

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «26» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-75-1П от «30» августа 2023г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
(на базе основного общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

43.01. 09 Повар, кондитер

Красноярск, 2023г.

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины
3. Результаты освоения дисциплины
 - 3.1 Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания
 - 3.2 Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания
 - 3.3 Основные показатели оценки результатов
4. Оценка освоения курса учебной дисциплины
 - 4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины
 - 4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаровосновной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности(профессии) 43.01. 09 Повар, кондитер

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированного зачета, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров	Контрольная работа «Основы товароведения продовольственных товаров»	Дифференцированный зачет
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	Итоговое тестирование	

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования основ товароведения продовольственных товаров при организации подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для своевременного осуществления обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	правильность применения знаний в проведении приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	своевременно применения знаний в общих вопросах доброкачественности сырья, в проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования основ показателей качества при организации подготовки сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	составления общего плана работы связанного с требованиями к качеству в приготовление, непродолжительном хранения бульонов, отваров
ПК2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для определения методов доброкачественности в приготовление, творческом оформлении и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	понимание общего смысла проведения органолептической оценки показателей качества в приготовлении, непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования основ товароведения продовольственных товаров, при творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	своевременно осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для осуществления решения оценки качества в реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	понимание общего смысла осуществления требования к качеству сырья в приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место,	точность применения знаний в

оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	необходимости использования оценки качества при организации подготовки сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	составления общего плана работы связанного со сроками и условиями хранения сырья в приготовлении непродолжительном хранение холодных соусов, заправок
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	правильность применения основ товароведения продовольственных товаров в приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов
ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	своевременность применения требований к качеству в приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	понимание общего смысла осуществления органолептической оценки качества в приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	выделение всех нужных ресурсов для осуществления решения доброкачественности пищевых продуктов в приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования сроков и условия хранения при подготовки сырья для изготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	точность применения знаний в общих вопросах необходимости использования санитарно гигиенических правил при организации подготовки кондитерского сырья в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	своевременно осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд сладких блюд, десертов
ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для осуществления решения доброкачественности сырья в приготовление, творческом оформлении и подготовки к реализации холодных напитков
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного	понимание общего смысла осуществления безопасности пищевых продуктов в приготовлении творческом оформлении и

ассортимента.	подготовки к реализации горячих напитков
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	своевременность применения санитарных гигиенических правил в приготовлении рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования оценки качества товаров при организации подготовки кондитерского сырья в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	составление общего плана работы связанного с условиями и сроками хранения в изготовлении творческом оформлении, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	выделение всех нужных ресурсов для осуществления решения безопасности пищевых продуктов в изготовлении, творческом оформлении, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	правильность применения основ товароведения товаров в изготовлении творческом оформлении, подготовку к реализации пирожных и тортов
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в вопросах использования правил безопасности пищевых продуктов при подготовке рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья, исходных материалов для приготовления диетических (лечебных) блюд
ПК 6.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания	понимание общего смысла выполнения условий и сроков хранения сырья в приготовлении оформлении и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания
ПК 6.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет	точность применения знаний в вопросах и принципах использования товароведения продовольственных товаров при изготовлении оформлении и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет
ПК 6.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях	правильность использования методов оценки качества товаров в изготовлении, оформлении и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях
ПК 6.5. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами	своевременно производить санитарную гигиеническую обработку рабочего места оборудования, инвентаря, сырья, исходного материала для приготовления диетических (лечебных) блюд

3.2. Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

	Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	умение выражать свои мысли, грамотно аргументировать свою позицию; точность выполнения предложенных преподавателем заданий, а также рациональность организации собственной учебной деятельности, рациональность распределения времени; организовать и использовать деятельность, применяя методы и способы решения профессиональных задач
ОК.2	осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	способность нахождения и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.3	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определение траектории профессионального развития и самообразования; применение современной научной иностранной профессиональной терминологии
ОК .4	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	правильность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, брать на себя ответственность за работу команды; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде
ОК .5	осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотное устное и письменное изложение своих мыслей на по профессиональной тематике
ОК.6	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	демонстрация представления своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей
ОК.7	содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	использование знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования пищевых добавок и бад для соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК.8	использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры

	и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.9	использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК.10	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке
ОК.11	планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности

3.3. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
Умения	
соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	демонстрация умений и знаний в применении регламентов, стандартов и нормативно технических документов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции
применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции	владение навыками соблюдать регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции
соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и кондитерской и шоколадной продукции	соответствие выбранных методов применения в соблюдение правил санитарно гигиенических требований и требований охраны труда и пожарной безопасности
отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции	способность к рефлексии в собственной деятельности во время обращения с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции
соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда;	демонстрация умений и знаний в правилах соблюдения санитарно гигиенические требования и требования охраны труда

аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции;	владение навыками аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции
Знания	
нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	точность в использовании Закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий	демонстрация умений и знаний в требованиях к качеству, срокам и условий хранения, признаков и органолептических методов определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий, а также кондитерской и шоколадной продукции
требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения	демонстрация знаний в требование к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
методы минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству;	использование и применение методов минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству
пищевую ценность различных видов продуктов сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, видов кондитерской и шоколадной продукции	демонстрация умений и знаний в пищевой ценности различных видов продуктов сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, видов кондитерской и шоколадной продукции
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания	соответствие выбранных требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров	Контрольная работа «Основы товароведения продовольственных товаров»
	Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	Итоговое тестирование
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет в форме устного ответа.

4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Контрольная работа «Основы товароведения продовольственных товаров»

1 вариант

Выберите правильный ответ и подчеркните его

1. Вставьте пропущенные слова:

Качество пищевых продуктов

определяют.....1.....и.....2.....методами.

2. Назовите органолептические качества молока

- а) внешний вид
- б) жирность
- в) вкус и запах
- г) кислотность

3. Установите соответствие между колонками I и II, поставьте в ответе вместо многоточия соответствующие буквы:

III

Мясо

Температура в толще мышц

1. Парное

а) $-1^{\circ}+4^{\circ}\text{C}$

2. Мороженое

б) -6°C

3. Остывшее

в) 34°C

4. Охлажденное

г) $0^{\circ}+4^{\circ}\text{C}$

5. Дефростированное

д) температура окружающей среды

6. Ответ: 1.....,2.....

4. Расположить субпродукты в 2 колонки: в 1-ю колонку-1 категорию; во 2-ю колонку -2 категорию.

Печень, почки, сердце, легкие, рубец, язык, сычуг, голова без языка.

5. Назовите, какие консервы относят:

- а) к натуральным.....
- б) к закусочным.....

6. Какова энергетическая ценность:

- а) 1гр жира; б) 1гр углеводов; в) 1гр белка

7. Укажите, в чём измеряется пищевая ценность продуктов и блюд:

- а) граммах; в) килограммах; д) джоулях
- б) килокалориях; г) килоджоулях;

8. Клетки живого организма строятся из:

- а) аминокислот в) белков д) жиров
- б) солей г) витаминов

9. Что означает определение термину Визига – это?

- а) позвоночник у осетровых пород рыб; б) жировая прослойка на спине рыб; г) звено осетровых пород рыб.
- в) костные пластинки рыбы;

. Оптимальным соотношением белков, жиров, углеводов в рационе является:

- а) 1: 1: 4 б) 1: 0,5: 5 в) 1: 1,5: 5

11. Овощи являются источником:

- а) калия б) магния в) натрия

12. Переработанные овощи (квашенные, соленые) являются источником:

- а) витаминов б) пищевых кислот г) углеводов
- в) белков

13. Плоды являются основным источником

- а) витаминов д) белков
- б) фитонцидов е) жиров
- в) органических кислот ж) ПНЖК
- г) лецитина з) холестерина

14. Мясо и рыба являются источниками:

- а) белков в) углеводов д) клетчатки
- б) жиров г) пектина е) кальция

15. Установите соответствие содержания жира и вида творога,(%):

жирный	1
полужирный	4
обезжиренный	9
	18

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

15 - правильных ответов - 5 баллов

12-14- правильных ответов – 4 балла

11-8 - правильных ответа – 3 балла

2 вариант

Выберите правильный ответ и подчеркните его

1. Установите соответствие между колонками 1 и 2, поставив в ответе вместо многоточия соответствующие буквы.

III

Свежие овощи

Лечебные свойства

- | | |
|------------|--|
| 1. Свекла | а) влияет на сердечнососудистую систему, полезна при малокровии |
| 2. Капуста | б) улучшает работу кишечника, регулирует обмен веществ; |
| 3. Морковь | в) используется при лечении болезней желудка, снижает количество холестерина в организме |

Ответ: 1....., 2....., 3.....

2. Какой кисломолочный продукт рекомендуют при туберкулезе, заболеваниях печени, почек, желудка?

3. Вставьте пропущенные слова:

Размораживать мясо рекомендуется _____ при температуре _____.

4. Пищевая ценность мяса рыбы зависит _____.

5. Установите соответствие между колонками I и II, поставив в ответе вместо многоточия соответствующие буквы:

III

Семейство рыб

Виды рыб

- | | |
|--------------|-------------|
| 1. Осетровые | а) мускун |
| 2. Лососевые | б) сазан |
| 3. Карповые | в) ёрш |
| 4. Окуневые | г) стерлядь |
| 5. Сельдевые | д) нельма |
| 6. Тресковые | е) шип |

ж) налим

з) минтай

и) килька

Ответ: 1....., 2....., 3....., 4....., 5....., 6.....

