
- В – семечковые
- Г – корнеплоды

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Макароны изделия по форме бывают:

- А– трубчатые

Б – шарообразные
В – треугольные
Г – квадратные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 К субпродуктам НЕ относятся следующие органы животных:

- А) головы
Б) хвосты
В) когти
Г) мозги

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Баранина - это:

- А) мясо свиньи
Б) мясо диких животных
В) мясо овец
Г) мясо крупного рогатого скота

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К мясокопченностям относят:

- А) гуляш
Б) карбонат
В) пасторма
Г) суповый набор
Д) сосиски
Е) фарш

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству осетровых относятся:

- А) стерлядь
Б) навага
В) зубатка
Г) тунец
Д) белуга
Е) нерка

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Томатные		персик
Цитрусовые		батат
Экзотические		грейпфрут
Десертные		киви
Косточковые		спаржа
Клубнеплоды		помидор

ЗАДАНИЕ В4

терпуг		Семейство кефалевых
бельдюга		Семейство саблей-рыб

макрурус		Семейство спаровых
зубан		Семейство бельдюговых
сабля-рыба		Семейство терпуговых
кефаль		Семейство макрурусовых

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу.

В холодильнике хранилось 250 кг баранины охлажденной в тушах 1 категории в течение 3 суток. Рассчитать естественную убыль баранины в тушах 1 категории при хранении.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
--	--

БИЛЕТ №24

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Суточная потребность человека в воде составляет:

- А - 2-2,5 литра
- Б - 0,5 литра
- В - 25 литров
- Г - не требуется

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Нагревание продукта до температуры выше 100 С для борьбы с микроорганизмами - это:

- А - пастеризация
- Б - стерилизация
- В - термоизлучение
- Г - лучевая обработка

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Плод злаковых называется:

- А - семянка
- Б- орешек
- В- зерновка
- Г - боб

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Обдирная мука – это:

- А - мука пшеничная хлебопекарная
- Б - мука пшеничная общего назначения
- В - мука пшеничная макаронная
- Г - мука ржаная хлебопекарная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 К дефектам хлеба относят:

- А – трещины и надрывы на поверхности изделия
- Б – сухой мякиш
- В – соответствие толщины корки требованиям стандарта
- Г – использование дополнительных компонентов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Груши относятся:

- А– семечковые
- Б – ягоды
- В – косточковые
- Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Мука пшеничная хлебопекарная бывает

- А– первый сорт
- Б – обдирная
- В – полукрупка
- Г – лентообразная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Ядрицу быстрорастворяющуюся делают из:

- А– гречихи
- Б – овса
- В – пшеницы
- Г – гороха

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Органолептически определяют у муки

- А– цвет
- Б – влажность
- В – клейковина
- Г – крупность

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10. К косточковым плодам относят

- А) черешню
- Б) яблоко
- В) гранаты
- Г) инжир

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К мясным порционным полуфабрикатам:

- А) полутушки цыплят-бройлеров
- Б) антрекот
- В) ливерная колбаса
- Г) рубец свиной
- Д) язык говяжий
- Е) эскалоп

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству карповых:

- А) сазан
- Б) пикша
- В) тунец
- Г) лещ
- Д) щука
- Е) омуль

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Косточковые		баклажан
Томатные		хурма
Пряные		репа
Субтропические		черешня
Орехоплодные		сельдерей
Корнеплоды		фундук

ЗАДАНИЕ В4

Ракообразные		морская капуста
Моллюски двустворчатые		креветки
Головоногие		устрицы
Иглокожие		осьминоги
Морские водоросли		морские ежи

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике ресторана хранится конина в полутушах 120 кг. Конина в полутушах хранится 4 суток. Рассчитать естественную убыль конины в полутушах.

БИЛЕТ №25

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Какие продукты содержат больше углеводов:

- А) рыба
- Б) творог
- В) яблоки
- Г) картофель

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Какую роль имеет соль при квашении капусты:

- А) повышает питательную ценность
- Б) придает аромат
- В) вызывает плазмолиз микробных клеток, влияет на вкус
- Г) смягчает консистенцию

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Хлопья «Геркулес» вырабатываются из:

- А – гречихи
- Б - риса
- В - ячменя
- Г - овса

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Мука МК-75-23 – это:

- А - мука пшеничная хлебопекарная
- Б - мука пшеничная общего назначения
- В - мука пшеничная макаронная
- Г - мука ржаная хлебопекарная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Плоды какого ореха созревают в земле:

- А) кедровый
- Б) фисташки
- В) арахис
- Г) фундук

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 При 0°C картофель приобретает:

- А – соленый вкус
- Б – сладкий вкус
- В – горький вкус
- Г – кислый вкус

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Батат - это

- А – корнеплод
- Б – клубнеплод
- В – землеплод
- Г – экзотический плод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 «Сулугуни» - это

- А – йогурт
- Б – колбаса
- В – шоколад
- Г – сыр

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Крупу пшено шлифованное делают из

- А – гороха
- Б – риса
- В – просо
- Г – пшеницы

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Чеснок относится к овощам:

- А) луковым
- Б) салатным
- В) белым кореньям
- Г) зерновым

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К субпродуктам относят:

- А) мясо диких животных
- Б) язык говяжий
- В) ливерная колбаса
- Г) рубец свиной
- Д) тушки цыплят-бройлеров
- Е) карбонат

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству лососевых относят:

- А) семга
- Б) осетр
- В) лещ
- Г) судак
- Д) кета
- Е) палтус

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Клубнеплоды		груша
Корнеплоды		лимон
Цитрусовые		укроп
Пряные		морковь
Орехоплодные		картофель
Семечковые		фисташки

ЗАДАНИЕ В4

салака		семейство лососевых
стерлядь		семейство тресковых
семга		семейство карповых
минтай		семейство сельдевых
лещ		семейство осетровых

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике кафе хранится мясо поросят 60 кг. Мясо поросят хранится 6 суток. Рассчитать естественную убыль мясо поросят.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
---	--

БИЛЕТ №26

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Биологические катализаторы – это:

- А - углеводы
- Б - пигменты
- В - липиды
- Г – ферменты

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Нормативный документ, в котором устанавливаются нормы, требования, характеристики продукции – это:

- А - стандарт
- Б - рецепт
- В - сертификат
- Г – инструкция

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Культуры семейства злаковых по химическому составу считаются:

- А - богатыми крахмалом
- Б - богатыми белками
- В - богатыми жирами
- Г – богатыми витаминами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Пшено шлифованное вырабатывается из:

- А – пшеницы
- Б - гречихи
- В - ячменя
- Г - просо

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Макароны, рожки, перья – это:

- А – трубчатые макаронные изделия
- Б – нитевидные макаронные изделия
- В – ленточные макаронные изделия
- Г – фигурные макаронные изделия

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Батун, шалот, слизун, шнитт - это:

- А – сорта вишни
- Б – капустные
- В – лук
- Г – грибы

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Слива относится:

- А– семечковые
- Б – косточковые
- В – ягоды
- Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 К кисломолочным продуктам НЕ относится

- А – кефир
Б – простокваша
В – йогурт
Г – горчица

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Сырьем для производства муки является

- А) сахарная свекла
Б) пшеница
В) рисовая крупа
Г) клубни картофеля

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 К ягодам относят

- А) виноград
Б) хурму
В) карамболу
Г) папайю

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К мясокопченностям относят:

- А) гуляш
Б) буженина
В) мясо кролика
Г) суповый набор
Д) сосиски
Е) корейка

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству сельдевых относят:

- А) минтай
Б) лещ
В) сардина
Г) горбуша
Д) салака
Е) кижуч

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Корнеплоды		айва
Грибы		дыня
Экзотические		свекла
Ягоды		манго
Тыквенные		трюфель
Семечковые		крыжовник

ЗАДАНИЕ В4

баранина		овца
сосиска		мясокопчености
говядина		лось
мясо диких животных		колбасное изделие
буженина		крупный рогатый скот

