

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Барышский индустриально-технологический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой
методической комиссии

Протокол № 11

« 17 » 08 2019г.

Председатель

 Погодина Н.Ю.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебной
работе ОГБПОУБИТТ

 О. В Шаталова

« 27 » 08 2019г.

**Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных
товаров.
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

ПАСПОРТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Результаты обучения	ОК	Наименование темы	Наименование	
			Текущий контроль	Промежуточный контроль
– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.6, ПК 4.1- 4.5, ПК 5.1- 5.5	Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	-письменный и устный опрос; -тестирования;	
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.6, ПК 4.1- 4.5, ПК 5.1- 5.5	Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров. Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров. Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.	-письменный и устный опрос; -тестирования;	

<p>– оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.6, ПК 4.1- 4.5, ПК 5.1- 5.5</p>	<p>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров.</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров.</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.</p> <p>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.</p>	<p>-письменный и устный опрос;</p> <p>-тестирования;</p>	
<p>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p>		<p>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров.</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров.</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных</p>	<p>Выполнение практических заданий</p>	

		<p>продуктов.</p> <p>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.</p>		
– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		<p>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.</p> <p>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.</p>	<i>устный опрос</i>	
– методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;		<p>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров.</p> <p>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров.</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.</p> <p>Тема 7. Товароведная характеристика</p>	тестовые задания	

		<p>мяса и мясных продуктов. Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.</p>		
<p>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p>		<p>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров. Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов. Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.</p>	<p>тестовые задания</p>	
<p>– виды складских помещений и требования к ним;</p>		<p>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов. Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.</p>	<p><i>устный опрос</i></p>	
<p>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>		<p>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров. Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.</p>	<p><i>устный опрос</i></p>	
				<p>Дифференцированный зачет</p>

Тест

Химический состав пищевых продуктов

Выберите правильный ответ:

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

Дополните предложения:

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

1. Химический состав пищевых продуктов.

Тесты первого уровня

1. Какие продукты содержат много воды:
 - а) манная крупа, рис;
 - б) огурцы, арбузы;
 - в) чай, кофе?

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

3. Для каких пищевых продуктов нормируют содержание минеральных веществ (зольность):
 - а) для муки, крупы;
 - б) для помидоров, баклажанов;
 - в) для минеральных вод?

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

5. Какие углеводы относят к моносахаридам:
 - а) крахмал, клетчатку;
 - б) глюкозу, фруктозу;
 - в) сахарозу, мальтозу?

6. В каких продуктах содержатся полноценные белки:
 - а) в молоке, сливках;
 - б) в карамели, конфетах;
 - в) в моркови, свекле?

7. В каких продуктах содержится растительный жир:
 - а) в жирном мясе, тушке утки;
 - б) в орехах грецких, фундуке;
 - в) в масле сливочном, сыре?

8. В каких продуктах содержатся твердые тугоплавкие жиры:
 - а) в говяжьем, бараньем жире;
 - б) в масле подсолнечном, оливковом;
 - в) в халве подсолнечной, шоколаде?

9. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):
 - а) в пастиле, мармеладе;
 - б) в дынях, апельсинах;
 - в) в сосисках, колбасе Докторской?

10. Какова роль витаминов для организма человека:
 - а) в защитных свойствах от инфекции;
 - б) в повышении пищевой ценности;

в) принимают участие в процессе роста?

11. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:

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

12. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:

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

Тесты второго уровня

1. Вода находится в пищевых продуктах в состоянии
2. Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы:
3. Моносахариды растворяются ..., дисахариды
4. Белки при взбивании образуют ..., которую используют в получении товаров:
5. Жиры при длительном хранении ..., при сильном нагревании
6. Чай, кофе содержат ..., которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему.
7. В состав лука, чеснока входят ..., которые обладают свойствами
8. Укроп, петрушка, кинза содержат которые являются ароматическими веществами.
9. Сливочное масло, растительные масла содержат ... и ... усваиваются организмом человека.
10. Перец горький, горчица содержат вещества с резким вкусом и запахом, которые относятся
11. Витамин С — это Он содержится в
12. К красящим веществам относят ... и их используют для подкрашивания

Тесты третьего уровня

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

12. Что происходит с жирами при их разложении?
13. Какова суточная потребность человека в белках? Сколько килокалорий (килоджоулей) должны составлять полноценные белки в рационе питания?

Контрольные вопросы

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

Карточки с заданиями

№ 1

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

№ 2

1. Назовите продукты, которые можно долго хранить в сухом помещении; что произойдет с ними во влажном помещении?
2. Какой микроэлемент влияет на нормальную функцию щитовидной железы?
3. Какие факторы влияют на качество масла сливочного при его хранении?

№ 3

1. От чего зависит усвояемость жиров?
2. Дайте понятия заменимых и незаменимых аминокислот.
3. Какие процессы протекают в пищевых продуктах в результате действия ферментов?

№ 4

1. Какое свойство жирных кислот используется при производстве маргарина и спредов (ГОСТ Р 51272—99)?
2. Какие вещества обуславливают вкус и аромат пряностей?
3. Что происходит с продуктами в результате порчи белков и как это отражается на качестве мяса, рыбы?

№ 5

1. Охарактеризуйте свойства белков.
2. Что такое зольность продукта?
3. В каких продуктах содержатся дубильные вещества?

№ 6

1. Дайте характеристику жиров. Как их состав влияет на усвояемость и сохранность товаров?
2. Как по происхождению делятся белки и где они содержатся?
3. Что такое мальтоза? В состав каких пищевых продуктов входит мальтоза?

№ 7

Продолжите заполнять таблицу «Минеральные вещества»

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

№ 8

1. Дайте характеристику водорастворимых витаминов и укажите их значение для организма человека.
2. Какие овощи содержат фитонциды?
3. Для каких кондитерских изделий, напитков используют краситель — сахарный колер?

№ 9

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

№ 10

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

2. Хранение и консервирование пищевых продуктов

Тесты первого уровня

1. Какие товары могут храниться при температуре 18 °С и относительной влажности воздуха 75 %:
 - а) клубника, черешня;
 - б) сахар, соль;
 - в) молоко, творог?
2. В каком помещении хлеб плесневеет:
 - а) во влажном;

- б) в сухом;
- в) в холодильнике?

3. Какие товары быстро портятся при температуре 25 °С:

- а) крупы, макароны;
- б) огурцы, помидоры;
- в) мясо, рыба?

4. Какие товары можно хранить без доступа кислорода:

- а) макароны, соль;
- б) яблоки, груши;
- в) картофель, капусту?

5. На какие товары оказывает негативное влияние свет:

- а) соль, сахар;
- б) маргарин, масло сливочное;
- в) картофель, лук репчатый?

6. Для каких товаров очень важным является товарное соседство:

- а) для пряностей, чая;
- б) для масла растительного;
- в) для крупы, лапши?

7. С какой целью используют метод консервирования:

- а) сократить сроки хранения;
- б) уничтожить микробы;
- в) сохранить вкусовые свойства?

8. Какие товары нельзя хранить при температуре 25 °С:

- а) торты, пирожные;
- б) рыбу, колбасы;
- в) соль, сахар?

9. При получении каких товаров используют пастеризацию:

- а) творога, сметаны;
- б) молока, сливок;
- в) кефира, ряженки?

10. Какая кислота образуется при квашении капусты:

- а) уксусная;
- б) молочная;
- в) лимонная?

11. При получении каких товаров используют стерилизацию:

- а) масла подсолнечного;
- б) мясных, рыбных консервов;
- в) варенья, джемов?

12. При производстве каких продуктов формируется новый улучшенный вкус:

- а) мороженого мяса, рыбы;
- б) соленых сельдей;
- в) сушеных плодов (яблок)?

1. Режим хранения товаров — это
2. При правильном режиме хранения сохраняются
3. Температура, близкая к 0°C, замедляет развитие
4. Лучшая оптимальная температура для хранения овощей
5. Для длительного хранения мороженой рыбы температура
6. При высокой влажности на хлебе, сыре развиваются
7. Для овощей, фруктов необходима относительная влажность воздуха
8. Сухие продукты (сухое молоко, соль) хранят при влажности воздуха
9. Свет оказывает отрицательное влияние на товары:
10. Высокая концентрация углекислого газа подавляет развитие
11. Консервирование способствует
12. В результате быстрого замораживания мяса, рыбы образуются
13. При стерилизации рыбных консервов изменяется
14. В квашеных продуктах (капуста) сохраняется витамин

Тесты третьего уровня

1. Покупатель в магазине купил «Сыр домашний» (ГОСТ Р 52096—2003). Срок хранения еще не истек. При употреблении на дне упаковки оказалось небольшое количество сырной сыворотки.
Допускается ли это по требованиям стандарта? Почему на дне упаковки сыра образовалась сырная сыворотка?
2. При покупке йогуртов (ГОСТ Р 5133—99), обратите особое внимание на информацию на упаковке. Назовите условия и сроки хранения йогуртов в магазине.
3. В продаже имеются замороженные овощи и ягоды. Покупателям необходима рекламная информация об их химическом составе, способе использования, пищевой и витаминной ценности. Как вы это организуете?
4. Факторы, влияющие на сохранность товаров: ..., определяют их
5. Для получения кисломолочных продуктов используют ... брожение.
6. Для получения пива, вина используют микроорганизмы
7. Плесневение хлеба, сыра возникает при хранении их ..., поэтому происходит изменение
8. При хранении мяса, рыбы при плюсовой температуре происходит процесс ..., возникает неприятный запах ..., так как белки
9. Нельзя хранить без доступа кислорода ..., так как в них происходят процессы: дыхания, дозревания, испарения влаги.
10. При хранении чая, кофе необходимо соблюдать ..., а при хранении соли, сахара
11. Молоко содержит много ... и быстро ... , поэтому для хранения его
12. Мясо, рыбу охлаждают, замораживают, потому что они содержат много
13. При посоле сельди, лососевых рыб улучшаются При посоле рыб происходят процессы
14. Повышенное осмотическое давление используют для консервирования пищевых продуктов
15. Сублимационная сушка — это Ее используют для получения

Контрольные вопросы

1. Почему при длительном хранении мяса и рыбы изменяются их вкусовые качества?
2. Какие процессы, возникающие в продуктах, вызывают микроорганизмы?
3. Какие продукты получают в результате молочнокислого брожения?
4. При каких условиях хранения продуктов на них образуются плесени?
5. Какие продукты улучшают вкус при посоле и почему?
6. В чем сущность квашения?
7. В чем сущность копчения?

8. Какие виды копчения называют холодным и горячим копчением?
9. Что называют режимом хранения?
10. Почему быстрозамороженные продукты лучше сохраняют качество?
11. В чем заключается сущность посола?
12. Для каких товаров используют пастеризацию или стерилизацию?
13. Какие продукты охлаждают, замораживают?
14. В чем заключается сущность сублимационной сушки?
15. Для каких продуктов применяют сублимационную сушку?

Карточки с заданиями

№ 1

1. Дайте сравнительную характеристику пастеризации и стерилизации.
2. Какие процессы происходят при хранении продуктов?
3. Почему при хранении продуктов следует избегать колебаний температуры?

№ 2

1. Какие условия создают для хранения мяса в магазине?
2. Для получения каких продуктов используется молочнокислое брожение?
3. Почему в магазине нельзя хранить рядом хлеб, масло сливочное и рыбу?

№ 3

1. Какие условия необходимо создать для хранения огурцов, капусты, помидоров?
2. На какой химической реакции основано маринование?
3. Какие товары дольше сохраняются при минусовой температуре?

№ 4

1. Как влияет температура помещения на сроки хранения пищевых товаров?
2. Что такое абсолютная и относительная влажность воздуха?
3. Какое сырье консервируют солью, сахаром?

№ 5

1. Почему не допускается повторное замораживание мяса, рыбы?
2. Какие пищевые товары подвергают пастеризации?
3. Какие пищевые товары необходимо обязательно упаковывать?

№ 6

1. Почему продукты холодного копчения сохраняются дольше, чем горячего копчения?
2. От чего зависят сроки хранения товаров?
3. Какие товары консервируют ультразвуком, ультрафиолетовым и инфракрасным излучением?

№ 7

1. Для чего консервируют пищевые продукты?
2. Как влияет вакуумная упаковка на сроки хранения товаров?
3. Какие продукты в магазине охлаждают для сохранения качества?

№ 8

1. Какое брожение используют для получения кисломолочных продуктов?
2. Какие процессы при хранении товаров вызывают естественную убыль?
3. Назовите новые виды упаковочных материалов для пищевых товаров.

№ 9

1. В чем сущность процесса вяления продуктов?
2. Чем вызвано образование плесени на продуктах? Какие продукты плесневеют и почему?
3. Какие товары хранят, соблюдая товарное соседство?

№ 10

1. Почему товары в вакуумной упаковке хорошо сохраняют свое качество?
2. Что включает в себя понятие «режим хранения товаров»?
3. Для каких продуктов используют сублимационную сушку?

3. Зерномучные товары. Мука, крупы, макаронные изделия. Пищевые концентраты.

Тесты первого уровня

1. Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:
 - а) Экстра;
 - б) первый сорт;
 - в) второй сорт?
2. От чего зависит сорт муки:
 - а) от содержания отрубей;
 - б) от вкуса и запаха;
 - в) от количества клейковины?
3. Какая мука содержит больше витаминов:
 - а) пшеничная обойная;
 - б) ржаная сеяная;
 - в) пшеничная сорта Экстра?
4. Какая из перечисленных круп — пшеничная:
 - а) рисовая, гречневая ядрица;
 - б) «Полтавская», «Артек»;
 - в) перловая, ячневая?
5. Какие крупы применяются в диетическом и детском питании:
 - а) горох, фасоль;
 - б) манная, рисовая;
 - в) перловая, кукурузная?
6. Какая крупа варится дольше всех круп:
 - а) фасоль, перловая;
 - б) манная, рисовая;
 - в) пшено шлифованное, ядрица гречневая?
7. Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям (ГОСТ Р 51865—2002):
 - а) вермишель, лапшу;

- б) ракушки, рожки;
- в) перья, макароны?

8. К какому типу макаронных изделий относят вермишель:

- а) к трубчатым;
- б) к нитевидным;
- в) к ленточным?

9. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия:

- а) из хлебопекарной пшеничной муки;
- б) из муки высшего сорта (из твердой пшеницы);
- в) из муки мягкой стекловидной пшеницы?

10. В рецептуру какого пищевого концентрата входит крахмал:

- а) в желе сухое клубничное;
- б) в кисель вишневый;
- в) в крем ванильный сухой?

11. Какие пищевые концентраты хранятся меньше других:

- а) суп овощной с мясом;
- б) сухое лимонное желе;
- в) звездочки, колечки сладкие?

12. Какие концентраты относят к сухим завтракам:

- а) крем сухой «Кофейный»;
- б) кукурузные хлопья сладкие;
- в) печенье «Листики», кекс сухой «Ванильный»?

Тесты второго уровня

1. Объясните различие между простым и сортовым помолами муки.
2. Сорт муки зависит от содержания
3. Ржаная и пшеничная мука различаются
4. Крупы подразделяют на сорта по следующим показателям?
5. Не подразделяют на сорта следующие крупы:
6. Гречневая крупа ядрица отличается от продела
7. Макаронные изделия имеют высокую пищевую ценность
8. Макаронные изделия делят на ... сорта. Сорт зависит от
9. В зависимости от длины лапшу подразделяют
10. В зависимости от состава сухие кисели делят
11. К сухим завтракам относят
12. Пищевые концентраты упаковывают ..., маркируют ... и хранят

Тесты третьего уровня

1. В магазине в продаже имеется широкий ассортимент сухих завтраков. Покупатель спрашивает, есть ли в продаже сухие завтраки для больных диабетом. Какие сухие завтраки вы порекомендуете покупателю?
2. Возьмите образец крупы, которая имеется в магазине. Определите цвет, вкус, запах крупы. Дайте заключение о качестве. Назовите потребительские свойства данной крупы.
3. Что такое клейковина и каков ее химический состав? В каком сорте муки ее больше и почему?
4. Почему кулинарные свойства риса дробленого ниже, чем риса шлифованного или полированного?

5. Разделите смесь перловой крупы по размерам крупинок на номера. Зачем подразделяют перловую крупу на номера?
6. Какие крупы долго не теряют свои свойства при хранении?
7. Какие крупы при хранении быстро изменяют свои свойства и почему?
8. Покупатель возвращает в магазин открытую упаковку макарон. В упаковке много макаронного лома. Почему образовался лом? Как вы поступите с макаронным ломом и крошкой (ГОСТ Р 51865—2002)?
9. Качество макаронных изделий определяют по показателям: Какой из этих показателей более важный?
10. Как подразделяют макароны в зависимости от размера поперечного сечения? Зачем их подразделяют? На что оказывает влияние размер поперечного сечения?
11. Приведите примеры пищевых концентратов. Какое значение питания человека имеют пищевые концентраты?
12. Назовите состав блинной муки. Как ее используют?
13. Почему пищевые концентраты упаковывают в пакеты из полимерных материалов? Назовите полимерные материалы для упаковки концентратов. Почему ограничивают сроки хранения сухих детских смесей?

Контрольные вопросы

1. Какие сорта муки получают повторным помолом?
2. Чем объясняется более темный цвет муки второго сорта по сравнению с мукой первого сорта?
3. Почему мука имеет слегка сладковатый вкус?
4. Какова пищевая ценность крупы?
5. Чем отличаются крупы различных номеров?
6. Какие крупы не подразделяют на сорта?
7. Какие типы макаронных изделий имеются в продаже?
8. Как режим сушки влияет на качество макаронных изделий?
9. К какой группе макаронных изделий относят звездочки, ракушки, колечки?
10. Как хранят макаронные изделия?
11. От чего зависит цвет макаронных изделий?
12. Каков ассортимент концентратов вторых блюд в зависимости от сырья?
13. Какие концентраты для приготовления кексов, тортов имеются в продаже?
14. Каков ассортимент концентратов обеденных блюд?
15. Чем отличается сухой завтрак «Мюсли» от других сухих завтраков?

Карточки с заданиями

№ 1

1. Дайте характеристику ассортимента пшеничной муки.
2. Что такое зольность муки?
3. Какого цвета клейковина муки высшего качества?

№ 2

1. Почему мука пшеничная и ржаная обойная имеют разную зольность?
2. Какие процессы происходят в муке при длительном хранении?
3. Какие крупы получают из гречихи?

№ 3

1. Чем отличается ржаная мука от пшеничной?

- 2.Какая зависимость существует между сортом муки и ее цветом?
- 3.Почему мука высшего сорта имеет более светлый цвет, чем мука первого сорта?

№ 4

- 1.Дайте характеристику ассортимента круп из овса (по образцам).
- 2.Назовите крупы из риса в зависимости от обработки.
- 3.Какие крупы содержат много полноценных белков?

№ 5

- 1.Дайте характеристику гречневой крупы.
- 2.Какие крупы делят на марки?
- 3.По образцам круп определите, какая крупа варится дольше всех.

№ 6

- 1.По образцам круп определите вид крупы, номер или сорт.
- 2.По образцам охарактеризуйте потребительские свойства круп.
- 3.Какие крупы получают из ячменя?

№ 7

- 1.Опишите процессы производства макаронных изделий. Как они влияют на качество?
- 2.На какие типы делятся макаронные изделия? От чего зависит цвет макаронных изделий?
- 3.По образцу (вермишель) определите тип макаронных изделий, вид — по сечению.