6. Установите соответствие между колонками I и II, поставив в ответе вместо многоточия соответствующие буквы:

I

II

- | | |
|-----------|------------------|
| а) СО | 1. Макроэлементы |
| б) Натрий | 2. Микроэлементы |
| в) Йод | |
| г) Са | |
| д) Си | |
| е) Железо | |

Ответ: 1-....., 2-.....

7. Какие витамины способствуют росту человеческого организма:

- | | | |
|---------------|---------------|-----------------|
| а) витамин А; | в) витамин Е; | д) витамин В12; |
| б) витамин D; | г) витамин К; | |

8. Полное отсутствие в организме какого-либо витамина является причиной:

- а) авитаминоза б) гиповитаминоза в) гипервитаминоза

9. Какой жирорастворимый витамин хорошо сохраняется при тепловой обработке:

- а) витамин А; в) витамин С; б) витамин РР; г) витамин В₁₂

10. Овощи являются источником:

- а) белков б) жиров в) углеводов

11. Минеральные вещества молока - это:

- а) магний в) фосфор д) калий
б) кальций г) железо е) сера

12. В суточном рационе детей должно быть молока не менее, (г):

- а) 300 в) 1000
б) 500

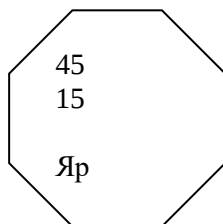
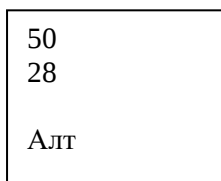
13. Виды ракообразных это -?

- а) кальмары; б) креветки; в) омары; г) мидии.

14. Какие колбасы содержат меньше влаги и имеют более плотную консистенцию?

- а) сырокопченые в) варёные
б) полукопчёные г) варёно-копчёные

15. Расшифруйте производственную марку сыра:



Эталон ответов:

1 вариант

1	Органолептическим и лабораторным
2	а, в
3	1-в; 2-б; 3-д; 4-г; 5-а
4	I категория- печень, почки, сердце, язык. II категория –легкие, рубец, сычун.
5	Натуральные – в собственном соку бульоне, желе Не натуральные – томатном соусе, масле, маринаде, паштет, рыботоракторитель
6	а-9 ккал; б-4 ккал ;в-4ккал.
7	б,г
8	в
9	а
10	а
11	а
12	б
13	а, б, в
14	а, б
15	Жирный -18%; Полужирный-9%; Обезжиренный -4%

2 вариант

1	1-б; 2-в; 3-а.
2	кумыс
3	2-3 дня при t 0-4°C
4	съедобная и несъедобная часть
5	1-е; 2-а; 3-б; 4- в; 5-и; 6-ж, з.
6	1-г, е, б; 2- а, в, д.
7	а
8	а
9	а
10	в
11	б, в. Б.
12	б
13	а
14	а
15	Квадрат сыр с содержание 50% жирности и t созревания Восьмиугольник сыр 45% жирности и t созревания

Вариант 3

1. Пищевая ценность продуктов и блюд измеряется в:

- | | | |
|------------------|-----------------|------------|
| а) граммах; | в) килограммах; | д) джоулях |
| б) килокалориях; | г) килоджоулях; | |

Ответ: б, г.

2. Клетки живого организма строятся из:

- | | | |
|----------------|--------------|----------|
| а) аминокислот | в) белков | д) жиров |
| б) солей | г) витаминов | |

Ответ: в

3. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека ?

- | | | |
|-------------|-------------|---------|
| а) углеводы | в) витамины | д) жиры |
| б) соли | г) белки | |

Ответ: а, г.

4. Какие витамины способствуют росту человеческого организма?

- | | | |
|--------------|--------------|----------------------------|
| а) витамин А | в) витамин Е | д) витамин В ₁₂ |
| б) витамин D | г) витамин К | |

Ответ: а

5. К макроэлементам относятся:

- | | | |
|---------|-----------|-----------|
| а) йод | в) железо | д) фосфор |
| б) фтор | г) калий | |

Ответ: в, г, д.

6. К микроэлементам относят:

- | | | |
|---------|-----------|-----------|
| а) йод | в) вода | д) фосфор |
| б) фтор | г) железо | |

Ответ: а, б, в.

7. Методы определения качества продуктов:

- | | | |
|----------------------|----------------------|-----------------|
| а) органолептический | б) исследовательский | в) лабораторный |
| г) проблемный | Ответ: а, в. | |

8. Молоко по способу хранения может быть:

- | | | |
|------------|--------------------|-----------------|
| а) свежее | в) пастеризованное | д) маринованное |
| б) соленое | г) вареное | е) замороженное |

Ответ: в, г, е.