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В кладовой ресторана Омской области хранится кофе в зернах 3,5 кг. Кофе в зернах хранится 10 суток. На период проведения инвентаризации масса составляла 3,2 кг кофе в зернах. Рассчитать естественную убыль за кофе в зернах и размер недостачи.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
--	--

БИЛЕТ №27**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**ЧАСТЬ А**

ЗАДАНИЕ А1 Содержание воды в организме человека составляет:

- А - 0,2%
- Б - 75-80%
- В - 100%
- Г - 10-12%

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Вещества, обуславливающие аромат продуктов:

- А - эфирные масла
- Б - пигменты
- В - ферменты
- Г - жиры

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Культуры семейства бобовых по химическому составу считаются:

- А - богатыми крахмалом
- Б - богатыми белками
- В - богатыми жирами
- Г - витаминами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Основное сырье для производства макаронных изделий - это:

А – мука+ вода

Б – мука+ молоко

В – мука+вода+дрожжи

Г – мука+вода+дрожжи+ сахар

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Брокколи относится:

А – десертные

Б – капустные

В – семечковые

Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Субтропические плоды -это

А– абрикос

Б – лимон

В – киви

Г – манго

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Вырабатывают из семян различных масличных культур:

А) маргарин

Б) растительной масло

В) крахмал

Г) сливочное масло

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Что относится к молочным продуктам:

А) сыр

Б) говяжий жир

В) соевое масло

Г) молочная колбаса

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ 9 Визига - это:

А) сушеная спинная струна осетровых рыб

Б) водоросль коричневого или темно-коричневого цвета

В) солевой раствор, применяемый для сохранности рыбных продуктов

Г) двустворчатый моллюск

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Органолептическая оценка качества товаров предпочтительно при исследовании качества товара:

А) колбасы

Б) сахара

В) вина

Г) муки

А	Б	В	Г
---	---	---	---

--	--	--	--

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К субпродуктам относят:

- А) печень
- Б) буженина
- В) ливерная колбаса
- Г) почки
- Д) тушки цыплят-бройлеров
- Е) карбонат

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 Нерыбные морские продукты:

- А) сиг
- Б) трепанг
- В) нерка
- Г) толстолобик
- Д) омар
- Е) кижуч

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Ягоды		арахис
Косточковые		щавель
Тыквенные		виноград
Экзотические		арбуз
Салатно-шпинатные		абрикос
Орехоплодные		авокадо

ЗАДАНИЕ В4

салака		семейство лососевых
стерлядь		семейство тресковых
семга		семейство карповых
минтай		семейство сельдевых
лещ		семейство осетровых

ЧАСТЬ С

Задание С1. В холодильнике, хранилось 400 кг говядины охлажденной в четвертинах 2 категории в течение 6 суток. На период проведения инвентаризации масса мяса составила 391 кг. Рассчитать естественную убыль говядины при хранении и определить, есть ли недостача на складе по вине материально ответственного лица.

БИЛЕТ №28

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Мука и макаронные изделия по химическому составу это продукты:

- А – богатые крахмалом
- Б – богатые белками
- В – богатые жирами
- Г – богатые витаминами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Ячневая крупа вырабатывается из:

- А - овса
- Б - ячменя
- В - просо
- Г - риса

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Состояние мякиша хлеба:

- А – толщина корки
- Б – форма
- В – липкость, промесс, эластичность
- Г - поверхность

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Дыни относятся:

- А – семечковые
- Б – десертные
- В – косточковые
- Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Вяленой называют рыбу:

- А – воблю
- Б – лосось

В – сельдь
Г – кефаль

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Мясо диких животных:

А– говядина
Б – козлятина
В – лосятина
Г – барабина

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Крахмал получают из:

А) семян подсолнечника
Б) сгущением сливок
В) добычей полезных ископаемых
Г) клубней картофеля

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 К молочным изделиям относится:

А– простокваша
Б – колбаса молочная
В – козлятина
Г – мука пшеничная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Стерилизация молока –это:

А) нагревание до температуры 72-75 С в течение 15-20сек.
Б) нагревание до температуры 104-115 С в течение 20-30 сек.
В) охлаждение до отрицательных температур
Г) нагревание до температуры 135 С в течение до 10сек.

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Продукт, который на предприятиях восстанавливают:

А) пастеризованное молоко
Б) сухое молоко
В) сгущенное молоко
Г) стерилизованное молоко

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 Вареные колбасы:

А) «Брауншвейгская»
Б) «Докторская»
В) карбонат
Г) «Русская»
Д) «Краковская»
Е) пасторма

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству осетровых относятся:

- А) форель
- Б) навага
- В) севрюга
- Г) тунец
- Д) осетр
- Е) треска

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Тыквенные		кукуруза
Луковые		редис
Корнеплоды		кабачки
Зерновые		базилик
Томатные		чеснок
Пряные		физалис

ЗАДАНИЕ В4

витамин А		иммунитет
витамин С		рахит
витамин Е		бери-бери
витамин D		рост
витамин В1		бесплодие

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике ресторана хранится верблюжати́на в четвертинах массой 106 кг. Верблюжати́на хранится 7 суток. На период проведения инвентаризации масса верблюжати́ны в четвертинах составляла 105.6 кг. Рассчитать естественную убыль и определить, есть ли недостача на складе по вине материально ответственного лица.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Экзамен
---	--

БИЛЕТ №29

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 4 задания: с выбором нескольких верных ответов из шести, на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 задание со свободным ответом.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Денатурация - это необратимый процесс, характерный для:

- А - углеводов
- Б - жиров
- В - белков
- Г - алкалоидов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Процесс спиртового брожения используется:

- А – при выпечке хлеба
- Б – при производстве растительного масла
- В – при производстве карамели
- Г - при производстве муки

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Значение отдельных частей зерна. Эндосперм:

- А - хранилище питательных веществ
- Б - передача питательных веществ
- В - произрастание нового растения
- Г - защитная функция

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному:

- А) сахар
- Б) соль
- В) патока
- Г) мед

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 К бобовым овощам относят:

- А – лук
- Б – огурец
- В– тыква
- Г – горох

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Помидоры относятся:

- А– томатные
- Б – тыквенные
- В – семечковые
- Г – луковые

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Мясо убойных животных:

- А– говядина
- Б – индейка
- В – свинина
- Г – баранина

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 . Органолептическим методом определяют следующие показатели:

А– влажность

Б – клейковина

В – вкус

Г – число микроорганизмов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А 9 Стерилизация молока –это:

А) нагревание до температуры 72-75 С в течение 15-20сек.

Б) нагревание до температуры 104-115 С в течение 20-30 сек.

В) охлаждение до отрицательных температур

Г) нагревание до температуры 135 С в течение до 10сек.

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Тыквенные овощи - это

А) тыква

Б) огурцы

В) баклажаны

Г) патиссоны

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

ЗАДАНИЕ В1 К полуфабрикатам мясным рубленным относят:

А) сарделька

Б) ромштекс

В) фарш

Г) ветчина

Д) бифштекс

Е) мясо птицы

А	Б	В	Г	Д	Е

ЗАДАНИЕ В2 К семейству сельдевых относят:

А) салака

Б) лещ

В) форель

Г) килька

Д) камбала

Е) кижуч

А	Б	В	Г	Д	Е

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Томатные		арбуз
Десертные		персик
Тыквенные		артишок
Ягоды		фасоль
Косточковые		перец

Бобовые		смородина
---------	--	-----------

ЗАДАНИЕ В4

баранина		овца
сосиска		мясокопчености
говядина		лось
мясо диких животных		колбасное изделие
буженина		крупный рогатый скот

ЧАСТЬ С

Решить задачу.

В холодильнике кафе хранятся субпродукты всех видов 120 кг. Субпродукты хранятся 3 суток. На период проведения инвентаризации масса составляла 115 кг субпродуктов. Рассчитать естественную убыль и определить, есть ли недостача на складе по вине материально ответственного лица.