№8

- 1.Почему для производства макаронных изделий используется мука с более высоким содержанием клейковины?
- 2.Как хранят макаронные изделия?
- 3.По каким показателям определяют качество макаронных изделий?

№ 9

1. Какие изделия относят к фигурным макаронным изделиям?
2. Назовите пищевые добавки, изменяющие цвет макаронных изделий.
3. Назовите самую тонкую вермишель.

№ 10

1. Как классифицируют пищевые концентраты?
2. От чего зависят гарантийные сроки хранения пищевых концентратов?
- 3.Какие концентраты относят к третьим блюдам?

№ 11

- 1.Каков ассортимент пищевых концентратов вторых обеденных блюд?
- 2.В чем особенность определения качества концентратов обеденных блюд?
- 3.В чем особенность маркировки пищевых концентратов?

№ 12

1. Дайте характеристику ассортимента СУХИХ завтраков (ГОСТ Р 50365-92).
2. Какие концентраты используют для приготовления кексов, печенья?
3. Назовите ассортимент овсяных диетических продуктов.

№ 13

1. Дайте характеристику ассортимента рисовой крупы.
2. Почему пшеничная мука высшего сорта светлее, чем первого?
3. На какие типы подразделяют макаронные изделия?

№ 14

1. Как влияют содержание и свойства белков на хлебопекарные свойства муки?
2. Какие виды крупы не подразделяют на сорта?
3. Назовите ассортимент концентратов третьих блюд.

№ 15

1. Дайте характеристику ассортимента ржаной муки.
2. От чего зависит сорт макаронных изделий?
3. Какие виды крупы получают из пшеницы?

4. Хлебобулочные изделия

Тесты первого уровня

1. Какое основное сырье используют для получения хлеба:
 - а) сахар, молоко;
 - б) муку, воду, дрожжи;
 - в) дрожжи, изюм, повидло?
2. Какие вводимые добавки используют для улучшенных сортов хлеба:
 - а) пшеничную, ржаную муку;
 - б) жиры, молоко, сахар;
 - в) соль, воду, дрожжи?
3. Зачем хлеб перед выпечкой выдерживают в шкафах с температурой 25 °С:
 - а) только для продолжения брожения теста;
 - б) для разрыхления теста под действием углекислого газа;
 - в) для образования формы изделия?
4. Какой хлеб посыпают кориандром (тмином):
 - а) «Горчичный»;
 - б) «Бородинский»;
 - в) «Столичный»?
5. К какой группе булочных изделий относят Выборгские крендели:
 - а) плетеные изделия;
 - б) сдобные изделия;
 - в) булочная мелочь?
6. Какие изделия называют булочными:
 - а) плюшки, ватрушки;
 - б) батоны нарезные;

в) бублики, баранки?

7. Как подразделяют хлеб по рецептуре:

- а) простой, формовой;
- б) простой, улучшенный, сдобный;
- в) пшеничный, сдобный, улучшенный?

8. В чем причина образования горелой корки хлеба «Столичного»:

- а) низкое качество муки;
- б) неправильная перевозка, укладка хлеба;
- в) высокая температура при выпечке хлеба?

9. Какие изделия относят к бараночным:

- а) калачи московские, баранки;
- б) бублики, баранки;
- в) сушки, баранки, бублики?

10. Какие сушки имеют овальную форму:

- а) чайные;
- б) челночок;
- в) горчичные?

11. Какие сухари обсыпают сахарным песком с одной стороны:

- а) ванильные, сливочные;
- б) молочные, ореховые;
- в) с изюмом, сухари «Осенние»?

12. Какие виды изделий предназначаются для больных диабетом:

- а) «Докторские» хлебцы (булочка);
- б) булочки с пониженной кислотностью;
- в) белковый пшеничный хлеб?

Тесты второго уровня

1. Пищевая ценность хлеба заключается в
2. Схема производства хлеба состоит из следующих операций:
3. Солод — это
4. Патоку в хлебопечении добавляют
5. Ржаное тесто в отличие от пшеничного ставят
6. Опара пшеничного теста — это
7. По виду муки хлеб выпускают
8. По способу выпечки хлеб бывает
9. В продаже имеется следующий ассортимент батонов:
10. Внешний вид хлебных изделий определяют по следующим единичным показателям:
11. Баранки получают из муки ... с добавлением
12. Сдобные сухари выпекают из ... муки Ассортимент сухарей:

Тесты третьего уровня

1. В магазине при приемке хлеба «Столичного» проверена масса изделия. Установили, что хлеб штучный (ГОСТ 26984—86) имеет недочет с фиксированной массой. Как вы поступите в данном случае?

2. В продаже имеются сдобные булочные изделия — плюшки, ватрушки. Покупатель спрашивает, почему булочки не сладкие и почему эти изделия не содержат положенную по рецептуре норму сахара? Как вы поступите в данной ситуации?
3. В магазине в продаже «Бородинский» хлеб. Из какой муки выпекают этот хлеб? Какие добавки содержит этот хлеб?
4. В магазине широкий ассортимент хлеба. Покупатель спрашивает, какой хлеб более полезный и почему?
5. Покупатель возвращает в магазин батон «Нарезной», так как мякиш серого цвета и неоднородный по массе. Почему мякиш серого цвета в батоне из муки высшего сорта. Допущена ли в данном случае фальсификация?
6. В магазине покупатель отказывается купить хлеб «Горчичный» с горелой коркой. Какая причина возникновения горелой корки?
7. В продаже имеются ржаные лепешки. Почему они имеют особенный вкус и запах?
8. Проверьте набухаемость сушек в воде при температуре 60 °С. Сделайте вывод о соответствии сушек ГОСТ 7128—91.
9. Покупатель спрашивает, имеются ли в продаже диетические хлебные изделия для больных с заболеванием почек. Какую вы дадите рекламную информацию?
10. Почему «Московские» калачи и ситники имеют белый цвет корки, мякиша и пресный вкус?
11. В магазине в упаковке сдобных сухарей «Ванильные» содержатся лом, горбушки. Соответствует ли наличие лома, горбушек в упаковке сухарей требованиям ГОСТ 8496—96?
12. В продаже имеются баранки «Чайные». Как определить качество баранок по органолептическим показателям?

Контрольные вопросы

1. Как подготовка сырья влияет на качество хлеба?
2. Как процесс брожения влияет на качество хлеба?
3. В чем разница между простыми и улучшенными сортами хлеба?
4. Какие изделия относят к булочным?
5. Чем отличаются калачные изделия от плетеных изделий?
6. Какие изделия называют булочной мелочью?
7. Чем отличается рецептура сдобных булочных изделий?
8. Почему мякиш хлеба в процессе хранения крошится?
9. Почему при хранении хлеб плесневеет?
10. Какое пищевое значение имеет диетический хлеб?
11. В чем особенности производства бараночных изделий?
12. Что такое притвор?
13. Чем бублики отличаются от баранок и сушек?
14. Какие бараночные изделия хранятся дольше (меньше) и почему?
15. В чем особенность производства сдобных сухарных изделий?
16. Назовите основные органолептические показатели качества сдобных сухарей.

Карточки с заданиями

№ 1

1. Какой химический состав и какая пищевая ценность хлеба?
2. Назовите ассортимент вырабатываемых батонов.
3. Как влияет влажность баранок, сушек, бубликов на их хранение?

№ 2

1. Дайте характеристики основного и вспомогательного сырья для хлеба.
2. Почему происходит дефект хлеба — отставание корки от мякиша?

3. Перечислите ассортимент плетеных изделий.

№ 3

1. Охарактеризуйте процессы производства пшеничного хлеба и их влияние на качество хлеба.
2. Перечислите ассортимент баранок из пшеничной муки высшего сорта.
3. Какой хлеб выпускают для больных «вялостью кишечника»?

№ 4

1. Перечислите ассортимент булок и саяк?
2. В чем особенности приготовления ржаного теста?
3. Какие требования предъявляют к качеству сухарных изделий?

№ 5

1. Каков ассортимент хлеба из ржаной и пшеничной муки?
2. В чем отличие баранок от сушек?
3. Перечислите дефекты мякиша.

№ 6

1. Дайте характеристику ассортимента сдобных изделий.
2. Для чего в хлебопечении используют солод и патоку?
3. В чем особенности горчичных баранок?

№ 7

1. Назовите ассортимент пшеничных сортов хлеба.
2. Какие требования предъявляются к качеству сухарей?
3. Какую форму и поверхность имеют плюшки?

№ 8

1. Дайте характеристику ассортимента булочной мелочи.
2. Как пористость хлеба влияет на его усвояемость?
3. Каковы особенности сушек «Чайных»?

№ 9

1. Назовите ассортимент сушек.
2. Дайте характеристику хлеба «Ароматного».
3. Какова влажность хлеба и как она влияет на качество хлеба при его хранении?

№ 10

1. Какие условия и сроки хранения хлеба, булочных изделий?
2. Каков ассортимент бубликов?
3. В чем особенности сдобных булочек?

№ 11

1. Дайте характеристику дефектов хлебобулочных изделий.
2. Какое вспомогательное сырье добавляют в улучшенные сорта хлеба?

3. Каков ассортимент сдобных пшеничных сухарей из муки высшего сорта?

№ 12

1. Дайте характеристику простых и улучшенных сортов ржаного хлеба.
2. Для чего в хлебопечении используют молоко?
3. Приведите характеристику хлеба «Столичного».

№ 13

1. Как подразделяют хлебобулочные изделия по способу выпечки?
2. Какие пряности используют в получении хлеба?
3. Какая мука и какие добавки используют для изготовления сушек «Малютка»?

№ 14

1. Назовите основное сырье для получения хлеба.
2. Для чего в процессе приготовления бараночных изделий их выдерживают в теплых шкафах?
3. Назовите дефекты вкуса и запаха хлеба.

№ 15

1. Дайте характеристику ассортимента ржаного хлеба.
2. Назовите причины возникновения неправильной формы хлеба.
3. Какое вспомогательное сырье используют для получения сдобных изделий?

5. Овощи, плоды, ягоды, грибы и продукты их переработки

Тесты первого уровня

1. Какие овощи содержат больше крахмала:

- а) морковь, свекла;
- б) огурцы, кабачки;
- в) картофель?

2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:

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

3. Какие вещества обуславливают цвет моркови:

- а) хлорофилл;
- б) каротин;
- в) антоцианы (фиолетовые)?

4. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:

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

5. Какие из этих сортов яблок относятся к летним сортам (для средней полосы):

- а) антоновка, богатырь;
- б) белый налив, грушовка;
- в) джонатан, ренет шампанский?

6. Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус:
- а) абрикосы, персики;
 - б) айва, терн;
 - в) мандарины, вишня?
7. Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты):
- а) черная смородина, шиповник;
 - б) черешня, вишня;
 - в) виноград, абрикосы?
8. Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:
- а) ананасы;
 - б) авокадо;
 - в) бананы?
9. Какой сушеный виноград не имеет семян:
- а) изюм;
 - б) кишмиш?
10. Что применяют при мариновании огурцов:
- а) ванилин, шафран;
 - б) уксусную кислоту;
 - в) молочную кислоту?
11. Из каких плодов получают курагу:
- а) из винограда, вишни;
 - б) из абрикосов, персиков;
 - в) из сливы, черешни?
12. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:
- а) грузди, рыжики;
 - б) белые грибы, подосиновики;
 - в) лисички, сыроежки?

Тесты второго уровня

1. В зависимости от сроков реализации картофель подразделяют
2. К корнеплодам относят
3. Морковь содержит следующие вещества
4. Картофель содержит....
5. Универсальные сорта картофеля используют
6. Редька имеет ... вкус и содержит
7. К капустным овощам относят
8. Тыквенные овощи — это
9. По срокам созревания яблоки подразделяют
10. К косточковым плодам относят
11. По назначению абрикосы подразделяют
12. К citrusовым плодам относят
13. Хурма имеет форму..., содержит ..., имеет ... вкус.
14. Тропические плоды — это
15. Ягоды по строению подразделяют
16. Сушеные плоды получают
17. Плоды и ягоды замораживают в холодильных камерах при температуре

- 18.К плодовым консервам относят
19.Съедобные грибы по пищевой ценности подразделяют
20.Сушат грибы

Тесты третьего уровня

- 1.В магазине имеется в продаже картофель столовый. Определите форму, окраску, размер клубня по наибольшему поперечному диаметру. Имеются ли на картофеле болезни, повреждения?
- 2.Хозяйственно-ботанический сорт моркови имеет длину от 3 до 6 см, округлую форму — это «Парижская каротель». Почему этот сорт моркови считают лучшим? Какие еще сорта моркови вы знаете?
- 3.Цветная капуста — самый ценный вид капусты. Благодаря каким веществам эту капусту используют в диетическом питании?
- 4.В магазине в продаже имеется проросший чеснок. Допускается ли такой чеснок в продажу. Как надо хранить чеснок в магазине? Какие луковые овощи предназначены для продажи? Какие ценные вещества содержат луковые овощи?
- 5.В продаже имеются свежие огурцы. Почему свежие огурцы упаковывают в пленку? В чем заключается небольшая пищевая ценность огурцов?
- 6.Какие требования предъявляют к качеству арбузов? Как определить их спелость?
- 7.В продаже имеются свежие томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как сохранить их качество?
- 8.В магазине в продаже зимний сорт яблок Джонатан. Свежие яблоки зимних сортов долго хранятся. Определите качество яблок по внешнему виду. Какие условия необходимы для сохранности качества?
- 9.В продажу поступили яблоки. Покупатели спрашивают, какие сорта, какой вкус этих яблок? Можно ли по внешнему виду яблок определить сорт и вкус?
- 10.В магазине имеются в продаже импортные груши. Помологический сорт груш не указан. Покупатели спрашивают, какой вкус у груш. Как определить качество груш по внешнему виду?
- 11.В магазине в продаже имеются плоды манго. Какой вкус плодов? Какие плоды созревшие и как их использовать?
- 12.В продаже имеются плоды авокадо. Какая мякоть плодов авокадо? Как эти плоды использовать?
- 13.Как нужно поступать с консервной банкой с овощами со вздутой крышкой?
- 14.Расшифруйте условные обозначения на крышке банки овощных консервов (рис. 1, а).



Рис. 1. Условные обозначения на крышке (а) и надписи на этикетке (б) банки овощных консервов

Контрольные вопросы

1. По каким признакам классифицируют свежие овощи?
2. Почему калорийность картофеля выше, чем других овощей?
3. В чем состоит различие столовых и кормовых сортов картофеля?
4. Назовите основные хозяйственно-ботанические сорта моркови.
5. По каким визуальным признакам свекла считается лучшей и почему?
6. Какие требования предъявляют к качеству моркови?
7. Назовите капустные, тыквенные, томатные овощи.
8. Как классифицируют свежие плоды?
9. Как подразделяют яблоки по срокам созревания и помологическим группам?
10. Какие плоды называют косточковыми?
11. Какие ягоды называют настоящими?
12. В чем различие потребительской степени зрелости яблок от съемной?
13. Как классифицируют овощные консервы?
14. В чем отличие томат-пюре от томат-пасты?
15. Назовите основные показатели качества овощных, грибных баночных консервов.
16. При каких условиях необходимо хранить картофель в магазине?
17. В чем заключаются лечебные свойства чеснока?
18. Какие ягоды относятся к сложным?
19. Какой продукт получают при сушке сливы сорта венгерка?
20. Какие условия необходимы для хранения винограда?

Карточки с заданиями

№ 1

1. Какие микроэлементы входят в химический состав свеклы?
2. Как используют плоды киви?
3. Какие съедобные грибы используют для соления?

№ 2

1. Какие микроэлементы входят в химический состав капустных овощей?
2. Как упаковывают и хранят косточковые плоды?
3. В каких условиях следует хранить овощные и плодовые баночные консервы?

№ 3

1. Назовите химический состав и пищевую ценность лука репчатого.
2. По каким признакам отличают вишню от черешни?
3. Что происходит при сушке овощей, плодов, грибов?

№ 4

1. Назовите химический состав и пищевую ценность томатных овощей.
2. У каких сортов яблок съемная и потребительская степени зрелости наступают одновременно?
3. Какие овощные консервы являются натуральными?

№ 5

1. Назовите химический состав и хозяйственно-ботанические сорта моркови.

2. Дайте характеристику настоящих ягод.
3. Какие огурцы отбирают для посола и почему их сортируют?

№ 6

1. Назовите химический состав и пищевую ценность помологических сортов зимних яблок.
2. Какие тыквенные овощи используют в незрелом виде и почему?
3. Какие овощные консервы относят к закуочным?

№ 7

1. Назовите химический состав и пищевую ценность помологических сортов абрикосов.
2. Какие овощи называют пряными и почему?
3. Какую капусту используют для квашения? Назовите виды квашеной капусты.

№ 8

1. Назовите химический состав и пищевую ценность цитрусовых плодов.
2. Какие овощи относят к салатно-шпинатным овощам?
3. Как называют сушеные плоды финиковой пальмы?

№ 9

1. Назовите химический состав и пищевую ценность сортов винограда.
2. В чем заключается пищевая ценность дыни?
3. Какие наиболее ценные вещества содержат грибы?

№ 10

1. Назовите химический состав и пищевую ценность сливы.
2. В чем полезность тыквы?
3. Как классифицируют овощные консервы?

№ 11

1. Какие тропические плоды имеются в продаже?
2. Какие овощи относят к зерновым, к бобовым?
3. Назовите виды сушеных слив, абрикосов.

№ 12

1. Назовите химический состав и пищевую ценность ананасов, бананов.
2. В чем заключается пищевая ценность черники, клюквы, брусники?
3. Назовите виды бомбажа овощных консервов в банках.

№ 13

1. Назовите химический состав и хозяйственно-ботанические сорта арбузов.
2. Назовите виды цитрусовых плодов.
3. Как подразделяют яблоки по срокам созревания?

№ 14

1. Дайте характеристику замороженных овощей.

2. Как и в каком виде используют морковь?
3. Назовите помологические сорта вишни.

№ 15

1. На какие товарные сорта подразделяют виноград?
2. Почему квашеная капуста долго хранится?
3. Каковы условия и сроки хранения яблок?

6. Сахар, мёд, кондитерские изделия

Тесты первого уровня

1. Какой вид сахара медленно растворяется в воде:
 - а) сахар-рафинад прессованный литой;
 - б) сахар-песок;
 - в) сахар-рафинад быстрорастворимый?
2. Для каких изделий допустимо при поступлении в продажу «засахаривание»:
 - а) для варенья;
 - б) для меда;
 - в) для джема, повидла?
3. Какое из фруктово-ягодных изделий имеет жидкую консистенцию:
 - а) джем вишневый;
 - б) варенье малиновое;
 - в) повидло грушевое?
4. К какой группе кондитерских изделий относят зефир:
 - а) к конфетам;
 - б) к пастильным;
 - в) к мармеладу?
5. К какой группе мармелада относят «Апельсиновые дольки»:
 - а) желейной;
 - б) фруктово-ягодной?
6. К какой группе карамели относят монпансье:
 - а) карамели леденцовой;
 - б) карамели с начинками;
 - в) мягкой карамели?
7. Какой шоколад не содержит теобромин:
 - а) белый;
 - б) обыкновенный;
 - в) десертный?
8. Когда возникает сахарное «поседение» — белый налет на шоколаде:
 - а) при высокой температуре;
 - б) при резких колебаниях температуры;
 - в) при температуре 2°C?
9. Какой группы шоколад имеет более темный цвет, тонкую горечь, сильный аромат:
 - а) обыкновенный;

- б) десертный;
- в) пористый?