9. При первичной обработке макаронные изделия:

- | | | |
|---------------|--------------------|-------------|
| а) перебирают | в) замачивают | д) нарезают |
| б) промывают | г) удаляют примеси | |

Ответ: а, г.

10. Определите правильную последовательность первичной переработки рыбы:

- | | | | |
|-------------|-----|--------------|---------------------|
| а) обмывают | или | б) оттаивают | г) очищают от чешуи |
| обсушивают | | в) потрошат | д) разделявают |

Ответ: б, г, в, а, д.

11. Определите последовательность переработки продуктов:

- | | |
|--|--------------------------------|
| А) пастеризация или стерилизация | Г) заполнение тары |
| Б) приготовление сиропа, маринада, рассола | Д) подготовка тары |
| В) подготовка продуктов | Е) герметическое закрытие тары |

Ответ: в, д, б, г, а, е.

12. Определите правильную последовательность первичной обработки мяса:

- | | |
|--------------------------|----------------|
| А) обмывают и обсушивают | Г) оттаивают |
| Б) зачищают | Д) готовят п/ф |
| В) разделявают | |

Ответ: г, а, в, б, д

13. При первичной обработке домашнюю птицу:

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| А) опаливают | Г) потрошат |
| Б) промывают и обсушивают | Д) нарезают или формуют |
| В) оттаивают | |

Ответ: в, а, г, б, д.

14. Какой жирорастворимый витамин хорошо сохраняется при тепловой обработке:

- а) витамин А; в) витамин С; б) витамин РР; г) витамин В₁₂

Ответ: а

15. Виды ракообразных это -?

- а) кальмары; б) креветки; в) омары; г) мидии

Вариант 4

Выберите правильный ответ из нескольких предложенных вариантов.

1. Как называется основной документ, устанавливающий комплекс норм, правил и требований к конкретной продукции?

- а) норматив;
б) сертификат;
в) стандарт;
г) регламент.

Ответ: в

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

- а) послепродажное обслуживание;
б) качество сырья;
в) условия транспортирования товара;
г) условия реализации.

Ответ: б

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

- а) качество сырья и материалов;
б) качество технологических процессов;
в) качество технологического оборудования;
г) условия транспортирования товара.

Ответ: а

4. Как называется период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования?

- а) срок хранения;
б) срок годности;
в) срок потребления;
г) срок реализации.

Ответ: г

5. При каком условии продовольственный товар считается нестандартным?

- а) при несоответствии установленным требованиям хотя бы одного показателя;
б) при несоответствии установленным требованиям более чем половины показателей;
в) при несоответствии установленным требованиям двух и более показателей;
г) при несоответствии установленным требованиям всех показателей

Ответ: а

6. Как называется дефект, если недостатки товара существенно влияют на использование товара по назначению и (или) на его сохраняемость?

- а) критический;
б) существенный;
в) значительный;
г) значимый.

Ответ: б

7. Как расшифровываются буквы ТУ в обозначении стандарта?

- а) технические установки;
б) торговые условия;
в) торговые установки;
г) технические условия.

Ответ: г

8. Что обозначают цифры 51357 в обозначении стандарта: ГОСТ Р 51357-2001?

- а) код министерства, утвердившего стандарт;

- б) код товара;
- в) регистрационный номер стандарта;
- г) код предприятия, впервые начавшего выпускать данный товар.

Ответ: б

9. Что обозначают цифры 97 в обозначении стандарта: ГОСТ 7022-97?

- а) год введения стандарта в действие;
- б) год утверждения стандарта;
- в) год типографского издания стандарта;
- г) год прекращения действия стандарта.

Ответ: б

10. Какое количество цифр обычно используется в штриховом коде?

- а) 13;
- б) 10;
- в) 6;
- г) 15.

Ответ: а

11. Какое количество цифр обычно используется в штриховом коде на товарах в малогабаритной упаковке?

- а) 8;
- б) 13;
- в) 11;
- г) 6.

Ответ: в

12. Какая информация не обязательна в маркировке пищевого продукта?

- а) перечень ингредиентов, из которых изготовлен продукт;
- б) пищевая ценность продукта;
- в) местонахождение предприятия-изготовителя;
- г) интернет-адрес официального сайта предприятия-изготовителя.

Ответ: г

13. Дайте определение термину *прогоркание*?

Ответ: Прогоркание – это под действием света и повышенной температуры, жиры окисляются (*прогорают*) кислородом воздуха, приобретая неприятный запах и вкус.

14. Дайте определение термину *десорбция*, при каком процессе протекает эта функция?