1 семестр

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Дифференцированный зачет
--	---

БИЛЕТ №1

Инструкция

10. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 11. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 12. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1. Вещества, обуславливающие энергетическую ценность пищевых продуктов:

- А - белки, углеводы, жиры
- Б - вода
- В - минеральные вещества
- Г - витамины

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2. Определение качества продукции с помощью приборов, химических реактивов:

- А - органолептический метод
- Б – социологический метод
- В - экспертный метод

Г- измерительный метод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3. Твердую пшеницу используют:

- А - на макаронные цели
- Б - на хлебопекарные
- В - на кондитерские цели
- Г - на кормовые цели

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4. Крупа ядрица вырабатывается из:

- А – пшеницы
- Б - гречихи
- В - ячменя
- Г - просо

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5. Свежий срез картофеля:

- А – темнеет
- Б – светлеет
- В – окраска не меняется
- Г – появляется радужный окрас

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6. Гликоген:

- А – белок
- Б – животный крахмал
- В – пектиновые вещества
- Г – растительный жир

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7. Огурцы относятся:

- А– бобовые
- Б – томатные
- В – пряные
- Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8. Ржаная мука бывает:

- А– сеяная
- Б – высший сорт
- В – крупка
- Г – экстра

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9. К клубнеплодам относят:

- А– картофель
- Б – карамель
- В – грибы
- Г – арбуз

А	Б	В	Г
---	---	---	---

--	--	--	--

ЗАДАНИЕ А10. К углеводам относится:

А– глюкоза

Б – гликоген

В – крахмал

Г – все ответы верны

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В1

Ягоды		арахис
Косточковые		щавель
Тыквенные		виноград
Экзотические		арбуз
Салатно-шпинатные		абрикос
Орехоплодные		авокадо

ЧАСТЬ С

Задание С1.

На складе, расположенном в 1 зоне говядина мороженная хранилась 15 суток. Норма естественной убыли говядины мороженной при 3-х суточном сроке хранения составляет 0,08 %, за каждые последующие сутки до 10 суток норма увеличивается на 0,01 %. После 10 суток норма увеличивается на 0,005 %. Определить потери за 15 суток.

БИЛЕТ №2

Инструкция

4. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Ферменты являются:

- А - жироподобными веществами
- Б - неорганическими веществами
- В - веществами, белковой природы
- Г - органическими кислотами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Определение качества продукции с помощью органов чувств:

- А - органолептический метод
- Б – социологический метод
- В - экспертный метод
- Г- измерительный метод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Высший сорт – это:

- А - мука пшеничная хлебопекарная
- Б - мука пшеничная общего назначения
- В - мука пшеничная макаронная
- Г - мука ржаная хлебопекарная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Манная крупа вырабатывается из:

- А - овса
- Б - риса
- В - ячменя
- Г - пшеницы

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 К болезням хлеба относят:

- А – меловая порча, картофельная болезнь
- Б – неправильная форма изделия
- В – эластичность мякиша
- Г - черствение и усыхание

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6. Наиболее жирная часть молока:

А– сливки

Б – творог

В – бомбаж

Г – йогурт

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Для приготовления макаронных изделий используют:

А– пшеничную муку и воду

Б – ржаную муку и воду

В – хлебные лепешки и чай

Г – овсяную муку и квас

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Яблоки, груши, айва, рябина, мушмула- это;

А– десертные овощи

Б – косточковые плоды

В –семечковые плоды

Г – зерновые

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Картофель - это

А– корнеплод

Б – клубнеплод

В – землеплод

Г – орехоплод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 К бобовым овощам НЕ относится

А) горох

Б) артишоки

В) фасоль

Г) бобы

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В31

Тыквенные		апельсин
Луковые		кориандр
Косточковые		пекинская
Цитрусовые		абрикос
Пряные		порей
Капустные		огурец

ЧАСТЬ С

Задание С1.

На складе, расположенном в 1 зоне говядина мороженная хранилась 13 суток. Норма естественной убыли говядины мороженной при 3-х суточном сроке хранения составляет 0,08 %, за каждые последующие сутки до 10 суток норма увеличивается на 0,01 %. После 10 суток норма увеличивается на 0,005 %. Определить потери за 13 суток.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Дифференцированный зачет
---	---

БИЛЕТ №3

Инструкция

10. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 11. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 12. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 13. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Прогоркание – это свойство:

- А - жиров
- Б - белков
- В - органических кислот
- Г - сахаров

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Нагревание продукта до температуры ниже 100 С для борьбы с микроорганизмами - это:

- А - пастеризация
- Б - стерилизация
- В - ультравысокотемпературная обработка
- Г - лучевая обработка

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Пшеница относится к семейству:

- А - бобовых
- Б - злаковых
- В - гречишных
- Г - сложноцветных

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Почему при производстве муки оболочки стараются в готовую продукцию не допускать:

- А - содержат ядовитые вещества

Б - богаты жирами, а жиры быстро портятся

В - богаты витаминами

Г - не перевариваются организмом человека

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Сдоба - это:

А – булочные изделия, в рецептуру которых входят сахар и жир

Б – булочные изделия, в рецептуру которых входят только основные компоненты

В – булочные изделия, в рецептуру которых входят только мука и вода

Г – мука из крупяных культур

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Различают сладкий и горький:

А – сельдерей

Б – картофель

В – тыква

Г – перец

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Пâtisseries относятся:

А – томатные

Б – тыквенные

В – семечковые

Г – корнеплоды

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Макароны изделия по форме бывают:

А – трубчатые

Б – шарообразные

В – треугольные

Г – квадратные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 К субпродуктам НЕ относятся следующие органы животных:

А) головы

Б) хвосты

В) когти

Г) мозги

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Вишню, черешню, сливу, абрикосы, персики -:

А – десертные овощи

Б – косточковые плоды

В – семечковые плоды

Г – зерновые

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В3

Томатные		персик
Цитрусовые		батат

Экзотические		грейпфрут
Десертные		киви
Косточковые		спаржа
Клубнеплоды		помидор

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу.

На складе предприятия хранилось 900 кг колбасы полукопченной в течение 10-ти дней. Норма естественной убыли колбасы полукопченной при 3-х суточном сроке хранения установлена в размере 0,20 %. За каждые последующие сутки хранения до 30 суток норма увеличивается на 0,01 %. Рассчитать естественную убыль.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Дифференцированный зачет
--	---

БИЛЕТ №4

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Суточная потребность человека в воде составляет:

- А - 2-2,5 литра
- Б - 0,5 литра
- В - 25 литров
- Г - не требуется

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Нагревание продукта до температуры выше 100 С для борьбы с микроорганизмами - это:

- А - пастеризация
- Б - стерилизация
- В - термоизлучение
- Г - лучевая обработка

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Плод злаковых называется:

- А - семянка
- Б - орешек
- В - зерновка
- Г - боб

А	Б	В	Г
---	---	---	---

--	--	--	--

ЗАДАНИЕ А4 Обдирная мука – это:

- А - мука пшеничная хлебопекарная
- Б - мука пшеничная общего назначения
- В - мука пшеничная макаронная
- Г - мука ржаная хлебопекарная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 К дефектам хлеба относят:

- А – трещины и надрывы на поверхности изделия
- Б – сухой мякиш
- В – соответствие толщины корки требованиям стандарта
- Г – использование дополнительных компонентов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Груши относятся:

- А– семечковые
- Б – ягоды
- В – косточковые
- Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Мука пшеничная хлебопекарная бывает

- А– первый сорт
- Б – обдирная
- В – полукрупка
- Г – лентообразная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Ядрицу быстрорастворяющуюся делают из:

- А– гречихи
- Б – овса
- В – пшеницы
- Г – гороха

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Органолептически определяют у муки

- А– цвет
- Б – влажность
- В – клейковина
- Г – крупность

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10. К косточковым плодам относят

- А) черешню
- Б) яблоко
- В) гранаты
- Г) инжир

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Выберите два верных ответа из шести.