10. Какие конфеты имеют сбивной (воздушный) корпус:

- а) «Белочка», «Маска»;
- б) «Суфле», «Птичье молоко»;
- в) «Весна», «Мир»?

11. Какая консистенция халвы должна быть:

- а) твердая;
- б) мягкая;
- в) легко режущаяся, слегка крошащаяся?

12. Какие восточные сладости относятся к типу карамели:

- а) нуга, сливочное полено;
- б) пахлава слоеная;
- в) козинаки, миндаль в сахаре?

Тесты второго уровня

1. Сахар-песок получают из
2. Сахар-рафинад выпускают следующих видов:
3. Сахарную пудру используют для получения
4. В зависимости от источников сбора различают следующие виды меда:
5. Липовый мед в жидком виде имеет ... цвет.
6. К фруктово-ягодным кондитерским изделиям относят
7. Консистенция повидла должна быть
8. Фруктово-ягодный мармелад готовят на основе ... с добавлением
9. Для получения клеевой пастилы используют
10. Карамель имеет ... консистенцию. Получают карамель из
11. Леденцовую карамель получают из
12. Начинки карамели: фруктово-ягодные,
13. Шоколад получают из
14. Конфеты отличают от карамели
15. По способу формования конфеты подразделяют на
16. Конфеты неглазированные помадные выпускают со сливочным корпусом:
17. Конфеты, глазированные шоколадом с помадным корпусом
18. Конфеты, глазированные шоколадом со сбивным корпусом
19. Конфеты, глазированные шоколадом с фруктовым корпусом
20. Конфеты, глазированные шоколадом с жележным корпусом
21. Конфеты, глазированные шоколадом с ореховым корпусом
22. Конфеты, глазированные шоколадом с кремовым корпусом
23. Конфеты, глазированные шоколадом с ликерным корпусом
24. Конфеты, глазированные шоколадом с грильяжным корпусом
25. Конфеты, глазированные шоколадом с молочным корпусом
26. Конфеты с корпусом из заспиртованных ягод, фруктов, цукатов в шоколаде
27. Конфеты, глазированные шоколадом, переслоенные или покрытые вафлями
28. Жировое поседение шоколада, конфет возникает
29. Халву получают ... и выпускают следующие виды:
30. К восточным сладостям типа конфет относят

Тесты третьего уровня

1. В магазине в продаже имеется сахар-песок. Покупатель спрашивает, почему сахар-песок не белого, а желтого цвета. Как вы объясните? Как упаковывают и хранят сахар?
2. В продаже имеется засахаренный мед. Сохранились ли ценные лечебные свойства меда? В чем заключаются лечебные свойства меда?
3. В магазине вишневое варенье в упаковке засахарилось. Допускается ли дальнейшая продажа этого варенья?
4. В продаже имеется джем яблочный. Какая консистенция джема и как его используют?
5. В продажу поступила деформированная клеевая бело-розовая пастила в упаковке. Можно ли реализовать такую пастилу?
6. Определите качество карамели «Мечта» по внешнему виду (упаковка, форма, поверхность, цвет, аромат). Сделайте заключение о качестве.
7. Покупатель возвращает в магазин открытую коробку шоколадных конфет «Ассорти» с чеком через 2 часа после покупки. На поверхности конфет белый налет (сахарное «поседение»). Почему образовался белый налет на конфетах? Как вы поступите в данном случае?
8. Конфеты неглазированные «Коровка» имеют твердую консистенцию. Почему консистенция конфет стала твердой? Какая консистенция конфет «Коровка» должна быть?
9. В продаже оказались конфеты «Белочка», глазированные шоколадом с ореховым корпусом, имеющие нарушение обертки. Как вы поступите?
10. В продаже имеется широкий ассортимент шоколада. Почему шоколад может иметь разные цвет и вкусовые свойства?
11. В продаже имеется белый шоколад. Какой состав белого шоколада? Какие условия и сроки хранения этого шоколада?
12. В магазине имеются в продаже восточные сладости. Какой ассортимент восточных сладостей может быть? Как их используют? Дайте рекомендации по использованию восточных сладостей.

Контрольные вопросы

1. Чем обусловлен голубоватый оттенок рафинированного сахара-песка?
2. Как по внешнему виду можно отличить литой кусковой сахар-рафинад от прессованного сахара? Как хранят сахар-рафинад?
3. Как делится мед по способу обработки и по происхождению?
4. Почему пастеризованное варенье сохраняется лучше, чем не пастеризованное?
5. Какие гарантийные сроки хранения установлены для повидла?
6. Какие студнеобразующие вещества применяют при производстве жележного мармелада?
7. Какие требования предъявляются к качеству пастилы?
8. Как подразделяют шоколад в зависимости от состава?
9. Чем отличается производство десертного шоколада от обыкновенного?
10. Назовите способы обработки поверхности карамели.
11. Какие условия необходимы для сохранности карамели?
12. Перечислите виды глазури конфет.
13. Назовите виды конфетных масс.
14. Какие виды халвы вы знаете?
15. На какие виды подразделяются восточные сладости?
16. Какие требования предъявляют к условиям хранения шоколада?
17. В какие начинки и зачем добавляют патоку при производстве карамели?
18. Какие начинки применяют для шоколада?
19. Какие виды леденцовой карамели вы знаете? Назовите ассортимент.
20. Допускается ли в продажу засахаренный мед?

Карточки с заданиями

1. Назовите химический состав, пищевое и лечебное значение меда.
2. Перечислите восточные сладости типа карамели.
3. Какие условия и гарантийные сроки хранения карамели?

№ 2

1. Назовите ассортимент мармелада.
2. Какие виды конфет переслаивают или покрывают вафлями?
3. С какими добавками могут выпускать мед?

№ 3

1. Как подразделяют жележный мармелад по способу формования?
2. Дайте характеристику ассортимента пористого шоколада.
3. Как упаковывают и хранят сахар-рафинад?

№ 4

1. Назовите основные процессы производства сахара-песка.
2. Какие изделия называют драже?
3. Какие виды халвы вырабатывают?

№ 5

1. Дайте характеристику карамели с фруктово-ягодной начинкой.
2. Какие процессы являются общими в производстве варенья, джема, повидла?
3. При каких условиях возникает дефект шоколада, шоколадных конфет — «поседение»?

№ 6

1. Назовите отличительные особенности десертного шоколада от обыкновенного.
2. По каким основным признакам определяют качество мармелада?
3. Какие виды карамели выпускают в виде трубочек, палочек?

№ 7

1. Дайте характеристику ассортимента ириса.
2. Какие требования предъявляют к качеству пастилы?
3. Какие условия и сроки хранения халвы?

№ 8

1. Чем различаются сахар-рафинад литой, прессованный и прессованный быстрорастворимый?
2. Какие требования предъявляют к качеству ириса?
3. Дайте характеристику восточных мучных сладостей.

№ 9

1. Дайте характеристики шоколада белого и шоколада с начинками.
2. На какие группы подразделяют драже по видам корпуса?
3. Назовите способ приготовления козинаки, орехов в сахаре.

№10

1. Дайте характеристику ассортимента неглазированных конфет.
2. С какими дефектами не допускается в продажу варенье?
3. В чем особенности производства пористого шоколада?

№ 11

1. Дайте характеристику видов натурального меда.
2. Какое сырье используют для получения карамели?
3. Как подразделяют шоколад по составу?

№ 12

1. Дайте характеристики видов конфетных масс.
2. Какие требования предъявляются к качеству меда?
3. Какой ассортимент фруктово-ягодного мармелада имеется в продаже?

№ 13

1. Дайте характеристику карамели с молочно-помадной начинкой.
2. Почему возникает на поверхности шоколада серый налет (жировое «поседение»)?
3. Назовите ассортимент драже.

№ 14

1. Дайте характеристику карамели с орехово-шоколадной начинкой.
2. Назовите ассортимент халвы.
3. В чем отличие производства десертного шоколада от обыкновенного?

№ 15

1. Дайте характеристики ассортимента карамели ликерной и с медовой начинкой.
2. Чем отличается фруктово-ягодный мармелад от желейного мармелада?
3. Какие условия и сроки хранения конфет?

7. Мучные, кондитерские изделия

Тесты первого уровня

1. Какое печенье называют сахарное:
 - а) содержащее много сахара, жира;
 - б) имеющее на поверхности проколы, печенье не рассыпчатое;
 - в) печенье хрупкое, рассыпчатое?
2. Какое печенье получают сбиванием сахара с яичными белками:
 - а) миндально-ореховое;
 - б) песочное;
 - в) белково-сбивное?
3. Какое печенье относят к сухому печенью (крекер):
 - а) с вкусовыми добавками (тмин, сыр, анис);
 - б) сухарики с изюмом или цукатами;
 - в) миндально-ореховое?
4. К какой группе относят печенье «Юбилейное», «Земляничное»:

- а) сдобное;
- б) сахарное;
- в) затяжное?

5. Какой цвет мякиша сырцовых пряников:

- а) светлый;
- б) темный?
- в) розовый?

6. Какие условия и сроки хранения заварных пряников:

- а) 25 °С — 60 дней;
- б) 18°С - 25 дней;
- в) 12 °С — 14 дней;

7. Какое тесто используют для получения вафель:

- а) пластичное;
- б) жидкое (сбивное);
- в) эластично-упругое?

8. Какой полуфабрикат называют бисквитным:

- а) рассыпчатый, легко крошащийся;
- б) пышный, мелкопористый;
- в) воздушный?

9. Какое пирожное получают без муки:

- а) песочное;
- б) белково-сбивное;
- в) миндально-ореховое?

10. Какой срок хранения тортов со сливочным кремом при температуре 6 °С:

- а) 72 ч;
- б) 60 ч;
- в) 120 ч?

11. Из какого теста выпекают кексы:

- а) песочного;
- б) сдобного;
- в) слоеного?

12. На поверхности какого печенья имеются проколы:

- а) затяжного;
- б) сахарного;
- в) сухого (крекер)?

Тесты второго уровня

1. К мучным кондитерским изделиям относят
2. Сахарное печенье получают
3. Затяжное печенье получают
4. Сдобное печенье выпускают
5. Сдобное печенье содержит больше
6. В зависимости от рецептуры выпускают песочное печенье
7. Крекеры в зависимости от рецептуры делят на 4 группы

- 8.Галеты представляют собой
- 9.Пряники имеют
- 10.Пряники (пряничное тесто) получают
- 11.Сырцовые пряники замешивают на
- 12.Заварные пряники замешивают на
- 13.Форма пряников
- 14.Вафли пористые
- 15.Вафли получают... .
- 16.Вафли с начинками (какими?)
- 17.Пирожные и торты имеют
- 18.Отделочные материалы для тортов
- 19.Для тортов вырабатывают различные полуфабрикаты
- 20.Бисквитный полуфабрикат получают
- 21.Вафельные торты представляют
- 22.Литерные и фигурные торты имеют
- 23.В кексы добавляют
- 24.Рулеты готовят из ... теста.

Тесты третьего уровня

1. В продаже имеется сахарное весовое печенье. В результате продажи образовался лом печенья. Почему образовался лом и крошки печенья? Как вы поступите в данном случае?
2. В магазине имеется печенье с проколами на поверхности. Определите, к каким группам относится это печенье.
3. В продаже имеется сдобное печенье в упаковке. Покупатель обратил внимание на маркировку. Сроки реализации печенья закончились. Почему это печенье имеется в продаже? Как вы поступите?
4. В магазине ассортимент сухого печенья (крекер) и сдобного. В чем отличие сухого печенья от сдобного? Какое печенье более сладкое?
5. В продаже имеются пряники. Определите вид пряников. Почему заварные пряники хранятся дольше, чем сырцовые пряники?
6. Какие требования предъявляют к качеству пряников? С какими дефектами не допускают пряники в продажу?
7. В продаже имеются вафли с начинками. Какие начинки вафель могут быть? Какой срок хранения этих вафель?
8. В магазин для продажи приняли пирожные. В процессе продажи установили, что пирожные не соответствуют по массе. Как вы поступите?
9. Какие виды теста (полуфабрикаты) используют для получения пирожных?
10. Как вы поступите, если при открытии коробки с тортом нарушили отделку (крем)?
11. В магазине имеются в ассортименте вафельные торты, рулеты, кексы. Как вы их предложите покупателю (проведете рекламу)?

Контрольные вопросы

1. В чем различие состава сахарного и затяжного печенья?
- 2.Как отличить по внешнему виду сахарное печенье от затяжного?
- 3.Чем отличается сдобное печенье от затяжного и сахарного печенья?
- 4.Какие виды крекера выпускают?
- 5.Назовите виды упаковок печенья.
- 6.Каковы особенности состава пряничного теста?
- 7.Как различают пряники по форме, размеру, отделке поверхности?
- 8.Какие требования предъявляют к качеству пряников?
- 9.Какие изделия называют вафлями?
- 10.С какими начинками выпускают вафли?

11. Какие виды вафель имеются в продаже?
12. Как определяют качество вафель?
13. Назовите ассортимент затяжного печенья.
14. Какое печенье не допускается в продажу?
15. Какое печенье содержит пониженное содержание жира и сахара?
16. Какое печенье имеет рассыпчатую, хрупкую консистенцию?
17. К какому виду кондитерских изделий относят пряники?
18. Что используют для разрыхления теста печенья?
19. Каковы особенности упаковки пряников?
20. Из каких операций состоит производство тортов и пирожных?
21. Охарактеризуйте ассортимент вафельных тортов.
22. Каковы условия и сроки хранения пирожных и тортов?
23. Каковы особенности приготовления кексов?
24. Какой ассортимент рулетов имеется в продаже?

Карточки с заданиями

№ 1

1. Дайте характеристику ассортимента сахарного печенья.
2. Как готовят заварной полуфабрикат для пирожных?
3. С какими дефектами пряники не допускаются в продажу?

№ 2

1. Назовите ассортимент сдобного печенья.
2. Назовите ассортимент кексов.
3. Как получают слоеный полуфабрикат для тортов и пирожных?

№ 3

1. Дайте характеристику ассортимента пряников.
2. Почему крекер делят на группы?
3. Какие условия и сроки хранения вафель?

№ 4

1. Как определить качество сахарного печенья «Юбилейное».
2. Из чего получают бисквитный полуфабрикат?
3. Какая внешняя отделка применяется для вафель?

№ 5

1. Назовите ассортимент вафель.
2. Как упаковывают пирожные и торты?
3. Что является сырьем для получения галет?

№ 6

1. Назовите требования, предъявляемые к качеству затяжного печенья.
2. Какие пирожные и торты изготавливают методом глубокого охлаждения?
3. Чем объясняется длительный срок хранения заварных пряников?

№ 7

1. Дайте характеристику ассортимента песочных пирожных и тортов.
2. С какими дефектами печенье не должно поступать в продажу?
3. Что входит в состав миндально-орехового печенья?

№ 8

1. Дайте характеристику тортам из суфле.
2. Какие требования предъявляют к качеству вафель?
3. Какие условия и сроки хранения рулетов?

№ 9

1. Назовите ассортимент вафельных тортов.
2. Какое печенье поступает в виде смесей?
3. Как подразделяют галеты в зависимости от рецептуры?

№ 10

1. Назовите ассортимент сдобного печенья.
2. Из каких операций состоит процесс получения печенья и как он влияет на качество?
3. Какое сырье используют для приготовления пряников?

№ 11

1. Назовите ассортимент бисквитных пирожных.
2. Какой цвет заварных пряников и почему?
3. Какие могут быть в продаже импортные рулеты?

№ 12

1. Назовите ассортимент сдобного печенья.
2. Какие вафли не имеют начинок?
3. Какие требования предъявляют к тортам?

№ 13

1. Дайте сравнительную характеристику сырцовых и заварных пряников.
2. Из каких операций состоит производство тортов и пирожных?
3. Какие виды сдобного печенья имеются в продаже?

№ 14

1. Дайте характеристику ассортимента кексов.
2. Чем отличается вафельное тесто от других видов теста?
3. Как упаковывают и хранят печенье?

№ 15

1. Как различаются пряники по форме, размеру, отделке поверхности?
2. Какие требования предъявляют к качеству тортов?
3. Какие условия и сроки хранения вафель?

8. Вкусовые товары – чай, кофе, чайные и кофейные напитки

Тесты первого уровня

1. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус чая:
 - а) дубильные;
 - б) ароматические;
 - в) красящие?

2. Какой чай лучше утоляет жажду:
 - а) черный;
 - б) желтый;
 - в) зеленый?

3. Какой чай содержит больше витамина С:
 - а) зеленый;
 - б) желтый;
 - в) черный?

4. Какой байховый чай имеет сильно выраженный терпкий вяжущий вкус:
 - а) желтый;
 - б) зеленый;
 - в) черный?

5. Какой товарный сорт чая упаковывают в прочную жесткую упаковку:
 - а) высший;
 - б) 1-й;
 - в) 2-й?

6. Какие вещества не входят в состав чайных напитков:
 - а) кофеин;
 - б) красящие;
 - в) ароматические?

7. Какие вещества обуславливают аромат и вкус жареного кофе:
 - а) дубильные;
 - б) алкалоиды (кофеин);
 - в) вещества кофеоля?

8. Какой кофе имеет более вяжущий вкус:
 - а) зеленый (сырой);
 - б) жареный;
 - в) молотый?

9. Из какого ботанического вида кофе вырабатывают высший сорт кофе:
 - а) Сантос бразильский;
 - б) Арабика индийский;
 - в) Робуста индийский?

10. Какой товарный сорт жареного кофе (ГОСТ Р 52088—2003) имеет слабо выраженный аромат:
 - а) 2-й сорт;
 - б) сорт «Премиум»;
 - в) высший сорт?

11. Какой вид упаковки лучше сохраняет аромат жареного кофе:
- а) коробки бумажные;
 - б) жестяные банки;
 - в) жестяные банки (кофе упаковывают под вакуумом)?

12. Какие вещества не входят в состав кофейных напитков:
- а) ароматические;
 - б) кофеин;
 - в) красящие?

Тесты второго уровня

1. Флешь чайного куста —
2. В продаже имеются следующие виды чая:
3. При производстве черного байхового чая лист
4. При производстве зеленого чая разрушаются
5. Зеленый байховый чай имеет ..., вкус
6. Пакетированный байховый чай отличается от байхового
7. При хранении чая необходимо учитывать
8. Прессованный чай выпускают
9. Черный и зеленый байховый чай расфасовывают
10. Чайные напитки не содержат
11. Кофе — продукт, полученный
12. Родина кофейного дерева
13. Зеленые зерна кофе не имеют
14. В процессе обжарки кофейных зерен образуется
15. Кофе повышает ..., улучшает
16. К высшему сорту кофе относятся виды кофе:
17. К 1-му сорту относятся виды кофе:
18. Кофе натуральный растворимый представляет
19. В продаже имеются следующие виды натурального растворимого кофе (ГОСТ Р 51881-2002):
20. Сроки хранения кофе зависят
21. В продаже имеются кофейные напитки:
22. Кофейные напитки упаковывают

Тесты третьего уровня

1. В продаже имеется черный байховый чай. Ознакомьтесь с ассортиментом чая, поставщиками, маркировкой чая. Проведите рекламу чая, имеющегося в наличии в магазине.
2. Какие вкусовые вещества содержит черный байховый чай?
3. Какую из пронумерованных на рис. 2 частей чайного куста называют флешью? Для каких сортов чая используют флешу?
4. Какие изменения происходят при ферментации черного чая?
5. В продаже имеется ассортимент зеленого чая. Каких веществ содержится в зеленом чае больше, чем в черном? Когда рекомендуют использовать зеленый чай?
6. Выполните правильный способ заварки черного и зеленого чая. Сравните настой, вкус черного и зеленого чая. Почему разный цвет настоя и вкус?
7. Какие изменения происходят в листе при получении зеленого чая?