Ответ: Десорбция – это усыхание продукта, уменьшение массы, ухудшение его качества (плоды, овощи, хлеб, печенье). Физический процесс- под действием t , влажности воздуха.

15. Что означает определение термину *Визига* – это?

- а) позвоночник у осетровых пород рыб;
- б) жировая прослойка на спине рыб;
- в) костные пластинки рыбы;
- г) звено осетровых пород рыб.

Ответ: а

Итоговое тестирование

Тест № 1

Вариант 1

1. Ферменты, содержащиеся в плодах и овощах, участвующие в гидролизе крахмала:
 1. Липаза.
 2. Амилаза.
 3. Оксидоредуктаза.
 4. Фитаза.
2. Анатомическая часть зерновки, богатая липидами:
 1. Семенная оболочка.
 2. Эндосперм.
 3. Зародыш.
 4. Щиток.
3. Для незрелого меда характерно:
 1. Повышенное содержание влаги и сахарозы.
 2. Повышенное содержание влаги и пониженное содержание сахарозы.
 3. Пониженное содержание влаги и повышенное содержание сахарозы.
 4. Пониженное содержание влаги и пониженное содержание сахарозы.
4. Функцию естественного эмульгатора жира в организме человека выполняют:
 1. Витамины.
 2. Стерины.
 3. Фосфатиды.
 4. Жирные кислоты.
5. В определении пищевой ценности мяса доминирующая роль принадлежит ткани:
 1. Мышечной.
 2. Костной.
 3. Соединительной.
 4. Жировой.

Вариант 2

1. Вещества, обуславливающие биологическую ценность продуктов:
 1. Минеральные вещества.

2. Крахмал.
 3. Органические кислоты.
 4. Белки.
2. Основная причина самосогревания зерна:
1. Высокая температура воздуха.
 2. Высокая влажность зерна.
 3. Плохая вентиляция зерна при хранении.
 4. Повышенное содержание в зерне минеральной примеси.
3. Причиной «сахарного поседения» шоколада является:
1. Хранение при низких положительных температурах.
 2. Недостаточное темперирование.
 3. Высокая относительная влажность при хранении.
 4. Резкие колебания температуры при хранении.
4. Маргарин, расфасованный в кашированную фольгу при температуре не выше $+5^{\circ}\text{C}$ хранится, сутки:
1. 60.
 2. 45.
 3. 30.
 4. 20.
5. Химический бомбаж мясных консервов чаще всего возникает вследствие:
1. Повышенной кислотности содержимого консервов.
 2. Недостаточной стерилизации.
 3. Переполнения банки содержимым.
 4. При хранении консервов в теплом помещении.

Вариант3

1. Вещества, содержащиеся в продуктах питания, в организме человека не усваиваются:
 1. Минеральные вещества.
 2. Клетчатка.
 3. Лактоза.
 4. Гликоген.
2. Какой сорт пшеничной муки содержит большое количество витаминов:

1. Первый.
 2. Подольская.
 3. Обойная.
 4. Второй.
3. Гарантийный срок хранения сахара - песка в отапливаемых складах, в годах:
1. 5.
 2. 4
 3. 1.
 4. 8.
4. Диетическими считаются яйца, поступившие в потребителю не позднее, суток:
1. 7.
 2. 10.
 3. 11.
 4. 12.
5. Естественную окраску мышечной ткани убойных животных обуславливает белок.
1. Миозин.
 2. Актин.
 3. Миоглобин.
 4. Эластин.

Вариант 4

1. Укажите солерастворимую фракцию белков:
1. Глютелины.
 2. Проламины.
 3. Глобулины.
 4. Альбумины.
2. Гарантийный срок хранения макаронных изделий без добавок, в месяцах:
1. 6.
 2. 15.
 3. 12.
 4. 20.

3. Основное сырье, используемое при производстве карамельной массы:
 1. Молоко.
 2. Патока.
 3. Фруктовое пюре.
 4. Желатин.
4. К твердым сычужным сырам типа голландского относится:
 1. Алтайский.
 2. Степной.
 3. Российский.
 4. Латвийский.
5. Уплотнение наружного слоя сырокопченых колбас более ... мм является недопустимым дефектом:
 1. 0,5.
 2. 1,0.
 3. 1,5.
 4. Более 3,0.

Вариант 5

1. Ненасыщенная жирная кислота, входящая в состав жира продуктов:
 1. Стеариновая.
 2. Пальмитиновая.
 3. Линолевая.
 4. Миристиновая.
2. Аминокислота, дефицитная для белков зерна злаковых культур:
 1. Лейцин.
 2. Лизин.
 3. Аланин.
 4. Изолейцин.
3. Гарантийный срок хранения картофельного крахмала, в месяцах:
 1. 12.
 2. 6.
 3. 24.

4. 36.

4. Майонез нельзя хранить при температуре, С :

1. + 5°C.