Найдите соответствие**ЗАДАНИЕ В1**

Косточковые		баклажан
Томатные		хурма
Пряные		репа
Субтропические		черешня
Орехоплодные		сельдерей
Корнеплоды		фундук

ЧАСТЬ С**Задание С1. Решить задачу.**

Определить естественную убыль 2-х тонн макарон особых хранившихся на складе 3 месяца. Норма естественной убыли макарон до 15-ти суток хранения- 0,01%; свыше 15 – ти до 30 суток - 0,02%. При хранении макаронных изделий свыше месяца, нормы естественной убыли увеличиваются на 0,008% за каждый последующий месяц в пределах до 6 месяцев. Рассчитать естественную убыль.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Дифференцированный зачет
--	---

БИЛЕТ №5**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**ЧАСТЬ А****ЗАДАНИЕ А1 Какие продукты содержат больше углеводов:**

- А) рыба
- Б) творог
- В) яблоки
- Г) картофель

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Какую роль имеет соль при квашении капусты:

- А) повышает питательную ценность
- Б) придает аромат
- В) вызывает плазмолиз микробных клеток, влияет на вкус
- Г) смягчает консистенцию

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Хлопья «Геркулес» вырабатываются из:

- А – гречихи
Б - риса
В - ячменя
Г - овса

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Мука МК-75-23 – это:

- А - мука пшеничная хлебопекарная
Б - мука пшеничная общего назначения
В - мука пшеничная макаронная
Г - мука ржаная хлебопекарная

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Плоды какого ореха созревают в земле:

- А) кедровый
Б) фисташки
В) арахис
Г) фундук

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 При 0°C картофель приобретает:

- А – соленый вкус
Б – сладкий вкус
В – горький вкус
Г – кислый вкус

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Батат - это

- А – корнеплод
Б – клубнеплод
В – землеплод
Г – экзотический плод

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Родиной огурцов считается:

- А) Греция
Б) Индия
В) Южная Америка
Г) Крым
Г – сыр

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Крупу пшено шлифованное делают из

- А– гороха
Б – риса
В – просо
Г – пшеницы

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Чеснок относится к овощам:

- А) луковым

- Б) салатным
В) белым кореньям
Г) зерновым

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В1

Клубнеплоды		груша
Корнеплоды		лимон
Цитрусовые		укроп
Пряные		морковь
Орехоплодные		картофель
Семечковые		фисташки

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. На соляном складе в течение 3-х лет хранилось 20 тонн соли поваренной выварочной в таре. При хранении соли поваренной выварочной в таре до 12 месяцев, т.е. до года норма естественной убыли установлена в размере 1,20%. При хранении соли свыше года нормы естественной убыли увеличиваются на 0,17% за каждый последующий квартал в течение 3-х лет. Рассчитать естественную убыль.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Дифференцированный зачет
--	---

БИЛЕТ №6

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Биологические катализаторы – это:

- А - углеводы
Б - пигменты
В - липиды
Г – ферменты

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Нормативный документ, в котором устанавливаются нормы, требования, характеристики продукции – это:

- А - стандарт
Б - рецепт
В - сертификат

Г – инструкция

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Культуры семейства злаковых по химическому составу считаются:

А - богатыми крахмалом

Б - богатыми белками

В - богатыми жирами

Г – богатыми витаминами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Пшено шлифованное вырабатывается из:

А – пшеницы

Б - гречихи

В - ячменя

Г - просо

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Макароны, рожки, перья – это:

А – трубчатые макаронные изделия

Б – нитевидные макаронные изделия

В – ленточные макаронные изделия

Г – фигурные макаронные изделия

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Батун, шалот, слизун, шнитт - это:

А – сорта вишни

Б – капустные

В – лук

Г – грибы

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Слива относится:

А– семечковые

Б – косточковые

В – ягоды

Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Какие вещества придают плодам острый, горький вкус?:

А) гликозиды

Б) органические кислоты

В) хлорофилл

Г) дубильные вещества

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Сырьем для производства муки является

А) сахарная свекла

Б) пшеница

В) рисовая крупа

Г) клубни картофеля

А	Б	В	Г
---	---	---	---

--	--	--	--

ЗАДАНИЕ А10 К ягодам относят

- А) виноград
Б) хурму
В) карамболу
Г) папайю

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В1

Корнеплоды		айва
Грибы		дыня
Экзотические		свекла
Ягоды		манго
Тыквенные		трюфель
Семечковые		крыжовник

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. На складе в течение 15 суток хранилось 800 кг скумбрии атлантической холодного копчения. Определить естественную убыль в натуральном выражении. Решение: См. «Нормы товарных потерь» стр.109. Норма естественной убыли рыбы холодного копчения при 3-х суточном сроке хранения установлена в размере 0,09%. За каждые последующие сутки хранения до 15 суток норма увеличивается на 0,005%.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Дифференцированный зачет
--	---

БИЛЕТ №7

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Содержание воды в организме человека составляет:

- А - 0,2%
Б - 75-80%
В - 100%
Г - 10-12%

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Вещества, обуславливающие аромат продуктов:

- А - эфирные масла
Б - пигменты
В - ферменты
Г- жиры

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Культуры семейства бобовых по химическому составу считаются:

- А - богатыми крахмалом
Б - богатыми белками
В - богатыми жирами
Г - витаминами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Основное сырье для производства макаронных изделий - это:

- А – мука+ вода
Б – мука+ молоко
В – мука+вода+дрожжи
Г – мука+вода+дрожжи+ сахар

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 Брокколи относится:

- А – десертные
Б – капустные
В – семечковые
Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Субтропические плоды -это

- А– абрикос
Б – лимон
В – киви
Г – манго

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Вырабатывают из семян различных масличных культур:

- А) маргарин
Б) растительной масло
В) крахмал
Г) сливочное масло

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 Какой овощ используется как лечебное средство при язвах желудка?

- А) капуста
Б) морковь
В) репа
Г) хрен

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ 9 Плод круглоовальной формы с плотной кожицей коричневого цвета с зеленоватой мякотью кисловато-сладкого вкуса с ароматом ананаса и земляники:

- А)манго

- Б) папайя
В) личи
Г) киви

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Плод, имеющий звездчатую форму длиной 7-12 см зеленовато-желтого или ярко-желтого цвета с коричневыми гранями:

- А) чайот
Б) папайя
В) личи
Г) карамбола

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В1

Ягоды		арахис
Косточковые		щавель
Тыквенные		виноград
Экзотические		арбуз
Салатно-шпинатные		абрикос
Орехоплодные		авокадо

ЧАСТЬ С

Задание С1.

Задание С1. Решить задачу. Рассчитать энергетическую ценность в 250 г лесного ореха.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Дифференцированный зачет
---	---

БИЛЕТ №8

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Мука и макаронные изделия по химическому составу это продукты:

- А – богатые крахмалом
- Б – богатые белками
- В – богатые жирами
- Г – богатые витаминами

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Ячневая крупа вырабатывается из:

- А - овса
- Б - ячменя
- В - просо
- Г - риса

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Состояние мякиша хлеба:

- А – толщина корки
- Б – форма
- В – липкость, промесс, эластичность
- Г - поверхность

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Дыни относятся:

- А – семечковые
- Б – десертные
- В– косточковые
- Г – тыквенные

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ Родиной капусты является:

- А) Крым
- Б) Индия
- В) Южная Америка
- Г) Европа

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Какая ягода содержит много салициловой кислоты?

- А) малина
- Б) крыжовник
- В) клубника
- Г) смородина

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Крахмал получают из:

- А) семян подсолнечника
- Б) сгущением сливок
- В) добычей полезных ископаемых
- Г) клубней картофеля

А	Б	В	Г
---	---	---	---

--	--	--	--

ЗАДАНИЕ А8 «Мексиканский огурец»-

- А) папайя
- Б) бамя
- В) чайот
- Г) авокадо

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А9 Какие вещества придают плодам вяжущий вкус?:

- А) минеральные вещества
- Б) органические кислоты
- В) эфирные масла
- Г) дубильные вещества

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Какие вещества придают плодам красный, фиолетовый и синие цвета?

- А) антоцианы
- Б) хлорофилл
- В) эфирные масла
- Г) гликозиды

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В1

Тыквенные		кукуруза
Луковые		редис
Корнеплоды		кабачки
Зерновые		базилик
Томатные		чеснок
Пряные		физалис

ЧАСТЬ С

Задание С1. Решить задачу. Рассчитать энергетическую ценность в 180 г молока жирностью 2,5 %.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Дифференцированный зачет
--	---

БИЛЕТ №9

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.