Рис. 2. Флешь чая

8. Имеются ли в магазине в продаже чайные напитки? Почему они не тонизируют организм человека? Кому можно их рекомендовать?
9. Каким способом разрушают ферменты при производстве зеленого чая?
10. В продаже имеются жареные зерна кофе. Как определить сорт кофе?
11. Какие вещества образуются при обжаривании сырых зерен кофе?
12. В каком сорте кофе больше кофеина?
13. На основании ГОСТ Р 52088—2003 определите качество молотого кофе.
14. В продаже имеется натуральный жареный кофе в зернах высшего сорта. Как определить ботанический вид?

Контрольные вопросы

1. Почему при производстве черного чая лист темнеет?
2. На какие виды подразделяют чай по способу обработки?
3. Что делают, чтобы лист чая остался зеленым?
4. Как разрушаются ферменты при производстве зеленого чая?
5. Чем отличается вкус зеленого чая от вкуса черного чая?
6. Что такое флеш чайного куста?
7. Что такое «типсы» и какой чай их содержит?
8. Какой байховый чай имеет терпкий вяжущий вкус?
9. Какой чай по внешним признакам считается лучшим?
10. Чем отличаются чайные напитки от чая?
11. Почему при хранении чая необходимо учитывать товарное соседство?
12. Какие вещества определяют вкус и аромат чая?
13. Какие алкалоиды содержатся в чае?
14. Из какого сырья получают чайные напитки?
15. Почему чай высших сортов фасуют в фольгу и упаковывают в жесткую упаковку?
16. Какие вещества содержатся в жареных зернах кофе?
17. Как влияет кофе на организм человека?
18. Зачем проводят ферментацию кофейных зерен?
19. Какой вкус сырых кофейных зерен?
20. Какие виды кофе относят к высшему сорту?
21. Какие виды кофе относят к 1-му сорту?
22. Какой цвет, вкус индийского кофе ботанического вида Арабика?
23. Какой цвет, вкус бразильского кофе ботанического вида Сантос?
24. Какой кофе можно предложить больным диабетом?
25. На какие сорта подразделяют жареный кофе?
26. Какие требования предъявляют к качеству жареного кофе в зернах?
27. Как упаковывают жареный кофе в зернах?
28. Каковы условия и сроки хранения кофе?
29. На какие группы делят кофейные напитки?
30. Назовите ассортимент кофейных напитков.

Карточки с заданиями

№ 1

1. Какие вещества входят в химический состав чая?
2. На какие сорта по ГОСТ 1938—90 подразделяют черный байховый чай?
3. Какие гарантийные сроки хранения чая?

№ 2

1. Какова технология получения черного байхового чая?

2. Что делают, чтобы лист чая остался зеленым?
3. Что указывают в маркировке чая?

№ 3

1. Какова технология получения зеленого байхового чая?
2. В чем отличие чайных напитков от чая?
3. Почему при производстве черного чая лист темнеет?

№ 4

1. Как упаковывают и хранят чай?
2. На какие сорта подразделяют зеленый байховый чай?
3. Какой черный чай по внешним признакам считается лучшим?

№ 5

1. Как определить качество черного чая по настою напитка?
2. Какой байховый чай имеет терпкий, вяжущий вкус?
3. Из какого сырья получают чайные напитки?

№ 6

1. Дайте характеристику прессованного чая.
2. В чем отличие байхового чая от пакетированного?
3. Почему при хранении чая необходимо учитывать товарное соседство?

№ 7

1. Что входит в химический состав жареного кофе?
2. Каковы вкусовые свойства напитка кофе ботанического вида Арабика?
3. Назовите условия и сроки хранения кофе.

№ 8

1. Каковы физиологические свойства жареного кофе?
2. Почему не употребляют зеленый (сырой) кофе?
3. Из какого сырья получают кофейные напитки?

№ 9

1. Назовите ассортимент натурального жареного кофе вида Арабика.
2. Какой вид кофе выпускают для больных диабетом?
3. Назовите виды упаковок кофейных напитков.

№ 10

1. Назовите ассортимент натурального жареного кофе в зернах высшего сорта.
2. Для чего обжаривают зерна кофе?
3. На какие группы делят кофейные напитки (ГОСТ 51182—98)?

№ 11

1. Назовите ассортимент натурального жареного кофе в зернах 1-го сорта.

2. Какие сорта натурального молотого кофе вырабатывают?
3. Как упаковывают кофе?

№12

1. Дайте характеристику ассортимента натурального растворимого кофе (ГОСТ Р 5188-2002).
2. Каковы условия и сроки хранения кофейных напитков?
3. Чем различаются кофе молотый высшего и 1-го сортов?

№ 13

1. Назовите ассортимент растворимого кофе.
2. Для чего разрушают ферменты при производстве зеленого чая?
3. Какие вещества содержатся в жареных зернах кофе?

№ 14

1. Какой кофе можно предложить больным сахарным диабетом?
2. Чем чайные напитки отличаются от чая?
3. Для чего проводят ферментацию кофейных зерен?

№ 15

1. Для чего чай герметично упаковывают?
2. Какие алкалоиды содержатся в чае?
3. Какие условия и сроки хранения жареного кофе?

Пряности и приправы

Тесты первого уровня

1. К какой группе пряностей относится тмин:
 - а) цветочной;
 - б) коричной;
 - в) листовой;
 - г) семенной?
2. Какие пряности используют в хлебопечении:
 - а) перец черный, лавровый лист;
 - б) кориандр, тмин;
 - в) гвоздику, перец душистый?
3. Какую пряность используют в изготовлении приправ:
 - а) ванилин;
 - б) горчицу;
 - в) шафран?
4. К какой группе пряностей относится гвоздика:
 - а) плодовой;
 - б) цветочной;
 - в) семенной?
5. К какой группе пряностей относится имбирь:
 - а) цветочной;

- б) корневой;
- в) листовой?

6. Какую пряность используют в производстве колбас:

- а) анис;
- б) мускатный орех;
- в) шафран?

7. Какой перец имеет сильный сложный аромат:

- а) черный;
- б) душистый;
- в) красный?

8. Для чего используют столовую горчицу:

- а) для улучшения вкуса пищи;
- б) для улучшения вида пищи;
- в) для улучшения аромата пищи?

9. С какой целью выпускают кетчупы:

- а) для повышения пищевой ценности пищи;
- б) для придания особого вкуса и запаха пище;
- в) для расширения ассортимента приправ?

10. Какой номер имеет молотая соль с самыми мелкими кристаллами:

- а) № 1;
- б) № 2;
- в) № 0?

11. Для чего вырабатывают йодированную соль:

- а) для расширения ассортимента;
- б) для предупреждения заболевания щитовидной железы?

12. Какую кислоту используют в кондитерском производстве:

- а) уксусную;
- б) лимонную;
- в) молочную?

Тесты второго уровня

1. Пряности представляют собой
2. Пряности содержат следующие вещества:
3. Пряности имеют вкус
4. Значение пряностей заключается в том, что
5. Пряности применяют
6. В зависимости от использования в пищу пряности делят на группы:
7. К плодовым пряностям относят
8. Перец различают четырех видов:
9. Перец черный поступает в продажу в виде
10. Плоды аниса имеют вкус ... и используются
11. Плоды кориандра имеют ... форму, ... цвет и применяются
12. Мускатный орех — это плоды Семена без скорлупы имеют форму
13. Мускатный орех и мускатный цвет используют в производстве
14. Горчица поступает в продажу в виде Горчица используется

15. Горчица имеет ... вкус, который обуславливает
16. К почечным и цветочным пряностям относят
17. Гвоздика должна быть целой, вкус ... и запах
18. Используют гвоздику
19. Корица используется
20. В продажу корица поступает в виде
21. Корневые пряности: ...; в продажу поступают ... и используются
22. Шафран по внешнему виду ..., имеет ... цвет.
23. Шафран используется
24. Корневые пряности:
25. Корневые пряности:
26. Используют корневые пряности
27. Значение приправ ..., их использование
28. Виды поваренной соли по способу обработки делятся на
29. Изготавливают следующие категории кетчупов (ГОСТ Р 52141 — 2003):
30. Йодированная соль

Тесты третьего уровня

1. В продаже имеются пряности (рис. 3). Покупатель интересуется, какой аромат и вкус плодов бадьяна? Как их используют?
2. Какие вещества содержит ваниль? В каком виде ваниль поступает в продажу и как используется?
3. К какой группе относят гвоздику и шафран? Какой вкус и запах гвоздики, какие вещества в ней содержатся? Как используют шафран?
4. К какой группе относят имбирь? В каком виде имбирь поступает в продажу и как его применяют?
5. В каком виде корица поступает в продажу? Как применяют корицу?
6. К какой группе пряностей относят лавровый лист? Какой вкус и аромат лаврового листа, как его используют?
7. Какой вкус и аромат мускатного ореха? В каком виде мускатный орех поступает в продажу и как его используют?
8. Плодами какого дерева является душистый перец? Для ароматизации чего применяют душистый перец?
9. Плодами какого растения является красный перец? В каком виде красный перец поступает в продажу? Какое вещество обуславливает остроту красного перца и как его применяют?
10. Какой вкус столовой горчицы? Как применяют столовую горчицу и каковы условия и сроки ее хранения?
- И. Какие вкусовые свойства соуса томатного и как его используют? Как упаковывают и хранят томатный соус?
11. Какие вещества входят в состав кетчупа «Лечо»? Каковы его вкусовые свойства и как его применяют?
12. Какой вкус кориандра и как его используют?
13. Как используют йодированную соль, если истек срок ее хранения?

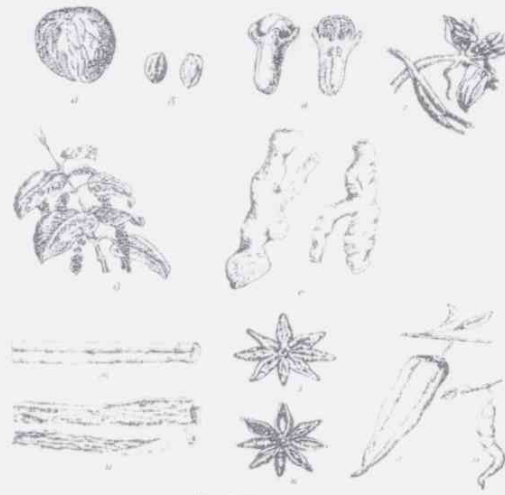


Рис. 3. Пряности

а — мускатный орех; б — кардамон; в — гвоздика; г — ваниль; д — ветки с плодами черного перца; е — корни имбиря; ж, з — корень соответственно индонезийский и китайский; и, к — плоды соответственно вида корицы и сингапура; л, м — иерихонский соответственно вьетнамский и китайский

Контрольные вопросы

1. К какой группе продовольственных товаров относят пряности?
2. Какие вещества содержат пряности?
3. Какое значение имеют пряности?
4. Что положено в основу классификации пряностей?
5. Назовите цветочные пряности.
6. Как используют шафран?
7. Какие пряности относят к группе плодовых пряностей?
8. Назовите виды перца.
9. Для чего используют корицу?
10. Какие пряности относят к корневым?
11. К какой группе пряностей относят розмарин, лавровый лист?
12. Какие пряности используют в хлебопечении?
13. Как называют искусственный заменитель ванили и как его используют?
14. Как используют корицу?
15. Назовите семенные пряности.
16. Как используют имбирь?
17. Какие условия и сроки хранения пряностей?
18. Какое значение приправ в питании?
19. Перечислите виды горчицы.
20. Как готовят хрен?
21. Как подразделяется соль по способам добычи и обработки?
22. Как подразделяют молотую соль в зависимости от размера кристаллов?
23. Как соль подразделяют по качеству?
24. Как упаковывают и хранят соль?
25. Какие виды уксуса поступают в продажу?
26. В чем различие уксуса и уксусной эссенции?
27. Какие пищевые кислоты используют в производстве пищевых товаров?
28. Где используют лимонную кислоту?
29. Какие кетчупы имеются в продаже?
30. В каких упаковках хранят кетчупы и соусы?

Карточки с заданиями

1. Какие вещества входят в состав пряностей?
2. Дайте характеристику листовых пряностей.
3. Каково значение приправ в питании человека?

№ 2

1. Каково значение пряностей?
2. Какие пряности используют в хлебопечении?
3. Как используют столовую горчицу?

№ 3

1. Дайте характеристику четырех видов перца.
2. Назовите виды поваренной соли.
3. От чего зависит качество пряностей?

№ 4

1. Дайте характеристику цветочно-почечных пряностей.
2. Какие пряности используют при консервировании?
3. Назовите виды уксуса.

№ 5

1. Дайте характеристику корневых пряностей.
2. Как готовят горчицу?
3. Какие условия и сроки хранения пряностей?

№ 6

1. Дайте характеристику коровых пряностей.
2. Какие пряности используют в производстве колбас?
3. Как готовят хрен?

№ 7

1. Дайте характеристику кориандра. Как его используют?
2. Как называют пряность в виде цветка (рыльца)?
3. В чем отличие уксуса от уксусной эссенции?

№ 8

1. Дайте характеристики мускатного ореха и мускатного цвета.
2. Какие пряности выращивают в России?
3. Какие приправы используют для первых блюд?

№ 9

1. Дайте характеристику столовой горчицы.
2. В чем особенность хранения пряностей?
3. Зачем вырабатывают йодированную соль?

№ 10

1. Какие пряности используют в кондитерской промышленности?
2. Почему ограничен срок хранения йодированной соли?
3. Как используют лимонную кислоту?

№ 11

1. Дайте характеристику йодированной соли.
2. В каком виде поступает в продажу перец черный?
3. Какие приправы используют для закусок?

№ 12

1. Дайте характеристику корице. Как ее используют?
2. Как применяют тмин?
3. Как используют кетчупы и соусы?

1. Молоко, сливки, молочные консервы, кисломолочные продукты

Тесты первого уровня

1. При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию:
 - а) молока, сливок;
 - б) молочных сгущенных консервов;
 - в) творога, молочных сгущенных консервов;
 - г) творога, творожных изделий?
2. Сливки какой жирности вырабатывают для продажи:
 - а) 6, 9, 20, 30, 40%;
 - б) 5, 8, 10, 15, 20%;
 - в) 8, 10, 20, 35%?
3. В чем измеряется кислотность молока, сметаны:
 - а) в процентах измеряется только кислотность молока;
 - б) в градусах Тернера;
 - в) только в градусах?
4. Каковы сроки хранения пастеризованного молока:
 - а) 36 ч при температуре 2 °С;
 - б) 10 сут. при температуре 20 °С;
 - в) 10 сут. при температуре 2 °С?
5. Каковы условия и сроки хранения творога:
 - а) при температуре 2 °С — 36 ч;
 - б) при температуре -18 °С — до 8 мес.;
 - в) при температуре 10 °С — 10 сут.?
6. Какой жирностью выпускают кефир:
 - а) 1, 2,5, 3,2, 3,5%;
 - б) 10, 15, 20%;
 - в) 14, 5, 18%?

7. При производстве каких молочных продуктов используют стерилизацию:

- а) ряженка, бифилайф;
- б) бифидок, молоко, кефир;
- в) сливки, молоко, молочные консервы?

8. Какие условия хранения сметаны, сырков творожных, паст:

- а) при температуре 15°C;
- б) при температуре -10 °С;
- в) при температуре 2°C?

9. Какие виды брожения происходят в кефире:

- а) спиртовое, молочнокислое, уксусное;
- б) молочнокислое, уксуснокислое;
- в) молочнокислое, спиртовое?

10. Какое брожение происходит в биокефире:

- а) молочнокислое с бифидобактериями;
- б) молочнокислое, спиртовое;
- в) только молочнокислое?

11. Какие молочные изделия можно замораживать:

- а) творог, творожные сырки;
- б) сметану, вареники;
- в) творог, творожные полуфабрикаты?

12. Какое сухое молоко полнее растворяется:

- а) распылительное молоко воздушной сушки;
- б) пленочное молоко контактной сушки?

Тесты второго уровня

1. Молоко — ценный продукт в питании человека. В состав молока входят ... вещества.
2. Ассортимент пастеризованного молока:
3. К новым видам молока относят
4. Молоко упаковывают ... и маркируют
5. В зависимости от тепловой обработки выпускают сливки ... видов.
6. В продажу поступают сливки жирностью
7. Сливки упаковывают ... и хранят ... дней.
8. К диетическим кисломолочным продуктам относят Они обладают лечебными свойствами
9. Сметану получают способом
10. Изготавливают следующий ассортимент сметаны:
11. Органолептические показатели сметаны (ГОСТ Р 52092— 2003)
12. Сметану упаковывают ... и хранят
13. Творог — это кисломолочный продукт ..., в состав которого входят... .
14. Творог (ГОСТ Р 52096—2003) по содержанию жира подразделяется на
15. Творог упаковывают ... и хранят
16. Творожные изделия получают
17. В зависимости от рецептуры творожные изделия подразделяют на
18. Творожные изделия упаковывают
19. К творожным полуфабрикатам относят Как хранят творожные полуфабрикаты?
20. Простокваша производится следующих видов:
21. Отличие производства простокваши от производства кефира
22. Изготавливают следующий ассортимент кефира:

23. Вырабатывают следующие виды ряженки:
24. Йогурты — это продукты с повышенным содержанием
25. Йогурты классифицируют по составу (ГОСТ Р 51331—99):... .
26. Сгущенные молочные консервы вырабатывают
27. К дефектам сгущенных молочных консервов относятся:
28. Сухое молоко производят ... видов.

Тесты третьего уровня

1. Покупатель через 1 ч после покупки молока принес в магазин открытый пакет с дефектом молока: молоко в пакете оказалось кислое. Как вы поступите в данном случае?
2. В продаже имеются сгущенные молочные консервы с сахаром, в состав которых вместо молока входят растительные жиры (ощущаются во вкусе и запахе). Покупатель возвращает открытую банку. Как вы поступите в данном случае?
3. На крышке металлической банки в штампе знаков консервов «Сгущенное молоко с сахаром» не указан номер предприятия изготовителя. Будете ли вы принимать такие консервы в продажу?
4. Почему консервы «Сгущенное молоко с сахаром» при хранении становятся вязкими, темными?
5. Какие дефекты сухого молока и сливок не допускаются?
6. Какие предъявляются требования к упаковке, маркировке и хранению сухого молока и сливок?
7. Покупатель после открытия пакета со сметаной обнаружил дефект: сыворотка на дне пакета. Почему образовалась сыворотка в пакете со сметаной? Как хранили этот пакет со сметаной?
8. Замороженный творог в пергаменте покупатель не хочет покупать. Как вы будете предлагать этот творог покупателю?
9. Какие кисломолочные продукты можно замораживать, а какие нельзя и почему?
10. Какими профилактическими свойствами обладают биопродукты (биокефир, биойогурты)?
11. Как подразделяют йогурты (ГОСТ Р 51331 —99) по жирности?
12. Какой жирности вырабатывают молочный классический йогурт?