2. +8°C.

3. 0°C.

4. - 12°C.

5. Сроки хранения вареных колбас в/с при температуре не более +8 С составляют, час:

1. 12.

2. 36.

3. 48.

4. 72.

Вариант 6

1. Витамин, отсутствие или недостаток которого в рационе питания приводит к нарушению функции размножения:

1. Витамин С.

2. Витамин В₁

3. Витамин Е.

4. Витамин Д.

2. Назовите вещества плодов и овощей вызывающих их потемнение на разрезе:

1. Пектиновые вещества.

2. Дубильные вещества.

3. Органические кислоты.

4. Гликозиды.

3. В какие виноградные вина добавляют настои трав:

1. Натуральные.

2. Специальные.

3. Игристые.

4. Ароматизированные.

4. Гарантийный срок хранения сухого молока в герметической таре, в месяцах:

1. 2.

2. 4.

3. 6.
4. 8.
5. Пищевое растительное масло, которое в обязательном порядке подвергается дезодорации:
 1. Арахисовое.
 2. Горчичное.
 3. Кукурузное.
 4. Хлопковое.

Вариант 7 .

1. Какие ферменты участвуют в процессе дыхания муки и крупы:
 1. Гидролазы.
 2. Трансферазы.
 3. Оксидоредуктазы.
 4. Лиазы.
2. Какие процессы вызывают естественную убыль плодов и овощей:
 1. Раздавливание.
 2. Загнивание.
 3. Дыхание.
 4. Подмораживание.
3. Укажите первый признак доброкачественности пива:
 1. Прозрачность.
 2. Цвет.
 3. Вкус.
 4. Запах.
4. Привкус высокой пастеризации (запах молока отдаленно напоминает запах сероводорода) обязателен для молока:
 1. Сырого.
 2. Пастеризованного.
 3. Топленого.
 4. Сгущенного.
5. Содержание жира в мускатной ткани рыб какого семейства ... достигает до 35%:
 1. Тресковые.

2. Сельдевые.
3. Окуневые.
4. Карповые.

Вариант 8

1. Пищевые вещества, обладающие наибольшей энергетической ценностью:
 1. Белки.
 2. Жиры.
 3. Крахмал.
 4. Глюкоза.
2. Какие овощи можно хранить при температуре -1-3°C:
 1. Картофель.
 2. Морковь.
 3. Лук.
 4. Огурцы.
3. Байховый чай, при изготовлении которого чайный лист не подвергается ферментации:
 1. Черный.
 2. Красный.
 3. Желтый.
 4. Зеленый.
4. Гарантийный срок хранения крестьянского сливочного масла (со дня выработки) при температуре -12°C, в месяцах:
 1. 1.
 2. 2.
 3. 3.
 4. 4.
5. Магази́нное хранение живой рыбы осуществляется в аквариумах, в которых рыба хранится не более, сут.:
 1. 3.
 2. 4.
 3. 5.
 4. 6.

Вариант 9

1. Какой сахар не относится к редуцирующим сахарам:
 1. Глюкоза.
 2. Фруктоза.
 3. Сахароза.
 4. Мальтоза.
2. Какие плоды содержат жира более 30%.
 1. Хурма.
 2. Арахис.
 3. Гранаты.
 4. Мандарины.
3. Какие из названных свойств вкусовых товаров имеют наибольшее значение в питании:
 1. Биологическая ценность.
 2. Энергетическая ценность.
 3. Физиологическая ценность.
 4. Доброкачественность.
4. К кисломолочным продуктам смешанного брожения относится:
 1. Простокваша.
 2. Кефир.
 3. Йогурт.
 4. Ацидофилин.
5. Лучшей температурой для хранения охлажденной рыбы является:
 1. 0-1°C.
 2. 1-2°C.
 3. 2-4°C.
 4. 4-6 °C.

Вариант 10

1. Продукты богатые полноценными белками:
 1. Крупа.
 2. Сыр.
 3. Картофель.

4. Шоколад.
2. Какое вещество является отличительным признаком химического состава картофеля:
 1. витамин С.
 2. крахмал.
 3. Танин.
 4. Пектин.
3. Какие вина относятся к натуральным:
 1. Рислинг.
 2. Токай.
 3. Кагор.
 4. Портвейн.
4. Срок реализации коровьего пастеризованного молока при температуре +8 °С с момента окончания технологического процесса, час:
 1. 12.
 2. 24.
 3. 36.
 4. 48.
5. Икра лососевых делится на сорта:
 1. В/с и 1с.
 2. В/с, 1с, 2с.
 3. 1с и 2с.
 4. Не делится.