- **Часть С** включает 1 решение задачи.
Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Денатурация - это необратимый процесс, характерный для:

- А - углеводов
- Б - жиров
- В - белков
- Г - алкалоидов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Процесс спиртового брожения используется:

- А – при выпечке хлеба
- Б – при производстве растительного масла
- В – при производстве карамели
- Г - при производстве муки

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Значение отдельных частей зерна. Эндосперм:

- А - хранилище питательных веществ
- Б - передача питательных веществ
- В - произрастание нового растения
- Г - защитная функция

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному:

- А) сахар
- Б) соль
- В) патока
- Г) мед

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 К бобовым овощам относят:

- А – лук
- Б – огурец
- В– тыква
- Г – горох

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Помидоры относятся:

- А– томатные
- Б – тыквенные
- В – семечковые
- Г – луковые

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Родиной картофеля считается:

- А) Греция
- Б) Индия

В) Южная Америка

Г) Крым

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 . Органолептическим методом определяют следующие показатели:

А– влажность

Б – клейковина

В – вкус

Г – число микроорганизмов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А 9 Какие овощи содержат много фитонцидов

А) корнеплоды

Б) клубнеплоды

В) луковые овощи

Г) десертным овощи

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Тыквенные овощи - это

А) тыква

Б) огурцы

В) баклажаны

Г) патиссоны

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В1

Томатные		арбуз
Десертные		персик
Тыквенные		артишок
Ягоды		фасоль
Косточковые		перец
Бобовые		смородина

ЧАСТЬ С

Решить задачу.

Рассчитать энергетическую ценность 1 стакана кефира(200г) жирностью 2,5 %.

БИЛЕТ №10

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЧАСТЬ А

ЗАДАНИЕ А1 Денатурация - это необратимый процесс, характерный для:

- А - углеводов
- Б - жиров
- В - белков
- Г - алкалоидов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А2 Процесс спиртового брожения используется:

- А – при выпечке хлеба
- Б – при производстве растительного масла
- В – при производстве карамели
- Г - при производстве муки

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А3 Значение отдельных частей зерна. Эндосперм:

- А - хранилище питательных веществ
- Б - передача питательных веществ
- В - произрастание нового растения
- Г - защитная функция

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А4 Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному:

- А) сахар
- Б) соль
- В) патока
- Г) мед

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А5 К бобовым овощам относят:

- А – лук
- Б – огурец

В– тыква
Г – горох

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А6 Помидоры относятся:

А– томатные
Б – тыквенные
В – семечковые
Г – луковые

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А7 Родиной картофеля считается:

А) Греция
Б) Индия
В) Южная Америка
Г) Крым

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А8 . Органолептическим методом определяют следующие показатели:

А– влажность
Б – клейковина
В – вкус
Г – число микроорганизмов

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А 9 Какие овощи содержат много фитонцидов

А) корнеплоды
Б) клубнеплоды
В) луковые овощи
Г) десертным овощи

А	Б	В	Г

ЗАДАНИЕ А10 Тыквенные овощи - это

А) тыква
Б) огурцы
В) баклажаны
Г) патиссоны

А	Б	В	Г

ЧАСТЬ В

Найдите соответствие

ЗАДАНИЕ В1

Томатные		арбуз
Десертные		персик
Тыквенные		артишок
Ягоды		фасоль
Косточковые		перец
Бобовые		смородина

ЧАСТЬ С

Решить задачу.

Рассчитать энергетическую ценность 1 стакана кефира(200г) жирностью 2,5 %

2 семестр

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Дифференцированный зачет
---	---

БИЛЕТ №1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один или несколько из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

1. Какова средняя жирность молока, которое дает корова?
 - а) 2,5 %;
 - б) 3,5 %;
 - в) 4,5 %;
 - г) 5,5 %.
2. Молоко какого из перечисленных животных содержит больше жира?
 - а) кобылица;
 - б) коза;
 - в) овца;
 - г) олениха.
3. Как называется молочный сахар?
 - а) мальтоза;
 - б) галактоза;
 - в) лактоза;
 - г) трегалоза.
4. От чего зависит срок хранения мороженой рыбы?
 - а) от вида рыбы;
 - б) от вида разделки рыбы;
 - в) от способа замораживания;
 - г) от всего перечисленного.
5. Рыб какого семейства обычно не подвергают посолу?
 - а) сельдевые;
 - б) окуневые;
 - в) лососевые;
 - г) анчоусовые.
6. Что используется при пряном посоле рыбы, кроме соли?
 - а) только черный перец и лавровый лист;
 - б) смесь различных пряностей;
 - в) смесь различных пряностей и сахар;
 - г) смесь пряностей, сахар и уксусная кислота.
7. На сколько категорий подразделяется по упитанности баранина (от взрослых овец) и козлятина?
 - а) 2;

- б) 3;
- в) 4;
- г) 5.

8. Клеймо какой формы ставится на туши, предназначенные для промышленной переработки?

- а) квадратное;
- б) овальное;
- в) круглое;
- г) треугольное.

9. Какую форму имеет ветеринарное клеймо?

- а) квадратное;
- б) овальное;
- в) круглое;
- г) шестиугольное.

10. Из какого вида рыб готовятся натуральные консервы?

- а) из сырой рыбы;
- б) из отварной рыбы;
- в) из обжаренной рыбы;
- г) из всех перечисленных видов.

В. Распределите перечисленные напитки по группам в зависимости от вида брожения.

Группы напитков:

1. напитки, получаемые молочнокислым брожением;
2. напитки, получаемые смешанным брожением (молочнокислым и спиртовым).

Напитки:

а) айран; б) ацидофилин; в) варенец; г) йогурт; д) кефир; е) кумыс; ж) простокваша; з) ряженка.

1. В чем особенности приготовления ряженки?

- а) получают из молока пониженной жирности;
- б) получают из молока повышенной жирности;
- в) получают из топленого молока;
- г) получают из молока, прошедшего стерилизацию при очень высокой температуре.

С. Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире?

БИЛЕТ №2

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один или несколько из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.
- А.1. Какое молоко называют нормализованным?**
- а) молоко, в котором был изменен химический состав, например, изменено содержание жира путем его добавления или изъятия;
 - б) молоко, изготовленное из сухого и/или концентрированного молока;
 - в) молоко, изготовленное из натурального молока с добавлением сухого молока;
 - г) молоко, прошедшее термическую обработку.
- 2. Как называют молочный продукт, полученный из сухого, концентрированного или сгущенного молока путем разбавления их водой?**
- а) гомогенизированный;
 - б) сублимированный;
 - в) восстановленный;
 - г) допускается использовать любой из перечисленных терминов.
- 3. Молоко какой максимальной жирности выпускается молочными комбинатами для розничной продажи?**
- а) 4 %;
 - б) 6 %;
 - в) 6,5 %;
 - г) 7 %.
- 4. Какие из перечисленных видов термической обработки не используется при производстве молока?**
- а) стерилизация;
 - б) ультрастерилизация;
 - в) пастеризация;
 - г) ультрапастеризация.
- 5. Чем объясняется кремовый цвет топленого молока?**
- а) карамелизацией молочного сахара;
 - б) свертыванием белков молока;
 - в) сбраживанием молочного сахара;
 - г) всеми перечисленными процессами.
- 6. Какая заливка не используется при изготовлении рыбных консервов?**

- а) бульон;
- б) томатный соус;
- в) топленое масло;
- г) растительное масло.

7. Какой вид предварительной обработки проходит рыба при изготовлении консервов «Шпроты в масле»?

- а) подсушивание;
- б) обжаривание;
- в) копчение;
- г) бланширование.

8. Какое из перечисленных наименований консервов подразделяется по качеству на сорта?

- а) «Рыба в желе»;
- б) «Килька в томатном соусе»;
- в) «Лосось дальневосточный натуральный»;
- г) «Шпроты в масле».