Контрольные вопросы

1. Каков химический состав молока?
2. В чем различия пастеризованного, стерилизованного и топленого молока?
3. На какие виды подразделяется молоко по содержанию жира?
4. Какие виды упаковки используют для молока?
5. В чем особенности маркировки молока?
6. Какие виды сливок выпускают в зависимости от способа обработки?
7. Какие условия и сроки хранения молока и сливок?
8. Какие виды молочных консервов выпускают?
9. В чем отличие сгущенных стерилизованных молочных консервов от концентрированных молочных консервов?
10. Какие требования предъявляют к молочным сгущенным консервам?
11. Каким способом получают сухое молоко?
12. На какие сорта делят сухое молоко?
13. Расшифруйте маркировку условных обозначений, имеющих на крышке банки сгущенных молочных консервов (рис. 4).
14. Какие продукты называются кисломолочными?
15. Дайте характеристику ассортимента сметаны.
16. Каковы условия и сроки хранения молочных консервов?
17. Как сметану подразделяют по содержанию жира (ГОСТ Р 52092-2003)?
18. Как получают творог?

19. Как подразделяют творог по жирности (ГОСТ Р 52096—2003)?
20. Дайте характеристику творога в зависимости от молочного сырья.
21. Чем отличается диетический творог от сыра домашнего?
22. Назовите виды творожных изделий.
23. Какое значение имеют для организма человека диетические кисломолочные продукты?
24. Охарактеризуйте виды простокваши.
25. Чем отличается простокваша от кефира? Какие новые виды кисломолочных продуктов выпускают?
26. Кому рекомендуется употреблять биопродукты и почему?
27. Какие вещества входят в состав йогуртов?
28. Как классифицируют йогурты по наполнителям, по составу (ГОСТ Р 51331-99)?
29. Назовите условия и сроки хранения йогуртов.

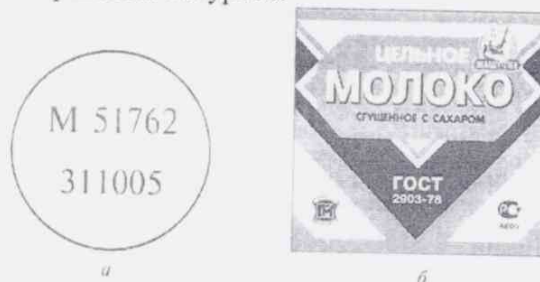


Рис. 4. Условные обозначения на крышке (а) и надписи на этикетке банки (б) молочных консервов

Карточки с заданиями

№ 1

1. Какие виды молока выпускают в зависимости от процентного содержания жира?
2. На какие сорта подразделяют сухое молоко?
3. В чем различие между кефиром и кумысом?

№ 2

1. Дайте характеристику ассортимента сметаны.
2. Чем отличается натуральное молоко от восстановленного?
3. Как способ сушки молока влияет на его качество?

№ 3

1. Какие виды молочных консервов вырабатывают?
2. В чем заключается пищевая ценность молока и сливок?
3. Назовите условия и сроки хранения сливок.

№ 4

1. Какие требования предъявляют к качеству молока?
2. Какой жирности сметану изготавливают?
3. Почему сгущенные молочные консервы без сахара стерилизуют?

№ 5

1. Как получают творог? В чем пищевая ценность творога?
2. Перечислите виды упаковок кефира, молока.

3. Чем различаются молочные сгущенные консервы стерилизованные от концентрированных?

№ 6

1. Дайте характеристику ассортимента сливок.
2. Каковы условия и сроки хранения молочных консервов?
3. Какие особенности диетического творога?

№ 7

1. Какие требования предъявляют к качеству йогуртов?
2. Чем отличается ряженка от других кисломолочных продуктов?
3. Какие виды упаковки используют для сгущенных молочных консервов?

№ 8

1. Охарактеризуйте ассортимент творожных изделий.
2. Почему происходит бомбаж молочных сгущенных консервов в банках?
3. В чем заключается пищевая ценность кисломолочных продуктов?

№ 9

1. Дайте характеристику ассортимента йогуртов.
2. Какой жирности выпускают сметану?
3. Каковы способы консервирования молока?

№ 10

1. Охарактеризуйте ассортимент кефира.
2. От чего зависит цвет молочных сгущенных консервов?
3. Назовите виды бомбажа молочных сгущенных консервов.

№ 11

1. Назовите ассортимент кисломолочных продуктов с бифидобактериями.
2. Какие виды молочных консервов вырабатывают?
3. В чем отличие творожных изделий от творожных полуфабрикатов?

№ 12

1. Каковы условия и сроки хранения молока и сливок?
2. Какие кисломолочные продукты можно замораживать?
3. Расшифруйте маркировку на банках сгущенных молочных консервов (см. рис. 4).

№ 13

1. Что содержит маркировка на упаковке молока?
2. Чем отличается диетический творог от зерненого?
3. Какие виды кефира вырабатывают?

№ 14

1. Какие продукты называют кисломолочными?

2. В чем различия пастеризованного, стерилизованного и топленого молока?
3. Назовите условия и сроки хранения молочных консервов.

№ 15

1. Дайте характеристику ассортимента йогуртов.
2. Какое значение для организма человека имеют диетические кисломолочные продукты?
3. На какие сорта подразделяют сухое молоко?

2. Сыры

Тесты первого уровня

1. Какие сыры относят к типу «Швейцарского»:
- а) «Алтайский», «Советский»;
 - б) «Московский», «Российский»;
 - в) «Кубанский», «Пошехонский»?
2. К какой подгруппе сыров относят брынзу:
- а) твердые;
 - б) мягкие;
 - в) рассольные;
 - г) кисломолочные?
3. Какие плавленые сыры относят к подгруппе пастообразных:
- а) «Волна», «Виола», «Дружба»;
 - б) «Колбасный копченый», «Шоколадный»;
 - в) «Голландский», «Костромской»?
4. Какие сыры относят к типу рассольного:
- а) «Осетинский», брынза, «Голландский»;
 - б) брынза, сулугуни;
 - в) «Костромской», сулугуни?
5. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарского»:
- а) кисломолочный;
 - б) сладковато-пряный;
 - в) молочный?
6. Какая жирность сыров типа «Швейцарского»:
- а) 40%;
 - б) 45%;
 - в) 50%?
7. Какие сыры относят к плавленым:
- а) «Алтайский», сулугуни, брынза;
 - б) «Волна», «Янтарь», «Шоколадный»;
 - в) «Для супа», «Голландский»?
8. Какие сыры имеют глазки крупные, круглой или овальной формы:
- а) «Российский», «Московский», «Костромской»;
 - б) «Швейцарский», «Алтайский», «Советский»;
 - в) «Швейцарский», сулугуни, «Рокфор»?
9. К какой группе сыров относится сыр «Рокфор»:

- а) мягкие;
- б) рассольные;
- в) типа «Голландского»?

10. Какие сыры не имеют корочки на поверхности сыра:

- а) «Швейцарский», «Российский»;
- б) брынза, сулугуни;
- в) «Рокфор», «Сент-Агюр»?

11. Какие сыры созревают при участии плесени, сырных грибов:

- а) сулугуни, «Российский»;
- б) «Рокфор», «Сент-Агюр»;
- в) «Костромской», «Алтайский»?

12. Как маркируют твердые сычужные сыры жирностью 45 %:

- а) на маркировке сыра круг;
- б) маркировка в виде квадрата;
- в) на маркировке правильный восьмиугольник?

Тесты второго уровня

1. Сыр — продукт, получаемый
2. Сыры содержат вещества:
3. Сыр — важнейший источник минеральных солей:
4. Сыры сочетаются с продуктами Их употребляют
5. Сыры подразделяют по консистенции, технологии производства на группы:
6. По содержанию жира в сухом веществе сыры выпускают:
7. Сыры парафинируют или покрывают пленкой саран для ... и для предохранения
8. Твердые сычужные сыры, прессуемые с высокой температурой второго нагревания, относят к типам
9. К сырам типа «Швейцарского» относят
10. Сыры типа «Швейцарского» имеют на поверхности ..., ... вкус и ... запах.
11. К сырам типа «Швейцарского» можно отнести импортные сыры
12. Твердые сычужные сыры, прессуемые с низкой температурой второго нагревания, относят к типу
13. Голландский сыр имеет форму ... и жирность
14. Сыры типа «Голландского» имеют ... вкус.
15. К группе «Голландских» сыров можно отнести импортные сыры
16. Сыры с низкой температурой второго нагревания при участии микрофлоры сырной слизи
17. Сыр «Российский» имеет ... форму, ... жирность и ... вкус.
18. Мягкие сычужные сыры содержат ...; подразделяют на группы
19. Мягкий сычужный сыр, созревающий при участии культур поверхностной плесени — это
20. Мягкие сычужные сыры имеют ... вкус и ... особенности.
21. К импортным сырам, полученным с участием плесени, сырных грибов, относят
22. К рассольным сырам относят
23. Сырное тесто рассольных сыров имеет ... вкус.
24. Плавленные сыры получают
25. Плавленные сыры выпускают в ассортименте
26. К пастообразным сырам относят
27. К рассольным сырам относят
28. Качество твердых сычужных сыров определяют по следующим органолептическим показателям
29. К дефектам сыров относят:
30. Сыры упаковывают ... и маркируют

31. Сыры хранят при температуре ... и относительной влажности воздуха
32. Сроки хранения сыров

Тесты третьего уровня

1. В магазине имеется в продаже сыр «Костромской». Покупатель возвращает сыр, так как он крошится. Почему это произошло? Как вы поступите в данном случае?
2. В «Голландском» сыре обнаружены дефекты: слабо выраженный аромат, грубая консистенция, нет глазков, в сыре повреждена корка. Какова балльная оценка этого сыра? Дайте заключение о качестве сыра.
3. Определите форму, размер и массу твердого сычужного сыра, имеющегося в продаже.
4. Какие органолептические показатели плавленого сыра?
5. Расшифруйте маркировку сыра, приведенную на рис. 5.
6. Какие твердые сычужные сыры можно предложить к завтраку?
7. Какие сыры рекомендуют как приправу к овощным блюдам, к завтраку?
8. Какие сыры рекомендуют к кофе, чаю, какао?
9. Какие сыры рекомендуют для бутербродов?
10. Что происходит с сыром, если сыр хранится при отрицательной температуре (например, -10°C) или при положительной (25°C)?
11. Что происходит с сыром, если в хранилищах или высокая относительная влажность, или слишком низкая?
12. Какие вкусовые особенности имеют импортные сыры «Эмментальский», «Иллертальский»?
13. Какую упаковку используют для брынзы? Какой вкус брынзы, с чем ее рекомендуют употреблять?

Контрольные вопросы

1. Какие вещества содержат сыры? В чем заключается пищевая ценность сыров?
2. С какими продуктами сочетаются сыры?
3. Как подразделяют сыры по способу свертывания молока?
4. Как классифицируют сыры по содержанию жира в сухом веществе?
5. Как подразделяют сыры в зависимости от способа производства?
6. Как образуется рисунок сыра?
7. На какие типы подразделяют твердые сычужные сыры?
8. В чем особенности получения твердых сычужных сыров типа «Швейцарского»?
9. Какие сыры относят к сырам типа «Швейцарского»?
10. Назовите особенности сыров типа «Швейцарского».
11. Какие типы сыров получают прессованием с низкой температурой второго подогрева?
12. Назовите особенности сыров типа «Голландского».
13. Какой вкус и жирность имеет «Российский» сыр?
14. Какие сыры получают молочнокислым брожением и их особенности?
15. Как получают сыры типа «Латвийского» и особенности их?
16. В чем отличие мягких сыров от твердых?
17. Назовите особенности мягких сыров.
18. Какие сыры не имеют рисунка?
19. Какие сыры созревают при участии плесени?
20. Какие мягкие сыры имеют острый, слегка аммиачный вкус и запах?
21. Какие сыры относят к рассольным сырам? На какие виды их подразделяют?
22. Какие требования предъявляют к качеству сыра?
23. Как получают плавленые сыры?
24. Назовите ассортимент плавленых сыров.
25. Какая особенность пастообразных сыров?

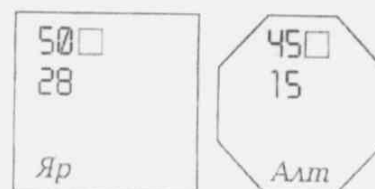


Рис. 5. Маркировка сыров

26. Какие изменения протекают при хранении сыра?
27. Какая маркировка используется для твердых сычужных сыров?
28. Какие условия и сроки хранения сыров?
29. Какие твердые импортные сыры поступают в продажу?
30. Какие плавленые импортные сыры имеются в продаже?
31. Как влияют резкие колебания температуры и высокая относительная влажность воздуха на качество сыров?

Карточки с заданиями

№ 1

1. Химический состав и пищевая ценность сыров.
2. Назовите сыры типа Швейцарского.
3. Какие сыры созревают с участием плесени?

№ 2

1. Как классифицируют сыры по способу обработки?
2. Какие отличительные особенности сыров типа «Швейцарского»?
3. Каковы вкус и жирность брынзы?

№ 3

1. Дайте характеристику ассортимента рассольных сыров.
2. Какие типы сыров долго созревают?
3. Как маркируют твердые сычужные сыры?

№ 4

1. Дайте характеристику основных наименований сыров типа «Голландского».
2. Назовите основные виды плавленых сыров.
3. Каковы характерные особенности сыра «Рокфор»?

№ 5

1. Дайте характеристику ассортимента мягких сычужных сыров.
2. Назовите сыры типа «Голландского».
3. Что является причиной крошливости сыра?

№ 6

1. Дайте характеристику сыров типа «Чеддер».
2. Какой вкус сыра «Швейцарского», «Маасдам», «Эмменталь»?
3. Какие импортные сыры (голубые) выпускают с пятнышками?

№ 7

1. Дайте характеристику ассортимента плавленых сыров.
2. Какой вкус имеет сыр «Пошехонский»?
3. Как упаковывают твердые и мягкие сычужные сыры?

№ 8

1. В чем особенности состава, рисунка, вкусовых свойств твердых сычужных сыров, прессуемых при высокой температуре второго нагревания?
2. Какие сыры созревают при участии плесневых грибов, которые развиваются в сырном тесте?
3. Какие условия и сроки хранения сыров?

№ 9

1. Назовите отличительные особенности пастообразных сыров.
2. Назовите сыры типа «Голландского» 45%-ной жирности.
3. Перечислите дефекты вкуса и запаха сыров.

№ 10

1. Назовите твердые сычужные сыры, прессуемые с низкой температурой второго нагревания.
2. Какие твердые импортные сыры поступают в продажу?
3. Какие сыры относят к рассольным сырам?

№ 11

1. Какие требования предъявляют к качеству твердых сычужных сыров?
2. Какие выпускают сыры типа «Голландского» 50%-ной жирности?
3. Назовите характерные особенности сыра «Российского».

№ 12

1. Назовите особенности сыров, прессуемых с низкой температурой второго нагревания и созревающих при участии микрофлоры сырной слизи.
2. К какой группе сыров относят сыры «Советский», «Московский»?
3. От чего возникают трещины на корке сыра?

№ 13

1. Назовите ассортимент мягких сыров.
2. Как используют плавленый сыр «Янтарь»?
3. Какой вкус имеют сыры сулугуни, брынза?

№ 14

1. Назовите сыры типа «Швейцарского».
2. Как упаковывают рассольные сыры?
3. Какой вкус имеет твердый «Российский» сыр?

№ 15

1. Дайте характеристику ассортимента плавленых сыров.
2. Какие сыры имеют крупные глазки круглой или овальной формы?
3. С какими дефектами сыры не допускают к продаже?
 1. Мясо убойных животных, мясные субпродукты, мясо домашней птицы, мясные полуфабрикаты

Тесты первого уровня

1. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность:
- а) мышечная;
 - б) соединительная;
 - в) жировая;
 - г) костная?
2. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:
- а) замороженное;
 - б) охлажденное;
 - в) размороженное;
 - г) парное?
3. Какой цвет мяса и жира имеет телятина:
- а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;
 - б) от розово-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;
 - в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого?
4. Какие отрубы говяжьей туши относят ко 2-му сорту:
- а) плечевой;
 - б) шейный;
 - в) зарез;
 - г) пашина?
5. Какие отрубы бараньей туши используют для шашлыков, плова:
- а) поясничный;
 - б) зарез;
 - в) тазобедренный;
 - г) спинной?
6. На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:
- а) на три;
 - б) на четыре;
 - в) на пять?
7. Из каких отрубов мяса свиней изготавливают буженину:
- а) грудная часть;
 - б) спинной отруб;
 - в) тазобедренный отруб;
 - г) лопаточная часть?
8. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:
- а) сердце, язык;
 - б) селезенка, желудок;
 - в) ножки свиные, уши?
9. По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории:
- а) первую и вторую;
 - б) на три категории;
 - в) на четыре категории;
10. Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошенной второй категории:
- а) КЕ 2;
 - б) КЕЕ 2;
 - в) КР 2?

11. Какие полуфабрикаты относят к порционным натуральным:

- а) лангет, антрекот;
- б) гуляш, шашлык;
- в) ромштекс, эскалоп?

12. Какие полуфабрикаты считают рублеными:

- а) котлеты, шницели;
- б) азу, бефстроганов;
- в) рагу, шашлык?

Тесты второго уровня

1. Мясо — ценный продукт питания, так как в его состав входят
2. Мясо представляет собой совокупность тканей: ...
3. Мышечная ткань является основной тканью мяса, потому что...
4. Соединительная ткань обладает низкой пищевой ценностью, так как содержит ...
5. По виду убойных животных различают мясо ...
6. Охлажденное мясо имеет ... корочку и температуру...
7. Говядину первой и второй категории клеймят ...
8. Мясо говядины по кулинарному назначению подразделяют на сорта и отрубы: ...
9. Мышечную ткань говядины спинной части используют для приготовления ...
10. По кулинарному назначению свиные полутуши подразделяют ...
11. Поясничную часть свиной полутуши используют для приготовления ...
12. По пищевой ценности к субпродуктам первой категории относят ...
13. Субпродукты второй категории: ножки говяжьи, ножки свиные используют для ...
14. Мороженые субпродукты хранят при температуре ... и относительной влажности воздуха ...
15. Мясо домашней птицы содержит ценные вещества ...
16. В зависимости от вида и возраста домашней птицы тушки подразделяют ...
17. По способу обработки различают тушки птицы ...
18. По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяют ...
19. Тушки всех видов птицы упаковывают ...
20. На пакетах с тушкой птицы имеются условные обозначения: И 1 ЕЕ; УМ 2 Е; К 1 Р ...
21. Мясные полуфабрикаты — это продукты, приготовленные ...
22. Мясные полуфабрикаты по виду сырья подразделяют ...
23. Натуральные полуфабрикаты подразделяют ...
24. К порционным полуфабрикатам относят натуральные полуфабрикаты ...
25. К натуральным мелкокусковым полуфабрикатам относят
26. Панированные полуфабрикаты — это изделия ...
27. К рубленным полуфабрикатам относят ...
28. Пельмени — это изделия ...
29. Мясной фарш — это изделие ...
30. Охлажденные полуфабрикаты хранят при температуре ...

Тесты третьего уровня

1. В продаже в магазине имеется охлажденное мясо говядины. Какую часть мяса вы предложите покупателю для первых блюд?
2. Как вы предложите использовать в кулинарии телятину или мясо молодняка?
3. Мясо поросят-молочников имеет нежные мышцы бледно-розовой окраски. Как лучше использовать это мясо в кулинарии?
4. Где в кулинарии используют тазобедренную часть баранины?
5. Как правильно размораживать мясо?
6. Какие ценные вещества содержит печень убойных животных?