ТЕСТ 2
Вариант № 1

1. Преобладающая жирная кислота в триглицеридах топленых животных жиров:

1. масляная
2. капроновая
3. каприловая
4. пальмитиновая

2. К невысыхающим жидким растительным маслам относится масло:

1. рапсовое
2. подсолнечное
3. маковое
4. хлопковое

3. Кулинарные жиры делятся на сорта:

1. в/с и 1с.
2. в/с, 1с и 2с
3. 1с и 2с
4. не делятся

4. Допускается использование синтетических антиокислителей для жиров и масел в количестве не более (в % к весу жира):

1. 0,08
2. 0,04
3. 0,03
4. 0,02

5. Микробная порча (кетонное прогоркание) возможна для жиров:

1. свиного
2. бараньего
3. говяжьего
4. маргарина

Вариант № 2

1. Кислота, входящая в рецептуру десертных майонезов (майонезных кремов):

1. уксусная
2. лимонная
3. янтарная
4. молочная

2. Пищевое растительное масло, которое в обязательном порядке подвергается дезодорации:

1. арахисовое
2. горчичное
3. кукурузное
4. хлопковое

3. Обязательным компонентом жировой основы маргарина с целью выявления фальсификации маргарином сливочного масла по законодательству ряда зарубежных стран является масло:

1. оливковое
2. кукурузное
3. кунжутное
4. рапсовое

4. Расфасовка топленых животных жиров в металлическую тару (бочки) допускается емкостью, не более кг:

1. 80
2. 70
3. 60
4. 50

5. Пищевой жир, изменяющий органолептические показатели качества при протекании гидролитических процессов:

1. свиной
2. говяжий
3. бараний
4. сливочное масло

Вариант № 3

1. Кислота, обнаруженная в триглицеридах масла, выделенного из семян петрушки и укропа:

1. вакценовая
2. рицинолевая
3. петрозелиновая
4. масляная

2. Каноловое масло, это жидкое растительное масло, полученное из семян:

1. кунжута
2. конопли
3. рапса
4. рыжика

3. Салистый привкус в маргарине является следствием:

1. недоброкачественного сырья
2. повышенного содержания гидрогенизированных жиров
3. следствием процесса осаливания
4. следствием процесса кетонного прогоркания

4. Гидролиз как вид пищевой порчи является нетипичным для жира (масла):

1. подсолнечного
2. свиного
3. маргарина
4. кукурузного

5. Ценная масличная культура, которая была завезена в Россию из Голландии как декоративная культура:

1. лен
2. сафлор
3. рапс
4. подсолнечник

Вариант № 4

1. Кислота, придающая сливочному маслу неприятный вкус и запах вследствие гидролитического процесса порчи:

1. лауриновая
2. масляная
3. уксусная
4. миристиновая

2. Масличная культура, характеризующаяся высоким содержанием белка:

1. подсолнечник
2. хлопчатник
3. соя
4. горчица

3. Фунгицидная бумага является перспективным упаковочным материалом для жиров:

1. Украинского
2. Прима
3. Новинка
4. Маргарина сливочного

4. Промежуточные продукты гидролитического расщепления триглицеридов топленых животных жиров:

1. фосфатиды
2. стерины
3. моноглицериды
4. воски

5. Масло, характеризующееся приятным запахом фиалки:

1. буковое
2. маковое
3. кунжутное
4. пальмовое

Вариант № 5

1. Современный технологический процесс снижения температуры плавления тугоплавких топленых животных жиров:

1. гидрогенизация
2. гидропереэтерификация
3. термостатирование
4. вымораживание

2. Ядовитый пигмент хлопкового масла:

1. сезамол
2. госсипол
3. ксантофил
4. каротин

3. Маргарин отличается от сливочного масла по:

1. содержанию жира
2. температуре плавления
3. содержанию влаги
4. характеру используемых пищевых эмульсий

4. Химическая природа веществ, образующих "сетку" в гидратированном растительном масле:

1. фосфатиды
2. воски
3. стерины
4. минеральные вещества

5. Майонез «Провансаль», это продукт, приготовленный на основе:

1. говяжьего жира
2. переэтерифицированных жиров
3. искусственных пищевых эмульсий
4. твердых растительных масел

Вариант № 6

1. Ингредиент в составе рецептур майонезов, необходимый для создания оптимального значения рН среды для набухания белков молока:
 1. уксусная кислота
 2. бикарбонат натрия
 3. горчичный порошок
 4. соль

2. Гарантийный срок хранения соевого масла:
 1. 4 мес.
 2. 8 мес.
 3. 6 мес.
 4. 1,5 мес.