9. Как называется говядина, имеющая показатели упитанности ниже требований, установленных для второй категории?

- а) истощенная;
- б) тощая;
- в) низкоупитанная;
- г) неупитанная.

10. На сколько категорий подразделяется по упитанности свинина?

- а) 2;
- б) 3;
- в) 4;
- г) 5.

В. Установите соотношение между изделием и частью свиной туши, из которого оно изготовлено. Учтите, что из одной и той же части туши могут быть изготовлены различные изделия, а также то, что некоторые изделия могут быть изготовлены из различных частей туши.

Изделия:

- 1. балык (балыковая колбаса);
- 2. буженина;
- 3. ветчина;
- 4. грудинка;
- 5. карбонад;
- 6. корейка;
- 7. окорок;
- 8. рулет;
- 9. филей;
- 10. шейка;

Части туши:

а) грудная часть; б) лопаточная часть; в) поясничная часть; г) спинная и поясничная мышца (филей); д) спинная часть; е) тазобедренная часть; ж) шейная часть.

С. Сыр "Российский" в 100 г содержит белка 24,2%. Какое количество необходимо употребить человеку данного сыра для удовлетворения суточной потребности в белках?

БИЛЕТ №3

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один или несколько из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

1. Что добавляют в обогащенный молочный продукт?
 - а) витамины;
 - б) минеральные вещества, например, йод, железо;
 - в) пищевые волокна;
 - г) вкусовые вещества и ароматизаторы.
2. В каком из перечисленных напитков допускается легкое газообразование?
 - а) простокваша;
 - б) кефир;
 - в) йогурт;
 - г) варенец.
3. Из какого молока получают кумыс?
 - а) из молока верблюдицы;
 - б) из молока буйволицы;
 - в) из козьего молока;
 - г) из кобыльего молока.
4. Какой из перечисленных напитков чаще всего готовят с добавлением загустителей?
 - а) ряженка;
 - б) ацидофилин;
 - в) йогурт;
 - г) варенец.
5. Какой из перечисленных напитков имеет наиболее кислый вкус?
 - а) ацидофилин;
 - б) кефир;
 - в) йогурт;
 - г) простокваша.
6. На какие сорта подразделяют в зависимости от показателей качества баночная осетровая зернистая икра?
 - а) высший, первый, второй;
 - б) первый, второй;
 - в) первый, второй, третий;
 - г) на сорта не подразделяется.
7. Какие отклонения от идеального качества допускаются в лососевой и осетровой икре?
 - а) наличие оболочек лопнувших икринок;
 - б) легкая горечь;
 - в) привкус ила;
 - г) все перечисленные.
8. Какие из перечисленных показателей учитываются при определении упитанности свинины?
 - а) масса туши;

- б) степень выступления костей;
- в) степень развития мышц;
- г) толщина шпика в спинной части туши.

9. Клеймо какой формы ставится на свинину второй категории?

- а) круглое;
- б) овальное;
- в) квадратное;
- г) треугольное.

. Какая разновидность колбас имеет наиболее долгие сроки хранения?

- а) полукопченые;
- б) варено-копченые;
- в) сырокопченые;
- г) срок хранения у всех разновидностей одинаков.

Выберите из списка рыб, относящихся к каждому из названных семейств.

Семейства рыб:

- 1. камбаловые;
- 2. карповые;
- 3. лососевые;
- 4. окуневые;
- 5. осетровые;
- 6. сельдевые;
- 7. скумбриевые;
- 8. тресковые.

Рыбы:

- а) вобла; б) белуга; в) горбуша; г) ёрш; д) карась; е) кета; ж) морской язык; з) навага; и) палтус; к) путассу; л) салака; м) сардина; н) севрюга; о) судак; п) стерлядь; р) тунец; с) хек.

С. В состав свинины 1 категории упитанности входят: вода - 57,6%, белковых веществ - 14,6%; жиров - 26,9%. Рассчитайте калорийность 1 кг свинины 1 категории упитанности.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Дифференцированный зачет
---	---

БИЛЕТ №4

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один или несколько из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
1. Что является основным сырьем для получения сметаны?
 - а) молоко;
 - б) простокваша;
 - в) сливки;
 - г) смесь вышеперечисленных продуктов.
2. С какой целью при производстве сметаны ее подвергают созреванию?
 - а) для увеличения жирности сметаны;
 - б) для того, чтобы сметана приобрела густую консистенцию;
 - в) для более длительного хранения;
 - г) для всего вышеперечисленного.
3. Что из перечисленного используется для заквашивания молока при приготовлении творога?
 - а) молочнокислые бактерии;
 - б) молочные дрожжи;
 - в) кефирный грибок;
 - г) сычужный фермент.
4. С какой целью мороженое в процессе его производства подвергают закаливанию?
 - а) для придания твердой консистенции;
 - б) для улучшения вкуса;
 - в) для удлинения сроков годности;
 - г) для всего перечисленного.
5. Какой из перечисленных видов мороженого содержит наибольшее количество жира?
 - а) молочное;
 - б) сливочное;
 - в) пломбир;
 - г) перечисленные виды не различаются по жирности.
6. Цыплята-бройлеры – это ...
 - а) цыплята, набравшие мышечную массу за счет кормов со специальными добавками;
 - б) цыплята, набравшие мышечную массу за счет введения в мышцы специальных препаратов;
 - в) специально выведенная путем селекции мясная порода;
 - г) специальная порода цыплят, завезенная еще в СССР из Южной Америки.

7. Как называется грудная кость в тушке птицы?

- а) грудина;
- б) грудничок;
- в) конек;
- г) киль.

8. Как подразделяются тушки кур и цыплят-бройлеров в зависимости от упитанности и качества обработки тушки?

- а) первый и второй сорта;
- б) первая и вторая категории;
- в) высший, первый и второй сорта;
- г) высшая, первая и вторая категории.

9. Как называются тушки птицы, имеющие температуру от 0 до 4°?

- а) остывшие;
- б) охлажденные;
- в) подмороженные;
- г) переохлажденные.

10. Как подразделяются тушки уток, гусей, индеек в зависимости от упитанности и качества обработки тушки?

- а) первый и второй сорта;
- б) высший, первый и второй сорта;
- в) первая и вторая категории;
- г) высшая, первая и вторая категории.

В. Укажите, какие разновидности масла могут вырабатываться солеными, какие несолеными.

- 1. вырабатывают только несоленым;
- 2. вырабатывают и несоленым, и соленым.

Разновидности:

- а) Бутербродное;
- б) Крестьянское;
- в) Любительское;
- г) Традиционное;
- д) Чайное.

С. Рассчитайте реальную энергетическую ценность 200г говядины, если в ее состав входит белка - 18%, жиров – 25%, воды - 56,2%.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Дифференцированный зачет
---	---

БИЛЕТ №5

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один или несколько из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.

1. От чего зависят сроки хранения мороженого?
 - а) от вида мороженого;
 - б) от вида упаковки;
 - в) от температуры хранения;
 - г) от всего перечисленного.
2. Какие из перечисленных способов консервирования используются для изготовления сгущенных молочных консервов?
 - а) пастеризация;
 - б) стерилизация;
 - в) консервирование сахаром;
 - г) добавление консервантов.
3. Что используют для заквашивания молока при получении подавляющего большинства сыров?
 - а) молочнокислые бактерии;
 - б) сычужный фермент;
 - в) хлористый кальций;
 - г) маслянокислые бактерии.
4. Почему некоторые сыры имеют более яркую желтую окраску?
 - а) их изготавливают из более жирного и качественного молока;
 - б) молоко при их изготовлении подкрашивают пищевыми химическими красителями;
 - в) молоко при их изготовлении подкрашивают растительными красителями;
 - г) из-за всего перечисленного.
5. Как называется совокупность глазков, которые образуются в сыре при его созревании?
 - а) узор;
 - б) рисунок;
 - в) сетка;
 - г) допустимо использовать любой из этих терминов.
6. Какому виду обработки могут подвергать осетровую икру?
 - а) пастеризация;
 - б) стерилизация;
 - в) ультрапастеризация;

г) всем перечисленным.