7. Кому рекомендуют и как используют в кулинарии мясо домашней птицы?
8. Мясо домашней птицы потеряло упругость, имеет неприятный запах. Что произошло с мясом? Можно ли его использовать?
9. В розничную продажу поступает импортная птица. Какие тушки могут быть по тепловому состоянию, по качеству обработки? Можно ли их размораживать перед продажей?
10. В продаже имеется жирный говяжий гуляш. Сколько процентов жира допускается в гуляше?
11. Допускаются ли в продажу котлеты свиные, отбивные, панированные с отставшей панировкой?
12. Покупатель возвращает пельмени с открытой упаковкой, в которой пельмени деформированные, имеются комки. Как вы поступите в данном случае?

Контрольные вопросы

1. Назовите химический состав и пищевую ценность мяса.
2. Перечислите основные виды тканей мяса.
3. Как различают виды мяса по видам животных, возрасту?
4. Как различают виды мяса по термическому состоянию?
5. Какие требования предъявляют к свежему мясу?
6. Каковы условия и сроки хранения мяса?
7. Назовите признаки категорий упитанности говядины.
8. На какие товарные сорта подразделяют говядину?
9. На какие товарные сорта подразделяют баранину?
10. Какое кулинарное назначение сортов мяса говядины?
11. Какое кулинарное назначение баранины в зависимости от сорта мяса?
12. На какие категории в зависимости от качества мяса подразделяют свинину?
13. Какое кулинарное назначение свинины в зависимости от сорта мяса?
14. Какие продукты называют субпродуктами?
15. Как подразделяют мясные субпродукты по видам животных?
16. Как группируют мясные субпродукты по термическому состоянию?
17. Как подразделяют мясные субпродукты по пищевой ценности и как их используют?
18. Какую упаковку используют для мясных субпродуктов?
19. Какой химический состав и пищевая ценность мяса домашней птицы?
20. Как группируют мясо птицы по видам и возрасту?
21. Как подразделяют мясо птицы по способу обработки?
22. Как классифицируют мясо птицы по термическому состоянию?
23. Назовите категории домашней птицы и дайте их характеристики.
24. Какую упаковку и маркировку используют для мяса домашней птицы?
25. Какие продукты относят к мясным полуфабрикатам?
26. Как классифицируют мясные полуфабрикаты по видам сырья?
27. Как делят мясные полуфабрикаты по способу приготовления?
28. Назовите ассортимент натуральных полуфабрикатов.
29. Перечислите панированные мясные полуфабрикаты?
30. Назовите ассортимент рубленых полуфабрикатов.
31. Назовите ассортимент пельменей.
32. Какие условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов?

Карточки с заданиями

№ 1

1. Назовите химический состав и пищевую ценность мяса.
2. На какие категории подразделяют мясные субпродукты?
3. Назовите ассортимент панированных полуфабрикатов.

№ 2

1. Дайте характеристику основных видов тканей мяса.

2. Какая домашняя птица имеет маркировку 1 ЕК, 2 ЕЕУ, 1 РК?
3. Какие полуфабрикаты относят к рубленным?

№ 3

1. Дайте характеристику видов мяса по виду животных, возрасту.
2. Что называют субпродуктами?
3. Как упаковывают, маркируют и хранят домашнюю птицу?

№ 4

1. Дайте характеристику мяса в зависимости от термического состояния.
2. Назовите ассортимент натуральных полуфабрикатов.
3. Какие субпродукты и почему относят к первой категории?

№ 5

1. Назовите химический состав и пищевую ценность мяса домашней птицы.
2. Какое кулинарное назначение мяса говядины 1-го сорта?
3. Какие условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов?

№ 6

1. Какое кулинарное назначение баранины 1-го сорта?
2. Как классифицируют полуфабрикаты по видам сырья, способу приготовления?
3. Назовите ассортимент мясных субпродуктов второй категории и как их используют.

№ 7

1. Перечислите категории свинины и кулинарное назначение отрубов 1-го сорта.
2. Назовите ассортиментпельменей и сроки их хранения.
3. На какие категории подразделяются мясные субпродукты?

№ 8

1. Каково кулинарное назначение говядины 1-го сорта?
2. Как упаковывают и хранят субпродукты?
3. Как группируют мясо птицы по способу обработки?

№ 9

1. Какие показатели положены в основу деления тушек птицы на категории?
2. Назовите требования к качеству субпродуктов.
3. Из какого сорта мяса говядины готовят студень?

№ 10

1. В чем преимущества и какие недостатки замороженного мяса?
2. Назовите правила клеймения туш мяса убойных животных.
3. Какие продукты называют полуфабрикатами?

№ 11

1. Дайте характеристику ассортимента рубленных полуфабрикатов.
2. Как подразделяют субпродукты по термическому состоянию?
3. Какие отрубы мяса говядины относят к 3-му сорту?

№ 12

1. Назовите категории свинины в зависимости от качества.
2. Почему мясо домашней птицы обладает лучшей усвояемостью, чем мясо говядины?
3. Какие выпускают натуральные порционные полуфабрикаты из говядины?

№ 13

1. Мясо каких домашних птиц имеется в продаже?
2. На какие товарные сорта подразделяют говядину?
3. Назовите сроки хранения печени в магазине.

№ 14

1. Чем отличается мясо телятины от говядины?
2. Какое кулинарное назначение баранины 1-го сорта?
3. Каковы условия и сроки храненияпельменей в магазине?

№ 15

1. На какие товарные сорта подразделяют свинину?
2. Назовите основные ткани мяса.
3. Какие сроки хранения котлет, имеющих в продаже?

Колбасные и копченые изделия, мясные консервы

Тесты первого уровня

1. В какие вареные колбасы добавляют язык:
 - а) в «Телячью», «Языковую»;
 - б) в «Докторскую», «Молочную»;
 - в) в «Любительскую», «Эстонскую»?
2. Какие колбасы не содержат нитриты:
 - а) «Любительская», «Телячья»;
 - б) «Ливерная из печени», «Ливерная растительная»;
 - в) «Московская», «Молочная»?
3. На какие сорта подразделяют вареные колбасы:
 - а) на высший, 1-й и 2-й;
 - б) на высший, 1-й, 2-й и 3-й;
 - в) на высший, 1-й?
4. Вареные колбасы какого товарного сорта имеют солоноватый, острый вкус:
 - а) высшего;
 - б) 1-го;
 - в) 2-го?
5. Какие из перечисленных изделий являются вареными колбасами:
 - а) сосиски, сардельки;
 - б) колбаса «Докторская», «Любительская»;
 - в) колбаса «Одесская», «Охотничьи колбаски»?

6. Какие вареные колбасы выпускают с однородным фаршем, без шпика:
- «Русскую», «Эстонскую»;
 - «Столичную», «Любительскую»;
 - «Молочную», «Докторскую»?
7. Какие колбасы содержат меньше воды и дольше сохраняются:
- полукопченые;
 - варено-копченые;
 - сырокопченые?
8. На каких колбасах разрешен белый налет:
- полукопченных;
 - сырокопченных;
 - варено-копченных?
9. Какие мясные копченые изделия поступают в магазин в жареном виде:
- грудинка, корейка;
 - ветчина, окорок;
 - карбонат, буженина?
10. Из какой части свиной туши вырабатывают буженину:
- спинной;
 - тазобедренной;
 - поясничной?
11. К какой группе мясных консервов относится паштет:
- к консервам из колбасных изделий;
 - к консервам из субпродуктов;
 - к консервам из мяса птицы?
12. Какие мясные консервы относятся к обеденным консервам:
- паштет с грибами, любительский фарш;
 - консервы говядина, свинина тушеная;
 - сосиски в бульоне, языки в желе?

Тесты второго уровня

- Колбасы — это изделия
- По тепловой обработке колбасы подразделяют на
- Для изготовления колбас используют сырье:
- Колбасные изделия содержат
- В рецептуру вареных колбас входит следующее сырье:
- Производство колбасных изделий состоит из следующих операций:
- К вареным колбасным изделиям относят
- Вареные колбасы подразделяют на сорта:
- Мясные хлебы вырабатывают по рецептурам
- Сосиски, сардельки подразделяют на сорта:
- Фаршированные колбасы имеют особенности
- Ливерные колбасы изготавливают из
- Цвет фарша ливерных колбас
- Кровяные колбасы получают из
- У кровяных колбас цвет батонов
- Зельцы получают из

17. Полукопченые колбасы получают
18. Сырокопченые колбасы имеют особенности
19. Сырокопченые колбасы отличаются от варено-копченых
20. Колбасы имеют сроки хранения ... при соблюдении
21. Мясные копченые изделия по виду мяса, по тепловой обработке подразделяют на
22. Мясные копченые изделия содержат
23. К сырокопченым изделиям из свинины относятся
24. Мясные копченые изделия из свинины, копчено-вареные из... .
25. К копченым изделиям из свинины, выпускаемым в жареном и запеченном виде, относят
26. Мясные копчености хранят в условиях ..., сроки хранения
27. Мясные консервы — это... .
28. В ассортимент консервов из мяса входят
29. К внешнему виду мясных консервов предъявляют требования
30. На крышке банки мясных консервов (рис. 6) имеются условные обозначения, которые означают

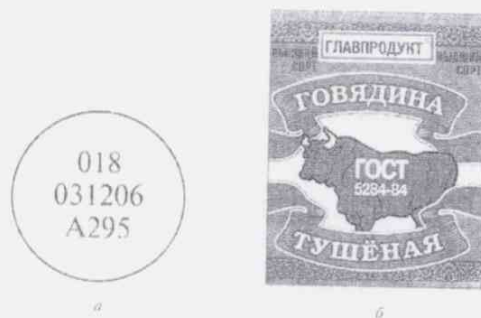


Рис. 6. Условные обозначения на крышке (а) и этикетке (б) банки мясных консервов

Тесты третьего уровня

1. Покупателя интересует дополнительное сырье (соя, пряности) в колбасе «Любительской». Дайте достоверную рекламную информацию покупателю.
2. Полукопченая колбаса «Одесская» имеет следующие показатели качества: небольшие пустоты, единичные кусочки пожелтевшего жира, без порочащих привкусов и запахов. Дайте заключение о качестве и возможности реализации колбасы «Одесской».
3. По внешнему виду грудинки, карбоната дайте сравнительную характеристику.
4. В продаже имеется колбаса «Чайная» (вареная). На разрезе фарш красный, вкус соленый. Почему фарш имеет красный цвет? К какому сорту относят эту колбасу?
5. Ливерные колбасы имеют особый цвет фарша, консистенцию. Дайте покупателям информацию по качеству и использованию ливерных колбас.
6. В какие вареные колбасы высшего сорта могут добавлять чеснок?
7. Используя технические условия (ТУ) или стандарты на вареные колбасы, ответьте, колбасы с какими дефектами не допускаются к реализации?
8. Почему срок реализации «Белорусской» и «Столичной» колбас больше, чем «Молочной»?
9. По имеющемуся образцу корейки назовите допустимые дефекты (если имеются). Назовите условия и сроки хранения корейки?
10. Варено-копченая колбаса сервелат на поверхности имеет белый налет. Почему образовался белый налет? Назовите сроки хранения сервелата.
11. Дайте рекламную информацию по использованию мясорастительных консервов.
12. Расшифруйте маркировку мясных консервов по условным обозначениям на крышке банки (см. рис. 6, а).

Контрольные вопросы

1. Перечислите основное и вспомогательное сырье в колбасном производстве.
2. Как подразделяют колбасные изделия в зависимости от термической обработки?

3. Как подразделяют вареные колбасы по качеству?
4. В чем отличие мясных хлебов от вареных колбас?
5. В чем особенности получения полукопченых колбас?
6. Чем отличаются фаршированные колбасы от вареных колбас?
7. Как подразделяют копченые колбасы по способу приготовления?
8. Чем отличаются вареные колбасы высшего сорта от 1-го?
9. В чем отличие сырокопченых колбас от варено-копченых?
10. Чем отличаются сардельки от сосисок?
11. Какие вареные колбасы выпускают с добавлением кусочков языка?
12. Дайте характеристику «Докторской» колбасы.
13. Какое сырье используется для производства ливерных колбас и зельцев?
14. Почему ливерные колбасы имеют серый цвет и мажущуюся консистенцию?
15. По каким органолептическим показателям оценивают качество вареных колбас?
16. Каковы условия и сроки хранения вареных колбасных изделий?
17. Какие колбасы подвергают двойному копчению?
18. Назовите ассортимент полукопченых колбас высшего сорта.
19. Каковы условия и сроки хранения полукопченых колбас?
20. Назовите ассортимент сырокопченых колбас с грудинкой.
21. Назовите ассортимент сырокопченых колбас со шпиком.
22. Как классифицируют мясные копчености по виду сырья?
23. Как подразделяют мясные копчености по термической обработке?
24. Из каких частей туши свиней готовят корейку, грудинку?
25. Чем различаются карбонат и буженина?
26. Назовите условия и сроки хранения запеченных изделий.
27. Какие изделия называют мясными консервами?
28. Как подразделяют мясные консервы по виду сырья, назначению?
29. Какие знаете закусочные мясные консервы?
30. Какие виды мясных консервов производят из мяса?
31. Чем отличаются мясорастительные консервы от мясных консервов?
32. Из какого сырья вырабатывают паштеты?
33. Из каких консервов готовят вторые блюда?
34. Назовите мясные консервы из колбасных изделий.
35. Какие мясные консервы выпускают из субпродуктов?
36. Какие требования предъявляют к внешнему виду мясных консервов?
37. Что такое бомбаж банок? Почему он возникает?
38. Назовите виды бомбажа банок.
39. Каковы условия и сроки хранения мясных консервов?
40. Как расшифровывается цифровая и буквенная маркировка на банках мясных консервов (см. рис. 6)?

Карточки с заданиями

№ 1

1. Охарактеризуйте основное и вспомогательное сырье для колбасных изделий.
2. Из каких частей свинины готовят филей, балык?
3. Назовите ассортимент консервов из мяса.

№ 2

1. Дайте характеристику вареных колбас.
2. Как подразделяют мясные копчености по виду мяса?
3. Какие условия и сроки хранения мясных копченостей?

№ 3

1. Дайте характеристику ассортимента сосисок и сарделек.
2. Определите качество колбасы «Одесская» по органолептическим показателям.
3. Чем отличается буженина от карбоната?

№ 4

1. Дайте характеристику мясных копченостей по термической обработке.
2. В чем отличие мясных хлебов от вареных колбас?
3. Почему срок хранения варено-копченых колбас меньше, чем сырокопченых?

№ 5

1. Дайте характеристики окороку, рулету из свинины.
2. Назовите ассортимент ливерных колбас.
3. Чем отличаются мясорастительные консервы от консервов из мяса?

№ 6

1. Дайте характеристику ассортимента полукопченых колбас.
2. Чем отличаются фаршированные колбасы от вареных колбас?
3. Какие мясные копчености из свинины запекают, жарят?

№ 7

1. Как определить качество мясных консервов по внешнему виду банок?
2. Назовите ассортимент и сорта зельцев.
3. В чем особенности получения полукопченых колбас?

№ 8

1. По каким органолептическим показателям оценивают качество вареных колбас?
2. Как подразделяют мясные консервы в зависимости от их использования?
3. Из какой части туши свинины вырабатывают шейку «Московская запеченная»?

№ 9

1. Дайте характеристику копчено-вареным изделиям из свинины.
2. Какие мясные консервы изготавливают из колбасных изделий?
3. Назовите условия и сроки хранения полукопченых колбас.

№ 10

1. Дайте характеристику ассортимента сырокопченых колбас с содержанием грудинки.
2. Какие условия и сроки хранения мясных консервов?
3. Назовите основные процессы получения вареных колбас.

№ 11

1. Перечислите ассортимент сырокопченых колбас с содержанием шпика.
2. Чем отличается грудинка от корейки?
3. Как подразделяются мясные консервы по виду сырья?

№ 12

1. Дайте характеристику варено-копченых колбас.
2. По каким показателям определяют качество мясных копченостей?
3. Для каких колбас допустим белый налет на поверхности?

№ 13

1. Назовите ассортимент вареных колбас.
2. Какие условия и сроки хранения копченых колбас?
3. Почему ливерные колбасы имеют серый цвет?

№ 14

1. Назовите ассортимент полукопченых колбас.
2. В чем отличие мясных хлебов от вареных колбас?
3. Как определить качество «Докторской» колбасы?

№ 15

1. Назовите ассортимент сырокопченых колбас.
2. Какой срок хранения сосисок, имеющихся в продаже?
3. Какой срок хранения варено-копченой грудинки?

2. Основные семейства рыб. Живая рыба, охлажденная мороженая рыба, рыбное филе

Тесты первого уровня

1. Какие рыбы относятся к семейству осетровых:
 - а) треска, минтай;
 - б) севрюга, белуга;
 - в) судак, окунь?
2. Какие рыбы относятся к семейству карповых:
 - а) карась, лещ, толстолобик;
 - б) сазан, окунь, вобла;
 - в) севрюга, осетр, тарань?
3. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
 - а) осетр сибирский, пикша;
 - б) горбуша, чавыча, семга;
 - в) сазан, карп, лосось?
4. Какие рыбы относятся к семейству окуневых:
 - а) горбуша, семга, судак;
 - б) судак, окунь, ерш;
 - в) окунь, сазан, карась?
5. Какие рыбы относятся к семейству тресковых:
 - а) кета, омуль, лещ;
 - б) минтай, треска, навага;
 - в) окунь, сазан, горбуша?

6. К какому семейству рыб относят байкальского омуля:
- к осетровым;
 - к лососевым;
 - к сельдевым?
7. Каких рыб используют для вяления:
- осетр, севрюга, кета;
 - лещ, тарань, вобла;
 - судак, треска, минтай?
8. Какие рыбы улучшают свои вкусовые свойства после посола:
- сельди, семга, кильки;
 - судак, карп, горбуша;
 - вобла, осетр, минтай?
9. Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:
- щуки, судака, кильки;
 - трески, севрюги, карася;
 - осетра, севрюги, белуги?
10. Какую рыбу можно реализовать в живом виде:
- карася, карпа, толстолобика;
 - кильку, сельдь, щуку;
 - треску, судака, окуня?
11. Какую рыбу реализуют в охлажденном состоянии:
- кету, горбушу, лосося;
 - кильку, воблу, тарань;
 - леща, сельдь, карпа?
12. В мороженом филе каких рыб (ГОСТ 30314—95) допускаются реберные кости:
- осетра, севрюги;
 - окуня, судака;
 - леща, трески?