3. Маргарин для кондитерских изделий в жировой основе содержит:
 1. кунжутное масло
 2. пальмовое масло
 3. сливочное масло
 4. кокосовое масло

4. Функция естественного эмульгатора жира в организме человека выполняют:
 1. витамины
 2. стерины
 3. фосфатиды
 4. жирные кислоты

5. Майонез нельзя хранить при температуре, °С
 1. +5 °С
 2. +8 °С
 3. –5 °С
 4. –12 °С

Вариант № 7

1. Высоконеопредельная жирная кислота, входящая в состав триглицеридов морского зверя и рыб:
 1. петрозелиновая
 2. рицинолевая
 3. клупанодоновая
 4. миристиновая
2. Метод экстрагирования основан на извлечении растительных масел из масличного сырья с помощью:
 1. сероуглерода
 2. дихлорэтана
 3. бензина
 4. спирта
3. Маргарин, расфасованный в кашированную фольгу при температуре не выше $+5^{\circ}\text{C}$ хранится:
 1. 60 суток
 2. 45 суток
 3. 30 суток
 4. 20 суток
4. Процесс необратимого расслоения в пищевых эмульсиях:
 1. гидратация
 2. гирогенизация
 3. коалесценция
 4. коагуляция
5. С целью получения маргарина определенной структуры (закристаллизованного в определенной полиморфной модификации) при производстве необходимо охладить расплав жира (40°C) до температуры:
 1. 0°C
 2. температуры плавления необходимой модификации

3. температуры плавления предшествующей модификации
4. температуры плавления готового продукта

Вариант № 8

1. Природным изомером олеиновой кислоты является кислота:
 1. петрозелиновая
 2. элаидиновая
 3. малоновая
 4. пропионовая
2. К твердым животным жирам, содержащим в триглицеридах летучие жирные кислоты (ЛЖК) относится жир:
 1. бараний
 2. костный
 3. молочный
 4. свиной
3. Жидкое растительное масло, характеризующееся высоким содержанием пальмитиновой кислоты (до 24%) в триглицеридах:
 1. буковое
 2. сурепное
 3. хлопковое
 4. подсолнечное
4. Вторичные продукты окисления жиров могут:
 1. влиять на сердечную мышцу
 2. тормозить деятельность ферментов
 3. действовать на слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта
 4. вызвать гемолиз крови

5. Число Рейхерта – Мейссля характеризует содержание в жирах:

1. неомыляемых веществ
2. ненасыщенных жирных кислот
3. летучих жирных кислот
4. фосфатидов

Вариант № 9

1. Кислота, образующаяся при восстановлении эруковой кислоты:

1. арахидовая
2. бегеновая
3. стеариновая
4. пальмитиновая

2. Древняя масличная культура, известная в Индии более 4000 лет тому назад:

1. лен
2. рапс
3. конопля
4. подсолнечник

3. Маргарин «Славянский» в жировой основе содержит:

1. говяжий жир
2. саломасы
3. кокосовое масло
4. переэтерифицированные жиры

4. Более низкая температура плавления свиного топленого жира по сравнению с говяжьим топленным жиром обусловлена более высоким содержанием кислоты:

1. масляной
2. лауриновой
3. олеиновой
4. бегеновой

5. Потерю окраски жира при осаливании можно наблюдать на примере жира:

1. Свиного
2. Бараньего
3. Говяжьего
4. Костного

Вариант № 10

1. Повышение вязкости прогорклых растительных масел обусловлено образованием двухосновной кислоты:

1. тапсиевой
2. азелаиновой
3. миристиновой
4. брассидиновой

2. К полувывсыхающим жидким растительным маслам относится масло:

1. ореховое
2. горчичное
3. арахисовое
4. кунжутное

3. Топленые животные жиры делятся на сорта:

1. 1-ый и 2-ой
2. в/в и 1/с
3. в/с, 1/с, 2/с
4. не делятся

4. Осаливанию подвергаются жиры:

1. свиной
2. костный
3. говяжий
4. фритюрный

5. Гидроперэтерификация глицеридов жидких растительных масел и топленых животных жиров позволяет совместить три технологических процесса:

1. дезодорацию, фильтрацию, перэтерификацию
2. отбелку, гидратацию, перэтерификацию
3. гидрогенизацию, гидратацию, фильтрацию
4. фильтрацию, гидрогенизацию, перэтерификацию

Эталон правильных ответов

№ вопроса	1	2	3	4	5
Вариант 1	4	1	4	4	4
Вариант 2	2	3	3	4	4
Вариант 3	3	3	3	2	4
Вариант 4	2	3	4	3	4
Вариант 5	2	2	4	2	3
Вариант 6	2	4	4	3	4
Вариант 7	3	3	3	3	3
Вариант 7	1	3	3	4	3
Вариант 8	2	2	4	3	3
Вариант 9	2	1	2	3	4

Правила оценки результатов варианта

- 5 правильных ответов – отлично
- 4 правильных ответа – хорошо
- 3 правильных ответа – удовлетворительно
- 2 правильных ответа – неудовлетворительно