7. С какой целью при приготовлении лососевой зернистой икры в нее добавляют растительное масло?

- а) для улучшения вкуса икринок;
- б) для сохранения цвета икринок;
- в) для предотвращения слипания икринок;
- г) для всего перечисленного.

8. На какие сорта подразделяют в зависимости от показателей качества баночная лососевая зернистая икра?

- а) высший, первый, второй;
- б) первый, второй;
- в) первый, второй, третий;
- г) на сорта не подразделяется.

9. Как называются тушки птицы, имеющие температуру от 0 до 4°?

- а) остывшие;
- б) охлажденные;
- в) подмороженные;
- г) переохлажденные.

10. Что из перечисленного относится к натуральным оболочкам для колбасных изделий?

- а) белкозин;
- б) черева;
- в) кутизин;
- г) синюга.

В. Распределите перечисленных представителей по группам.

Группы:

- 1. ракообразные;
- 2. моллюски головоногие;
- 3. моллюски двустворчатые;
- 4. иглокожие;
- 5. морские водоросли.

Представители:

- а) кальмары; б) каракатицы; в) крабы; г) креветки; д) криль; е) кукумари; ж) ламинария;
- з) лангусты; и) мидии; к) морские гребешки; л) морские ежи; м) омары; н) осьминоги; о) раки речные; п) трепанги; р) устрицы.

С. Определите теоретическую калорийность 1,5 стакана (300г) молока коровьего.

БИЛЕТ №6

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один или несколько из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
- A1. Каков максимальный срок созревания сыров?
 - а) 3 месяца;
 - б) 4 месяца;
 - в) 6 месяцев;
 - г) 8 месяцев.
2. Что из перечисленного принимает участие в созревании мягких сыров?
 - а) только сырная слизь;
 - б) только специальная плесень;
 - в) может участвовать и слизь, и плесень;
 - г) может участвовать слизь, плесень и кефирный грибок.
3. Почему сыры называют рассольными?
 - а) при изготовлении этих сыров в сырную массу перед формованием добавляют рассол;
 - б) эти сыры созревают в рассоле;
 - в) эти сыры принято есть с солеными огурцами, томатами, квашеной капустой;
 - г) эти сыры используются при приготовлении супа-рассольника.
4. Какому виду дополнительной обработке могут подвергать плавленые сыры?
 - а) пастеризации;
 - б) копчению;
 - в) стерилизации;
 - г) всем перечисленным видам обработки.
5. Какой из перечисленных сыров относится к полутвердым сырам с высокой температурой второго нагревания?
 - а) Российский;
 - б) Голландский;
 - в) Костромской;
 - г) Алтайский.
6. При каком способе посола рыба имеет наиболее плотную консистенцию?
 - а) консистенция рыбы от способа посола не зависит;
 - б) мокрый посол;
 - в) сухой посол;
 - г) смешанный посол.
7. От чего зависят сроки хранения соленой рыбы?

- а) от вида тары и упаковки;
- б) от вида разделки рыбы;
- в) от содержания соли в рыбе;
- г) от всего перечисленного.

8. Рыб какого семейства чаще всего используют для вяления?

- а) карповые;
- б) скумбриевые;
- в) сельдевые;
- г) тресковые.

9. Какие из перечисленных наименований консервов вырабатывают без добавления сахара?

- а) молоко сгущенное стерилизованное;
- б) молоко концентрированное стерилизованное;
- в) сливки сгущенные;
- г) молоко нежирное сгущенное.

10. Какой из перечисленных напитков чаще всего готовят с добавлением загустителей?

- а) ряженка;
- б) ацидофилин;
- в) йогурт;
- г) варенец.

В. Распределите перечисленные субпродукты по группам в зависимости от их строения.

Группы субпродуктов в зависимости от строения:

- 1. мякотные субпродукты;
- 2. мясокостные субпродукты;
- 3. слизистые субпродукты;
- 4. шерстные субпродукты.

Субпродукты:

- а) вымя; б) говяжьи головы без шкуры; в) легкие; г) мозги; д) мясная обрезь;
- е) отделы говяжьего желудка; ж) печень; з) почки; и) свиной желудок; к) свиные хвосты;
- л) свиные и бараньи головы со шкурой; м) сердце; н) уши, губы;
- о) хвосты говяжьи; п) язык.

С. Определите теоретическую калорийность 250 г маргарина.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Дифференцированный зачет
---	---

БИЛЕТ №7

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
 3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
 4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один или несколько из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
- А1. Какой из перечисленных сыров относится к полутвердым сырам с низкой температурой второго нагревания?
- а) Швейцарский;
 - б) Пошехонский;
 - в) Советский;
 - г) Эдам.
2. Какой из перечисленных сыров имеет наиболее крупные глазки?
- а) Эдам;
 - б) Чеддер;
 - в) Гауда;
 - г) Маасдам.
3. Какой из перечисленных сыров имеет сладковатый, слегка пряный вкус?
- а) Голландский;
 - б) Костромской;
 - в) Швейцарский;
 - г) Угличский.
4. У какого из перечисленных сыров могут отсутствовать глазки?
- а) Пошехонский;
 - б) Адыгейский;
 - в) Советский;
 - г) Ярославский.
5. Какой размер имеют икринки осетровых рыб?
- а) 1 – 2 мм;
 - б) 2 – 4 мм;
 - в) 4 – 6 мм;
 - г) 1 – 6 мм в зависимости от размера рыбы.
6. Какой размер имеют икринки лососевых рыб?
- а) 1 – 6 мм в зависимости от размера рыбы;
 - б) 2 – 4 мм;
 - в) 3 – 6 мм;
 - г) 1 – 2 мм.

7. От чего зависит оттенок цвета икры рыб, относящихся к одному семейству?
- а) от возраста рыбы;
 - б) от времени нереста;
 - в) от упитанности рыбы;
 - г) от вида рыбы.
8. Какой из перечисленных видов мороженого содержит наибольшее количество жира?
- а) молочное;
 - б) сливочное;
 - в) пломбир;
 - г) перечисленные виды не различаются по жирности.
9. Что из перечисленного используется для заквашивания молока при приготовлении творога?
- а) молочнокислые бактерии;
 - б) молочные дрожжи;
 - в) кефирный грибок;
 - г) сычужный фермент.
10. Какие из перечисленных компонентов добавляются в зерненный творог?
- а) сахар;
 - б) сливки;
 - в) обезжиренное молоко
 - г) соль.

В. Распределите перечисленных представителей по группам.

Группы:

- 1. ракообразные;
- 2. моллюски головоногие;
- 3. моллюски двустворчатые;
- 4. иглокожие;
- 5. морские водоросли.

Представители:

- а) кальмары; б) каракатицы; в) крабы; г) креветки; д) криль; е) кукумари; ж) ламинария;
- з) лангусты; и) мидии; к) морские гребешки; л) морские ежи; м) омары; н) осьминоги; о) раки речные; п) трепанги; р) устрицы.

С. Определите теоретическую калорийность 400 г сыра Голландского.