Тесты второго уровня

- Пищевая ценность мяса рыбы зависит от
- В мясе рыбы содержатся
- Жиры рыб являются ценными веществами, потому что
- В зависимости от содержания жира в мышцах рыб
- В зависимости от места обитания и образа жизни все рыбы подразделяются на
- К семейству осетровых рыб относятся
- Осетровые рыбы имеют следующие общие признаки:
- К семейству лососевых рыб относятся
- Лососевые рыбы имеют следующие общие признаки:
- К семейству карповых рыб относятся
- Карповые рыбы поступают в продажу в виде
- К семейству окуневых рыб относятся ..., которые используются
- Тресковые рыбы имеют следующие общие признаки:
- К семейству сельдевых рыб относятся
- Сельдевые рыбы используют
- К ставридовым рыбам относятся
- Ставридовые рыбы используются
- Скумбрия черноморская, атлантическая имеют мясо Из них изготавливают

19. Тунец обыкновенный или синий, полосатый (длина тела 150...300 см, крупная рыба) имеет консистенцию мяса
20. Из сайры получают
21. Кефаль, лобан (рыбы семейства кефалевых) используют
22. Рыб семейства корюшковых (корюшка, мойва) используют
23. Рыбы семейства камбаловых имеют... мясо. Их используют
24. Морские окуни поступают в продажу в виде Их используют
25. В живом виде может поступать рыба
26. Рыбу охлаждают или замораживают для
27. Перед охлаждением, замораживанием рыбу сортируют по размерам и производят разделку рыбы для
28. Мороженой называется рыба, у которой температура внутри мышц
29. Рыбу замораживают тремя способами:
30. По качеству мороженую рыбу подразделяют
31. Мороженое рыбное филе — это
32. Мороженое рыбное филе готовят из

Тесты третьего уровня

1. Какие рыбы относят к семейству осетровых (рис. 7)? Дайте характеристику по их использованию.
2. В каком виде поступает в продажу семга?
3. Как вы поступите, если в аквариуме карп плавает у поверхности воды и брюхом вверх?
4. Какую рыбу перед охлаждением сортируют и разделяют?
5. Как вы поступите, если консистенция мороженой рыбы ослабевшая?
6. Допускается ли по стандарту мороженая рыба 2-го сорта, имеющая дряблую консистенцию?
7. Можно ли продавать мороженую рыбу со льдом?
8. В магазине имеется размороженное рыбное филе. Можно ли повторно замораживать это филе?
9. Почему лучше сохраняется качество мороженой рыбы, упакованной в вакуумную пленку?
10. Почему рыбное филе пользуется повышенным спросом у покупателей?
11. Как упаковывают мороженую рыбу и рыбное филе?
12. В каких условиях надо хранить мороженую рыбу и рыбное филе?

Контрольные вопросы

1. По каким признакам классифицируют рыбу?
2. Какую форму имеет тело рыбы?
3. Как подразделяется рыба по жирности?
4. Как подразделяют рыбу по размерам?
5. Какие рыбы относятся к семейству осетровых?
6. Назовите основные признаки семейства осетровых рыб.
7. На какие группы подразделяют рыб семейства лососевых?
8. Чем отличаются рыбы семейства лососевых от карповых?
9. Какие рыбы относятся к семейству карповых?
10. Назовите общие признаки семейства карповых рыб.
11. Какие рыбы относятся к семейству окуневых?

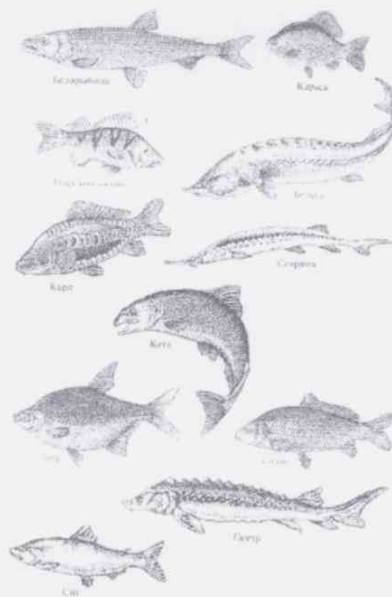
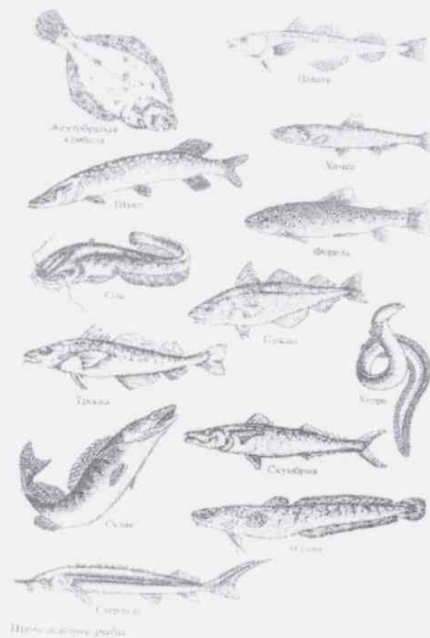


Рис. 7

12. Какие рыбы относятся к семейству тресковых?
13. Назовите общие признаки семейства тресковых.
14. Какие рыбы относятся к семейству сельдевых?
15. Назовите общие признаки семейства сельдевых.
16. Какие рыбы относятся к семейству зубатковых?
17. Какую рыбу можно реализовать в живом виде?
18. Какие требования предъявляют к качеству живой рыбы?
19. Каковы условия и сроки содержания живой рыбы в аквариуме в магазине?
20. Какие болезни встречаются у рыбы?
21. Рыба в каком состоянии называется охлажденной?
22. Какие способы используют для охлаждения рыбы?
23. Назовите способы разделки охлажденной рыбы.
24. Какие требования предъявляют к качеству охлажденной рыбы (ГОСТ 814-96)?
25. Как упаковывают и хранят охлажденную рыбу?
26. Рыба в каком состоянии называется мороженой?
27. Какими способами замораживают рыбу?
28. Как влияет на качество рыбы температура замораживания?
29. Какие требования предъявляют к качеству мороженой рыбы?
30. Как разделяют рыбу перед замораживанием?
31. На какие сорта подразделяется мороженая рыба (ГОСТ 1168— 86)?
32. Как упаковывают мороженую рыбу?
33. Как готовят, упаковывают и хранят рыбное филе?
34. Из каких рыб вырабатывают рыбное филе?
35. В каком виде рыбное филе поступает в продажу?
36. Какие условия и сроки хранения мороженой рыбы, рыбного филе?



Карточки с заданиями

№ 1

1. Назовите химический состав и пищевую ценность мяса рыб.
2. Из каких рыб готовят рыбное филе?
3. Как подразделяют рыбу по размерам?

№ 2

1. Дайте характеристику рыб семейства окуневых.
2. Как подразделяют рыбу по жирности?
3. Какие рыбы относятся к семейству тресковых?

№ 3

1. Дайте характеристику рыб семейства осетровых.
2. Какая рыба называется мороженой?
3. Какие требования предъявляют к качеству живой рыбы?

№ 4

1. Дайте характеристику рыб семейства лососевых.
2. Какие рыбы относятся к семейству окуневых?
3. Как готовят, упаковывают и хранят рыбное филе?

№ 5

1. Дайте характеристику рыб семейства карповых.
2. От чего зависит жирность рыб?
3. Какие условия и сроки хранения мороженой рыбы?

№ 6

1. Дайте характеристику рыб семейства сельдевых.
2. Почему на поверхности мороженой рыбы возникает запах окислившегося жира?
3. Из каких рыб получают наиболее ценные балычные изделия?

№ 7

1. Дайте характеристику рыб семейства тресковых.
2. Какую упаковку используют для мороженой рыбы?
3. Какие рыбы после посола улучшают вкусовые свойства?

№ 8

1. Дайте характеристику рыб семейства камбаловых.
2. Какую рыбу реализуют в живом виде?
3. Какими способами замораживают рыбу?

№ 9

1. Дайте характеристику рыб семейств скумбриевых и ставридовых.
2. В чем заключается пищевая ценность мяса рыб?
3. Какие условия и сроки содержания рыбы в аквариуме магазина?

№ 10

1. Охарактеризуйте способы разделки охлажденной рыбы.
2. Назовите общие признаки рыб семейства окуневых.
3. Какие рыбы используются для вяления?

№ 11

1. Дайте характеристику рыбного филе.
2. Из печени каких рыб вырабатывают консервы?
3. Какие рыбы относятся к семейству осетровых?

№ 12

1. Какие требования предъявляют к качеству мороженой рыбы?
2. В каком виде поступает в продажу сайра?
3. Почему рыб семейства лососевых называют красной рыбой?

№ 13

1. Какую рыбу реализуют в живом виде в магазине?
2. Какие рыбы семейства тресковых имеются в продаже?
3. Зачем рыбу перед замораживанием разделяют?

№ 14

1. Назовите способы разделки мороженой рыбы.
2. Каковы сроки и условия содержания рыбы в аквариуме магазина?
3. На какие подгруппы подразделяют рыб семейства сельдевых?

№ 15

1. Какое рыбное филе имеется в продаже?
2. Какую форму тела имеют рыбы семейства камбаловых?
3. От чего зависит жирность сельди?

3. Рыбная продукция: солёная, маринованная, копчёная, вяленая и сушёная рыба. Балычные изделия

Тесты первого уровня

1. Какие рыбы улучшают свой вкус после посола:
 - а) осетр, севрюга, белуга;
 - б) треска, судак, килька;
 - в) сельдь, лосось, семга?
2. Каких рыб используют для копчения:
 - а) осетра, окуня, ерша;
 - б) камбалу, судака, чехонь;
 - в) севрюгу, сельдь, скумбрию?
3. Каких рыб используют для вяления:
 - а) воблу, тарань, леща;
 - б) судака, окуня, минтая;
 - в) треску, навагу, пикшу?
4. Каких рыб используют для маринования:
 - а) судака, окуня, ерша;
 - б) сельдь, кильку;
 - в) треску, минтая, севрюгу?
5. Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:
 - а) из наваги, пикши, кильки;
 - б) из белуги, нельмы, белорыбицы;
 - в) из окуня, судака, сельди?
6. При какой температуре хранят рыб; горячего копчения:
 - а) 10 °С;
 - б) 2 °С;
 - в) -18 °С?
7. На поверхности соленой рыбы появляются желтые пятна, если ее хранили:
 - а) при температуре 25 °С;
 - б) в холодильнике при температуре 2 °С?
8. Рыбу какого вида копчения перевязывают шпагатом:
 - а) горячего;
 - б) холодного?
9. Какие вещества используют для маринованного посола рыбы:
 - а) пряности и соль;
 - б) уксус и соль;
 - в) сахар, пряности и соль?
10. Каких рыб относят к мелким сельдевым рыбам:

- а) лосося, кету;
- б) кильку, тюльку;
- в) скумбрию, корюшку, ставриду?

11. Какую часть рыбы балычных изделий называют «теша»:

- а) спинку;
- б) брюшную;
- в) боковую?

12. С какими дефектами допускаются для продажи соленые сельди 2-го сорта:

- а) консистенция рыбы суховатая или мягковатая;
- б) консистенция рыбы дряблая;
- в) желтизна поверхности кожи рыбы?

Тесты второго уровня

1. После посола приобретают приятные вкус и запах, нежную консистенцию рыбы
2. Сущность посола заключается
3. Для посола применяют виды посола:
4. Соленую рыбу высокого качества получают при посоле
5. В зависимости от температурных условий различают следующие виды посола:
6. При маринованном посоле используют следующие вещества:
7. Способы разделки рыбы перед посолом:
8. В продажу соленая рыба поступает следующего ассортимента:
9. По районам лова сельдь подразделяют
10. Наиболее вкусными и ценными считаются сельди
11. По содержанию соли различают соленую сельдь
12. По способу разделки сельдь различают:
13. К мелким сельдевым рыбам относятся
14. Сельди 1-го сорта должны иметь
15. В сельди 2-го сорта допускаются
16. По содержанию соли рыбу пряного и маринованного посола подразделяют на
17. В соленом виде продают следующие рыбы семейства лососевых
18. Семгу перед посолом сортируют по размеру на ... и подразделяют на сорта
19. К соленым дальневосточным лососевым рыбам относят
20. При хранении соленых рыбных товаров появляются следующие дефекты:
21. Какие условия и сроки хранения соленых рыбных товаров?
22. Рыба ... называется вяленой.
23. Для вяления используют рыбу
24. На основании ГОСТ 1551—93 вяленую рыбу подразделяют на
25. По размерам вяленую рыбу подразделяют на
26. Вяленую рыбу упаковывают и хранят
27. Сушеную рыбу получают методом
28. Сущность сублимационной сушки рыбы заключается
29. Копченую рыбу получают методом
30. Различают следующие виды копчения:
31. Для холодного копчения используют соленую рыбу
32. По качеству рыбу холодного копчения подразделяют на
33. Рыба горячего копчения готовится
34. По качеству осетровых рыб горячего копчения подразделяют на
35. Рыбу полугорячего копчения получают из
36. Если нарушены условия хранения копченых рыбных изделий, могут возникнуть следующие дефекты:

37. Рыбу холодного и горячего копчения хранят в течение ... , в ... условиях.
38. Балычные изделия готовят
39. По качеству вяленые балычные изделия в соответствии с ГОСТ 6481—97 делят на следующие товарные сорта:
40. Балычные изделия хранят при ... в течение

Тесты третьего уровня

1. Как вы поступите, если покупатель через 1 ч после покупки предоставляет чек и возвращает в магазин соленую сельдь с дефектом: лопнувшее брюшко? (Сорт сельди не указан).
2. В продаже имеется соленая сельдь в тузлуке. Почему эта сельдь хранится дольше, чем другие виды сельди, упакованные в коробки?
3. Как отличить по внешнему виду (цвету кожи, консистенции мяса) рыбу горячего копчения от рыбы холодного копчения?
4. Покупатель возвращает сельдь с желтыми пятнами на поверхности кожи. Как вы поступите в данном случае?
5. Какая вяленая рыба имеется в продаже? Как вы предложите ее использовать?
6. В магазине имеется рыба холодного и горячего копчения. Обратив внимание на рыбу горячего копчения, выясните, соблюдаются ли сроки хранения?
7. Покупатель спрашивает, почему провесной балык белуги имеет более высокую стоимость, чем балык жереха?
8. В магазине имеются в продаже соленые кета, горбуша, лосось. Подразделяются ли эти рыбы на сорта? Какие дефекты допускаются в соленой рыбе 2-го сорта?
9. Обратите внимание в магазине на маркировку, упаковку соленых лососевых рыб. Какие сроки хранения их в вакуумной упаковке?
10. Какая рыба горячего копчения поступает в продажу? Какая из них подразделяется на сорта?
11. Какая жирная слабосоленая сельдь (ГОСТ 815—2004) имеется в продаже? Почему эта сельдь имеет повышенный спрос покупателей?
12. Какие мелкие сельдевые рыбы поступают в продажу?

Контрольные вопросы

1. Как подразделяются соленые сельди по содержанию соли?
2. Назовите способы посола.
3. Назовите ассортимент сельдей в зависимости от места улова и содержания жира?
4. Какие виды сельди подразделяют по размеру и массе?
5. На какие сорта подразделяют соленые сельди?
6. Какие требования предъявляют к качеству сельдей пряного и маринованного посола?
7. Каких рыб относят к мелким сельдевым рыбам?
8. Какие особенности посола и разделки лососевых рыб?
9. На какие товарные сорта подразделяют дальневосточных лососевых рыб?
10. Какие виды упаковки используют для соленых рыбных товаров?
11. Какие условия и сроки хранения соленых рыбных товаров?
12. Назовите пороки соленых рыбных товаров.
13. В чем заключается сущность вяления?
14. Почему рыбу вялят в целом виде, избегая попадания прямых солнечных лучей?
15. На какие сорта подразделяется вяленая рыба?
16. Чем сушеная рыба отличается от вяленой?
17. Назовите виды копчения.
18. По каким органолептическим показателям отличается рыба горячего копчения от рыбы холодного копчения?
19. Какая рыба горячего копчения (ГОСТ 7447—97) подразделяется на сорта?
20. Каких товарных сортов бывает рыба холодного копчения?
21. Назовите дефекты копченой рыбы.

22. Как упаковывают копченую рыбу?
23. Каковы условия и сроки хранения рыбы горячего и холодного копчения?
24. Какие изделия называют балычными?
25. Как разделяют рыбу для приготовления балычных изделий?
26. Как подразделяют балычные изделия по способу обработки?
27. По каким показателям подразделяют балычные изделия на товарные сорта?
28. Какие дефекты допускаются в балычных изделиях 2-го товарного сорта?
29. Какую упаковку используют для балычных изделий из осетровых рыб, белорыбицы и нельмы?
30. Каковы условия и сроки хранения балычных изделий?

Карточки с заданиями

№ 1

1. Дайте характеристику видов посола рыбы в зависимости от его температуры.
2. Назовите способы копчения рыбы.
3. Как подразделяют балычные изделия по способу обработки?

№ 2

1. Охарактеризуйте качество рыбы горячего копчения.
2. В чем заключается сущность вяления?
3. На какие товарные сорта подразделяются дальневосточные лососевые рыбы?

№ 3

1. На какие сорта подразделяют рыбу холодного копчения?
2. Дайте характеристику соленой сельди.
3. Почему рыбу вялят в основном в целом виде?

№ 4

1. Чем отличается рыба холодного копчения от горячего?
2. Чем отличается сушеная рыба от вяленой?
3. Почему при смешанном посоле получается продукция более высокого качества?

№ 5

1. Дайте сравнительную характеристику пряного и маринованного посола.
2. Рыбу какого копчения перевязывают шпагатом?
3. Какие дефекты допускаются в балычных изделиях 2-го сорта?

№ 6

1. Какими способами разделяют рыбу перед посолом?
2. Назовите пороки копченой рыбы.
3. Каковы условия и сроки хранения балычных изделий?

№ 7

1. Назовите особенности посола и разделки лососевых рыб.
2. Какая рыба горячего копчения подразделяется на товарные сорта?
3. Каковы условия и сроки хранения соленых рыбных товаров?

№ 8

1. Дайте характеристику соленых лососевых рыб.
2. На какие сорта подразделяется вяленая рыба?
3. Какие изделия называют балычными?

№ 9

1. Чем по органолептическим показателям различается рыба холодного копчения от рыбы горячего копчения?
2. Как подразделяются соленые сельди по содержанию соли?
3. Какие виды упаковки используют для балычных изделий из осетровых рыб?

№ 10

1. Как разделывают рыбу для приготовления балычных изделий?
2. Каковы особенности пряного и маринованного посола рыбы?
3. В чем сущность посола рыбы?

№ 11

1. Назовите дефекты соленых рыбных товаров.
2. Почему при теплом посоле качество сельди снижается?
3. По каким показателям подразделяют балычные изделия из дальневосточных лососей на товарные сорта?

№ 12

1. Дайте характеристику допустимых дефектов копченой рыбы.
2. Какие рыбы относятся к мелким сельдевым рыбам?
3. Какие виды упаковки используют для соленой сельди?

№ 13

1. Какие соленые сельди в зависимости от содержания соли имеются в продаже?
2. Как разделывают рыбу для приготовления балычных изделий?
3. Как упаковывают копченую рыбу в магазине?

№ 14

1. Какие мелкие сельдевые рыбы поступают в продажу?
2. Как упаковывают и маркируют балычные изделия из осетровых рыб (ГОСТ 6481-97)?
3. Какая рыба горячего копчения подразделяется на товарные сорта?

№ 15

1. Какие соленые деликатесные лососевые рыбы имеются в продаже?
2. Чем вяленая рыба отличается от сушеной?
3. Назовите условия и сроки хранения рыбы холодного и горячего копчения.