БИЛЕТ №8

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один или несколько из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.
- А.1. Какой из перечисленных сыров относится к мягким сырам?
 - а) Камамбер;
 - б) Осетинский;
 - в) Сулугуни;
 - г) Латвийский.
2. Какой из перечисленных сыров относится к рассольным сырам?
 - а) Останкинский;
 - б) Адыгейский;
 - в) Имеретинский;
 - г) Рокфор.
3. Какой из перечисленных плавленых сыров при его производстве подвергается копчению?
 - а) «Дружба»;
 - б) «Янтарь»;
 - в) «Коралл»;
 - г) Колбасный.
3. Какой вид посола называют «спецпосолом»?
 - а) сладкий посол;
 - б) маринованный посол;
 - в) пряный посол;
 - г) посол особо ценных рыб.
4. По какому принципу дают обычно товарное наименование соленым сельдям?
 - а) по размеру сельдей;
 - б) по названию промыслового судна;
 - в) по времени вылова;
 - г) по месту обитания сельдей.
5. Как подразделяются сельди соленые в зависимости от показателей качества?
 - а) высший, первый, второй сорта;
 - б) первый и второй сорта;
 - в) первый, второй, третий сорта;
 - г) на сорта не подразделяются.
6. Какими не выпускаются тушки уток, гусей, индеек в зависимости от способа обработки?
 - а) непотрошенные;
 - б) потрошенные;

- в) полупотрошенные;
 - г) потрошенные с комплектом потрохов и шеей.
7. Клеймо какой формы ставится на говядину первой категории?
- а) квадратное;
 - б) овальное;
 - в) круглое;
 - г) треугольное.
8. Какой из перечисленных напитков имеет наиболее кислый вкус?
- а) ацидофилин;
 - б) кефир;
 - в) йогурт;
 - г) простокваша.
9. Что является основным сырьем для получения сметаны?
- а) молоко;
 - б) простокваша;
 - в) сливки;
 - г) смесь вышеперечисленных продуктов.
10. С какой целью при производстве сметаны ее подвергают созреванию?
- а) для увеличения жирности сметаны;
 - б) для того, чтобы сметана приобрела густую консистенцию;
 - в) для более длительного хранения;
 - г) для всего вышеперечисленного.

В. Распределите перечисленные наименования мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов по видам: кусковые; рубленые; в тесте. Кусковые полуфабрикаты, в свою очередь, распределите по подвидам: крупнокусковые, мелкокусковые, порционные.

Виды и подвиды:

- 1. крупнокусковые;
- 2. мелкокусковые;
- 3. порционные;
- 4. рубленые;
- 5. в тесте.

Наименования:

- а) азу; б) антрекот; в) бефстроганов; г) биточки; д) бифштекс; е) вырезка; ж) гуляш; з) зразы; и) котлета; к) котлета натуральная; л) лангет; м) манты; н) пельмени; о) поджарка; п) рагу; р) равиоли; с) ромштекс; т) суповой набор; у) филе; ф) фрикадельки; х) шашлык; ц) шницель; ч) эскалоп.

Задание С1. В холодильнике, хранилось 300 кг говядины охлажденной в четвертинах 2 категории в течение 6 суток. На период проведения инвентаризации масса мяса составила 291 кг. Рассчитать естественную убыль говядины при хранении и определить, есть ли недостача на складе по вине материально ответственного лица.

БИЛЕТ №9

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один или несколько из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.

1. Как обрабатывают сливки для получения сливочного масла?

- а) обрабатывают на сепараторе;
- б) замораживают;
- в) сбивают;
- г) оставляют на длительное время в холодильной камере для загустевания.

2. В чем особенности получения сладко-сливочного масла?

- а) производят из пастеризованных сливок;
- б) производят из топлёных сливок;
- в) добавляют сахар;
- г) добавляют подсластители.

3. Какова массовая доля жира в Традиционном масле?

- а) не менее 61,5 %;
- б) не менее 72,5 %;
- в) не менее 80 %;
- г) не менее 82,5 %.

4. Какова массовая доля жира в Крестьянском масле?

- а) не менее 61,5 %;
- б) не менее 72,5 %;
- в) не менее 80 %;
- г) не менее 82,5 %.

5. На какие товарные сорта подразделяют сливочное масло?

- а) масло на сорта не подразделяется;
- б) экстра, высший и первый;
- в) высший, первый и второй;
- г) высший и первый.

6. Как называются тушка птицы, если из нее удалены зоб, кишечник и яйцевод (у самок)?

- а) непотрошенная;
- б) полупотрошенная;

- в) потрошенная;
 - г) частично потрошенная.
7. Какими выпускаются тушки кур и цыплят-бройлеров в зависимости от способа обработки?
- а) только полупотрошенные;
 - б) только потрошенные;
 - в) полупотрошенные и потрошенные;
8. Какие из перечисленных показателей учитываются при определении упитанности говядины?
- а) масса полутуши (четвертины);
 - б) степень выступания костей;
 - в) степень развития мышц;
 - г) толщина шпика
9. Из какого молока получают кумыс?
- а) из молока верблюдицы;
 - б) из молока буйволицы;
 - в) из козьего молока;
 - г) из кобыльего молока.
10. С какой целью при производстве сметаны ее подвергают созреванию?
- а) для увеличения жирности сметаны;
 - б) для того, чтобы сметана приобрела густую консистенцию;
 - в) для более длительного хранения;
 - г) для всего вышеперечисленного.

В.Распределите наименования колбас, вырабатываемых по ГОСТ, по разновидностям. Учтите, что некоторые наименования могут вырабатываться как сырокопчеными, так и варено-копчеными.

Разновидности колбас:

- 1. колбасы полукопченные;
- 2. колбасы варено-копченные;
- 3. колбасы сырокопченные.

Наименования:

- а) Армавирская; б) Баранья; в) Брауншвейгская; г) Деликатесная; д) Зернистая; е) Краковская; ж) Любительская; з) Московская; и) Одесская;к) Сервелат; л) Столичная; м) Охотничьи колбаски;

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике ресторана хранится конина в полутушах 220 кг. Конина в полутушах хранится 4 суток. Рассчитать естественную убыль конины в полутушах.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	43.01.09. Повар, кондитер ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров Дифференцированный зачет
---	---

БИЛЕТ №10

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответов, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответов.
3. Выполняйте задания в той последовательности, в которой они даны.
4. Последовательность и условия выполнения задания:
 - **Часть А** включает 10 заданий. Приводится 4 варианта ответа, один или несколько из которых верный.
 - **Часть В** включает 1 задание: на соответствие.
 - **Часть С** включает 1 решение задачи.

1. Как называют разновидность масла, в которое добавлена зелень (укроп, петрушка, лук и др.)?
 - а) Десертное;
 - б) Закусочное;
 - в) Деликатесное;
 - г) Овощное.
2. При использовании какой добавки масло не будет относиться к Деликатесному?
 - а) персик;
 - б) печеночный паштет;
 - в) сыр;
 - г) грибы.
3. Какова массовая доля жира в топленом масле?
 - а) не менее 82,5 %;
 - б) не менее 90 %;
 - в) не менее 99 %;
 - г) 100 %.
4. Как называется дефект металлической банки с консервами, когда крышка или доньшко деформируются в виде уголков у закаточного шва?
 - а) «птичка»;
 - б) «галочка»;
 - в) «грачик»;
 - г) «сорока».
5. Каким образом может обозначаться ассортиментный знак на металлической банке с рыбными консервами?
 - а) буквами русского алфавита;
 - б) буквам латинского алфавита;
 - в) сочетанием букв и цифр;
 - г) всеми перечисленными образами.
6. Какая температура рекомендована для хранения пресервов?

- а) -12...-18° ;
- б) 0...-8°;
- в) 0...8°;
- г) 8...12°.

7. На сколько категорий подразделяется по упитанности говядина?

- а) 2;
- б) 3;
- в) 4;
- г) 5.

8. Рыб какого семейства наиболее часто используют для изготовления пресервов?

- а) камбаловые;
- б) сельдевые;
- в) окуневые;
- г) скумбриевые.

9. Какова средняя жирность молока, которое дает корова?

- а) 2,5 %;
- б) 3,5 %;
- в) 4,5 %;
- г) 5,5 %.

10. Как называется молочный сахар?

- а) мальтоза;
- б) галактоза;
- в) лактоза;
- г) трегалоза.

В. Укажите, какие разновидности масла могут вырабатываться солеными, какие несолеными.

- 1. вырабатывают только несоленным;
- 2. вырабатывают и несоленным, и соленным.

Разновидности:

- а) Бутербродное;
- б) Крестьянское;
- в) Любительское;
- г) Традиционное;
- д) Чайное.

Задание С1. Решить задачу. В холодильнике ресторана хранится конина в полутушах 120 кг. Конина в полутушах хранится 4 суток. Рассчитать естественную убыль конины в полутушах.

4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких

выпускников (далее - индивидуальные особенности).

мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загораживая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;

- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;

- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;

- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;
- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;
- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;
- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;
- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;
- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.