4. Рыбные консервы и пресервы, рыбные полуфабрикаты и рыбные кулинарные изделия. Икра рыб. Морепродукты

Тесты первого уровня

1. Какие консервы относят к натуральным консервам:
 - а) «Шпроты в масле»;
 - б) «Угорь в желе», «Горбуша в собственном соку»;
 - в) «Килька в томатном соусе»?
2. Какие консервы выпускают из морепродуктов:
 - а) «Скумбрия в бульоне»;
 - б) «Кальмар натуральный»;
 - в) «Сайра, бланшированная в масле»?
3. Какие консервы относят к закусочным консервам:
 - а) «Шпроты в масле»;
 - б) «Толстолобик в томатном соусе»;
 - в) «Мидии натуральные»?
4. К какой группе относят рыбные консервы «Треска, обжаренная в масле»:
 - а) закусочные консервы;
 - б) натуральные консервы;
 - в) консервы из морепродуктов?
5. Какие консервы относят к рыбастильным:
 - а) котлеты, фрикадельки, паштеты рыбные;
 - б) «Сазан в томатном соусе»;
 - в) «Шпроты в масле»?
6. Какую рыбу используют для изготовления консервов «Шпроты в масле»:
 - а) шпроты, сазан;
 - б) балтийская килька, салака;
 - в) севрюга, кета?
7. Из каких рыб получают икру темно-серого цвета:
 - а) тресковых;
 - б) осетровых;
 - в) лососевых?
8. Из каких рыб получают красную икру:
 - а) белуги, осетра, севрюги;
 - б) кеты, горбуши;
 - в) минтая, трески?
9. Какие изделия относят к рыбным полуфабрикатам:
 - а) консервы «Сазан в томатном соусе»;
 - б) рыбное филе, рыбный фарш;
 - в) жареная рыба, котлеты рыбные жареные?
10. Какой срок хранения заливной рыбы при температуре 2... 5 °С:
 - а) 12...24 ч;
 - б) 5 сут;
 - в) 3 сут?
11. Какие морепродукты относятся к ракообразным:
 - а) кальмары, морские гребешки;
 - б) омары, креветки, лангусты;

- в) крабы, трепанги, устрицы?
12. Какие морепродукты относятся к моллюскам:
- а) раки, мидии, устрицы;
- б) устрицы, кальмар, морские гребешки;
- в) мидии, крабы, осьминоги?

Тесты второго уровня

1. Почему калорийность натуральных рыбных консервов выше, чем других рыбных продуктов?
2. Технологический процесс производства рыбных консервов состоит из операций: ...
3. Рыбные консервы в зависимости от сырья и способа получения подразделяют на группы ...
4. Натуральные консервы в соответствии с ГОСТ 7452—97 выпускают ...
5. Закусочные консервы подразделяют на группы ...
6. Консервы в томатном соусе используют ...
7. Рыбные консервы в масле в зависимости от тепловой обработки рыбы подразделяют на ...
8. Консервы рыба, обжаренная в масле, готовят из ... рыб.
9. Консервы «Шпроты в масле» получают из ... рыб.
10. Шпроты в масле по качеству подразделяют ...
11. Консервы сардины в масле готовят из ... рыб.
12. Консервы рыба в маринаде готовят из ... рыб.
13. Рыборастительные консервы изготавливают ...
14. Для приготовления консервов из ракообразных продуктов моря используют ...
15. Консервы «Крабы в собственном соку» (ГОСТ Р 51488—99) по качеству подразделяют на ...
16. Из морепродуктов выпускают консервы ...
17. Пресервы отличаются от рыбных консервов ...
18. Пресервы в заливке выпускают ...
19. Бомбаж рыбных консервов возникает из-за ...
20. Консервы и пресервы поступают в продажу ...
21. Рыбные полуфабрикаты выпускают восьми видов ...
22. «Крабовые палочки» получают из ...
23. В зависимости от способа обработки различают следующие группы кулинарных изделий: ...
24. Рыбные кулинарные изделия хранят при условии ... в течение ...
25. Икру рыб получают ...
26. Икра рыб содержит ... вещества.
27. Икру осетровых рыб получают из следующих видов рыб: ...
28. Назовите виды икры осетровых рыб в зависимости от качества сырья и способа приготовления.
29. Хранят пастеризованную икру осетровых рыб ...
30. Икру лососевых рыб вырабатывают ...
31. Баночную зернистую икру лососевых рыб (ГОСТ 1629—97) по качеству подразделяют на сорта ...
32. Икру получают из частиковых ... и других рыб ...
33. На маркировке жестяных банок «Икра зернистая лососевая» указывают ...
34. К нерыбным пищевым морепродуктам относят ...
35. К ракообразным морепродуктам относят ...
36. К головоногим моллюскам относят ...

Тесты третьего уровня

1. В продаже имеются натуральные рыбные консервы. Как лучше их использовать?
2. В продаже имеются «Шпроты в масле». От чего зависит сорт консервов «Шпроты в масле»?
3. Как готовят консервы из крабов? Как используют консервы из крабов? От чего зависит деление консервов на товарные сорта?

4. В чем особенность упаковки консервов «Крабы в собственном соку» (ГОСТ Р 51488-99)?
5. Какие рыбные консервы имеются в продаже?
6. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?
7. Покупатель спрашивает, в чем отличие пресервов от рыбных консервов и как используют пресервы? Что вы посоветуете? Расшифруйте маркировку рыбных консервов по условным обозначениям на крышке банки (рис. 8).

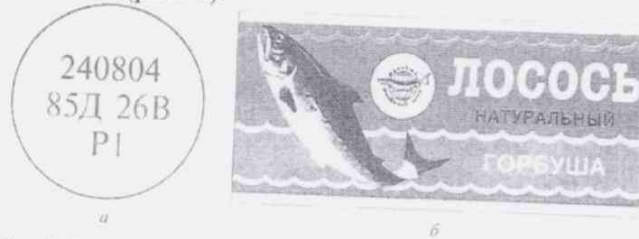
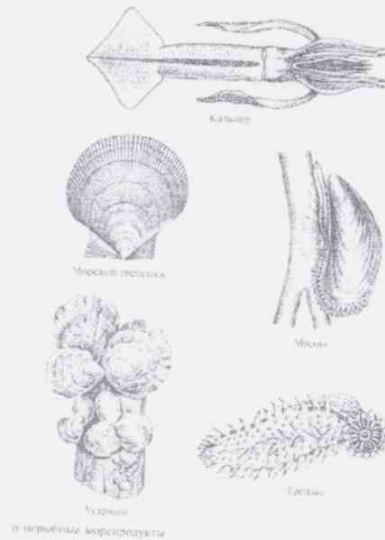


Рис. 8. Условные обозначения на крышке (а) и надписи на этикетке (б) банки рыбных консервов

8. В продаже имеется мороженое рыбное филе: пластинки, блоки окуня, трески, семги. Как их приготовить и как использовать?
9. Из какой рыбы можно приготовить заливное, какую рыбу можно пожарить, из какой приготовить фаршированное блюдо?
10. Икра осетровых рыб имеет большую стоимость. Чем это можно объяснить?
11. В продаже имеется весовая икра лососевых рыб. Зерна икринок рыбы слиплись. Почему это произошло? В чем особенность приготовления икры лососевой рыбы?
12. В магазинах имеются в продаже «Крабовые палочки». Покупатели спрашивают, из какого сырья изготовлены крабовые палочки?
13. В продаже имеются консервы из морских водорослей: замороженная и сушеная морская капуста. В чем пищевая ценность этих морских водорослей?



Контрольные вопросы

1. Какой продукт называют консервами?
2. Как классифицируют рыбные консервы?
3. Какие виды консервов относят к натуральным?
4. На какие виды подразделяют закусочные консервы?
5. Из какой рыбы вырабатывают консервы «Шпроты в масле»?
6. Какие консервы относят к рыба-растительным?
7. Какие виды консервов относят к консервам из морепродуктов?
8. В чем особенность упаковки консервов «Крабы в собственном соку»?
9. В чем пищевая ценность консервов из морских водорослей?

10. В каких условиях возникает ржавчина на банках рыбных консервов?
11. Какие условия и сроки хранения рыбных консервов?
12. Чем отличаются пресервы от рыбных консервов?
13. Какую рыбу используют для получения пресервов?
14. Какие условия и сроки хранения пресервов?
15. Перечислите виды бомбажа рыбных консервов.
16. Какие продукты относят к рыбным полуфабрикатам?
17. Как готовят фаршированную и заливную рыбу?
18. Какие продукты называют рыбными кулинарными изделиями?
19. На какие группы по способу приготовления подразделяют рыбные кулинарные изделия?
20. Назовите виды упаковок рыбных кулинарных изделий.
21. Как маркируют рыбные кулинарные изделия?
22. Назовите условия и сроки реализации рыбных кулинарных изделий.
23. Почему икра рыб является ценным пищевым продуктом?
24. Как классифицируют икру рыб по видам рыбы?
25. Как называют икру осетровых рыб в зависимости от способа обработки?
26. Чем отличается паюсная икра от зернистой?
27. Какую икру готовят из лососевых рыб?
28. Какую икру получают из частиковых, тресковых рыб?
29. Как упаковывают, маркируют жестяные банки с икрой рыб?
30. Назовите условия и сроки хранения икры рыб, упакованной в жестяные банки.
31. В чем особенность химического состава и какая пищевая ценность морепродуктов?
32. Какие виды ракообразных относят к морепродуктам (рис. 9)?
33. Как используют продукты из крабов, креветок?
34. В каком виде поступают в продажу кальмары?
35. Что такое морская капуста и как ее используют?
36. В каком виде морские водоросли поступают в продажу?
37. К какой группе морепродуктов относят устриц?
38. В каком виде устрицы поступают в продажу и как их используют?
39. В каком виде в продаже бывают раки?
40. В каком виде поступают в продажу морепродукты — трепанги, ежи?
41. Из какого сырья изготавливают «Крабовые палочки», имеющиеся в продаже?

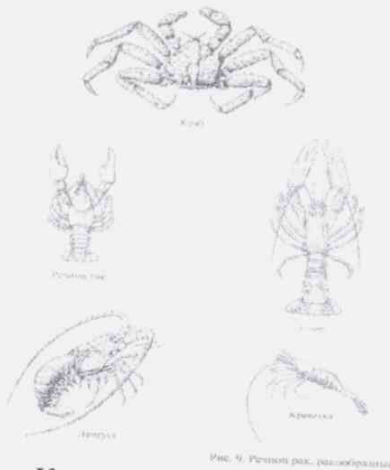


Рис. 9. Речной рак, ракообразные

Карточки с заданиями

№ 1

1. Дайте характеристику натуральных рыбных консервов.
2. На какие группы подразделяют морепродукты?
3. Как классифицируют икру осетровых рыб по способу обработки?

№ 2

1. Дайте сравнительную характеристику сортов зернистой икры осетровых рыб.
2. Какие продукты называют рыбными полуфабрикатами?
3. Какие консервы называют рыборастворительными?

№ 3

1. Назовите химический состав и пищевую ценность икры рыб.
2. Назовите консервы из ракообразных морепродуктов.
3. Что входит в состав «Крабовых палочек», имеющих в продаже?

№ 4

1. Дайте характеристику закусочных рыбных консервов.
2. Какая упаковка, условия и сроки реализации рыбных кулинарных изделий?
3. Чем отличается паюсная икра от зернистой икры осетровых рыб?

№ 5

1. В чем особенность химического состава морепродуктов и в чем заключается их пищевая ценность?
2. Какие продукты называют рыбными кулинарными изделиями?
3. Какую рыбу используют для получения пресервов?

№ 6

1. Назовите сырье, способы приготовления и качество жареной рыбы.
2. Перечислите виды бомбажа рыбных консервов. Почему возникает бомбаж?
3. Какую икру вырабатывают из частиковых, тресковых рыб?

№ 7

1. Дайте характеристику моллюсков.
2. Как упаковывают и хранят икру рыб?
3. Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов?

№ 8

1. Дайте характеристику крабов, креветок.
2. В чем особенность приготовления икры лососевых рыб?
3. Как упаковывают и хранят икру рыб?

№ 9

1. Дайте характеристику кальмаров. В каком виде они поступают в продажу?
2. Назовите виды икры лососевых рыб.
3. Как упаковывают и хранят рыбные пресервы?

№ 10

1. Дайте характеристику ассортимента рыбных пресервов.
2. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?
3. В чем ценность консервов из морских водорослей?

№ 11

1. Дайте характеристику омаров, лангустов как продуктов моря.
2. Какие требования предъявляют к качеству рыбных кулинарных изделий?
3. Расшифруйте маркировку условных обозначений на банке рыбных консервов (см. рис. 8).

№ 12

1. Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов?
2. На какие сорта подразделяют рыбные консервы «Шпроты в масле»?
3. В каком виде поступают в продажу раки?

№ 13

1. Какие рыбные консервы относят к закусочным?
2. В каком виде поступают в продажу крабы?
3. Назовите поставщиков, вырабатываемых рыбные консервы «Шпроты в масле».

№ 14

1. Какие рыбные пресервы вырабатывают?
2. Назовите условия и сроки хранения кулинарных изделий.
3. В каком виде креветки поступают в продажу?

№ 15

1. Перечислите рыбные полуфабрикаты.
2. В каком виде поступают в продажу морские водоросли?
3. Назовите сроки хранения рыбных пресервов.

Задание для дифференцированного зачета

Тест, Вариант 1

Часть А

Инструкция

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

Время выполнения заданий части А - 25 минут.

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1. К кисломолочным продуктам относятся:
 - А) творог и творожные изделия;
 - Б) сыр;
 - В) пахта;
 - Г) масло;
 - Д) сыворотка.
2. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изготавливают:
 - А) гляncованную, дражированную, обсыпную, глазированную;
 - Б) леденцовую и с начинками;
 - В) открытую и завернутую;
 - Г) с тянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками.
3. Что из перечисленного относится к факторам, формирующим качество товара?
 - А) послепродажное обслуживание;
 - Б) качество сырья;
 - В) условия транспортирования товара;
 - Г) условия реализации.
4. Какие факторы влияют на качество продовольственных товаров?
 - А) температура;
 - Б) цвет;
 - В) вес.
5. Продуктом переработки, какого злака является перловая крупа?
 - А) просо;
 - Б) гречиха;
 - В) ячмень.
6. Укажите количественный товарно-сопроводительный документ?
 - А) счет фактура;
 - Б) заявление - декларация;

В) заборные листы.

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

А) количественные;

Б) расчетные;

В) качественные.

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

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

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

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

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

А) вентиляция;

Б) охлаждение;

В) замораживание.

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

А) под сортировочно-распределительный;

Б) транзитно-экспедиционный;

В) транзитно-перевалочный.

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

А) под сортировочно-распределительный;

Б) склад-отель;

В) транзитно-перевалочный.

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

А) под сортировочно-распределительный;

Б) склад-отель;

В) транзитно-перевалочный.

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

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

15. Укажите сроки приемки продовольственных скоропортящихся товаров?

- А) 24 часа;
- Б) 48 часов;
- В) 72 часа.

Задание 2. Дать верное определение

1. Склад - ...
2. Хранение - ...
3. Правила товарного соседства - ...

Часть Б

Инструкция

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

Время выполнения заданий части Б - 20 минуты.

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества крупы гречневой (продел быстро разваривающийся)

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

Задание 2. Установить соответствие

№	Группа товаров	Оборудование		Вид помещения	
		А	Б	В	Г
1	бакалея	А	холодильные горки	В	охлаждаемые помещения
2	мясные продукты				
3	молоко и кисломолочные продукты				
4	овощи	Б	торговые стеллажи	Г	неохлаждаемые помещения
5	хлебобулочные изделия				

Задание для дифференцированного зачета

Тест, Вариант 2

Часть А

Инструкция

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

Время выполнения заданий части А - 24 минуты.

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

- К кисломолочным продуктам **НЕ** относятся:
 - творог и творожные изделия;
 - сыр;
 - сметана;
 - масло.
- Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....:
 - минус 20⁰ до 0⁰С 6 мес.;
 - минус 15⁰ до 10⁰С 10 дней;
 - 40⁰С 5 дней;
 - 15⁰ до 20⁰С 10 дней.
- Вид крупы определяется:
 - содержанием доброкачественного ядра;
 - зерновой культурой;
 - размерами крупинки;
 - обработкой ядра зерна.

4. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при
- А) холодном копчении;
 - Б) полугорячем копчении;
 - В) горячем копчении;
 - Г) смешанном копчении.
5. К клубнеплодам относятся:
- А) морковь, свекла;
 - Б) топинамбур, картофель;
 - В) ревеня, спаржа;
 - Г) укроп, базилик.
6. Укажите документ относящийся к качественным ТСД?
- А) счет фактура;
 - Б) заявление - декларация;
 - В) сертификат.
7. Укажите документы, предназначенные для передачи, хранения и учета информации о недоброкачественной продукции?
- А) акт-списание;
 - Б) заявление - декларация;
 - В) протокол согласования цен.
8. Укажите вид контроля при котором происходит проверка эпидемиологической безопасности микробиологической стойкости ?
- А) органолептический;
 - Б) микробиологический; В) физико-химический.
9. Укажите метод контроля, при котором определяют уровень сахаров, жиров, некоторых витаминов и других веществ?
- А) органолептический;
 - Б) микробиологический;
 - В) физико-химический.
10. Укажите способ обеспечения сохранности запасов товаров при котором происходит понижение температуры в хранилище, удаление из него лишнего пара влаги, снижение концентрации углекислого газа, а также происходит активизация защитных функций товаров?
- А) вентиляция;
 - Б) охлаждение;
 - В) замораживание.
11. Укажите вид склада по показателю – ассортимент хранимых товаров
- А) универсальный;
 - Б) открытый;

В) склад в районе производства.

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

А) зона приемки;

Б) зона экспедирования;

В) зона сортировки.

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

А) А;

Б) Б;

В) С.

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

А) товарно-транспортная накладная;

Б) Накладная на перевозку груза в универсальном контейнере;

В) железнодорожная накладная.

15. Укажите сроки приемки продовольственных товаров?

А) 24 часа;

Б) 10 дней;

В) 60 дней.

Задание 2. Дать верное определение

1. Заявка - ...

2. Приемка товара - ...

3. Упаковка - ...

Часть Б

Инструкция

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

Время выполнения заданий части Б - 28 минуты.

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества продукта «сыр плавленый»

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	
2	Поверхность	
3	Вкус и запах	
4	Цвет	
5	Вид на разрезе	
6	Консистенция	

Задание 2. Установить соответствие

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

Эталоны ответа.

1 вариант

Часть А

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
а	г	б	а	в	в	б	а	в	а	в	б	а	а	а

Задание 2. Дать верное определение

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

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

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

Часть Б

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества крупы гречневой (продел быстро разваривающийся)

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	Расколотые на части ядра гречихи
2	Цвет	Соответствует виду крупы, коричневый
3	Консистенция	Рассыпчатая
4	Запах	Слабовыраженный, без посторонних запахов
5	Вкус	Не горький, не кислый, сладковатый
6	Зараженность вредителями	Не допускается

Задание 2. Установить соответствие

1	2	3	4	5
б	а	а	б	б
г	в	в	в	г

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

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

2 вариант

Часть А

Задание 1. Выберите правильный вариант ответа

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

Задание 2. Дать верное определение

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

Часть Б

Задание 1. Заполнить таблицу

Показатели качества продукта «сыр плавленый»

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества

1	Внешний вид	Плотно завернуты в фольгу, упакованы в коробочки из полимерных материалов или тубы
2	Поверхность	Чистая, гладкая, не подсохшая
3	Вкус и запах	Сырные, чистые, кисловатые или слегка пряные
4	Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе сыра
5	Вид на разрезе	Рисунок отсутствует
6	Консистенция	Пластичная

Задание 2. Установить соответствие

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

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Никифорова Н. С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь / Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева. — М.: Издательский центр «Академия», 2002.

Новикова А. М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами / [А.М.Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева]. — М.: Издательский центр «Академия», 2001.

Парфентьева Т. Р. Преподавание курса «Товароведение продовольственных товаров» / Т. Р. Парфентьева. — М.: Высшая школа, 1983 .