

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 27.06.2022 10:58:56
Уникальный программный ключ:
790a1a8df2525774421adc1f96453f0e907bfb0

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный аграрный заочный университет»

Кафедра Земледелия и растениеводства

Принято Ученым Советом
Ф. БОУ ВО РГАЗУ
«26» января 2022 г. Протокол №9

«УТВЕРЖДЕНО»
Проректор по образовательной
деятельности М.А. Реньш
«26» января 2022 г.



Рабочая программа дисциплины
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность(профиль) программы Биотехнология пищевых производств

Квалификация Бакалавр

Форма обучения **очная**

Балашиха 2022 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.01
Биотехнология
Рабочая программа дисциплины разработана *доцентом* кафедры *Земледелия и растениеводства*
Закабуниной Е.Н.

Рецензент: *к.с.х.н., доцент кафедры земледелия и растениеводства Гончаров А.В.*

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

1.1 Перечень компетенций, формируемых учебной дисциплиной

Общепрофессиональная компетенция	
ОПК-5 Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции	Знать (З): Методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции
	Уметь (У): Применять устройства и оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику при производстве биотехнологической продукции
	Владеть (В): Опытном технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции
ОПК-6Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил	Знать (З): Технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования
	Уметь (У): Разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства биотехнологической продукции
	Владеть (В): Навыками проведения технических измерений и обработки результатов.

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования 19.03.01 Биотехнология, профиль «Биотехнология пищевых производств».

Цель:..освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области товароведения продовольственных товаров и продовольственного сырья.

Задачи:

- ознакомить студентов с классификацией и ассортиментом отдельных групп продовольственных товаров;
- ознакомить будущих специалистов с вопросами формирования и сохранения потребительских свойств товаров при продвижении их от производителя к потребителю;
- вооружить умением целенаправленной объективной оценки показателей качества, определяющих их конкурентоспособность, а также факторов, влияющих на цену.

3. Объем учебной дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий, текущий и промежуточный контроль по дисциплине) и на самостоятельную работу обучающихся

3.1 Очная форма обучения

Вид учебной работы	бсеместр
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	4
часов	144
Аудиторная (контактная) работа, часов	64,3
в т.ч. занятия лекционного типа	32
занятия семинарского типа	32
промежуточная аттестация	0,3
Самостоятельная работа обучающихся, часов	79,7
Вид промежуточной аттестации	экзамен

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Перечень разделов дисциплины с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) и самостоятельной работы, видов контролей и перечня компетенций

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Наименование оценочного средства	Код компетенции
	всего	в том числе			
		аудиторной (контактной) работы	самостоятельной работы		
Раздел 1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	143,7	64,0	79,7	Реферат	ОПК-5 ОПК -6
Тема 1.1. Продовольственные товары как объект учения	16,8	8	9		
Тема 1.2. Качество пищевой продукции	16,8	8	9		
Тема 1.3. Методы определения показателей качества продовольственных товаров	16,8	8	9	Реферат	ОПК-5 ОПК -6
Тема 1.4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка	16,8	8	9		
Тема 1.5. Товароведение продовольственных товаров и сырья растительного происхождения. Зерно и продукты его переработки	16,8	8	9		

Тема1.6. Свежие и переработанные плоды и овощи	16,8	8	8		
Тема1.7. Крахмал, крахмалопродукты и сахар. Кондитерские изделия	16,8	8	9		
Тема1.8. Растительные масла и масложировые продукты	25,8	8	17,7		
Итого за семестр	143,7	64,0	79,7		
Промежуточная аттестация	0,3	0,3		Итоговое тестирование	
ИТОГО по дисциплине	144	64,3	79,7		

4.2 Содержание дисциплины по разделам

Раздел 1Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Цели–ознакомить студентов с основными положениями товароведение и экспертизы продовольственных товаров

Задачи:

- Изучить основные аспекты конкурентоспособности продовольственных товаров и продовольственного сырья; средства повышения конкурентоспособности; вопросы повышения качества товаров и расширения ассортимента; особенности формирования и оценки потребительских свойств продовольственных товаров и продовольственного сырья.

Перечень учебных элементов раздела:

- 1.1. Продовольственные товары как объект учения..
- 1.2 Качество пищевой продукции
- 1.3..Методы определения показателей качества продовольственных товаров..
- 1,4.Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка.
- 1.5. Товароведение продовольственных товаров и сырья растительного происхождения. Зерно и продукты его переработки
- 1.6. Свежие и переработанные плоды и овощи.
- 1.7. . Крахмал, крахмалопродукты и сахар. Кондитерские изделия.
- 1.8. Растительные масла и масложировые продукты.

5. Оценочные материалыпо дисциплин

Оценочные материалы по дисциплине представлены в виде фонда оценочных средств. Приложение к рабочей программе.

6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц, режим доступа
1	Методические указания по изучению дисциплины

6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины *

Электронные учебные издания в электронно-библиотечных системах (ЭБС)**:

№ п/п	Автор, название, место издания, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
Основная:		
1	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	https://e.lanbook.com/book/209831
Дополнительная		
1	Хамагаева И.С. и др. Биотехнология заквасок пропионовокислых бактерий: Монография / И.С. Хамагаева, Л.М. Качанина, С.М. Тумурова. - Улан-Удэ: ВСГТУ, 2006. - 172 с. — Текст : электронный // Агрилиб: электронно-библиотечная система.	http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/921

6.3 Перечень электронных образовательных ресурсов *

№ п/п	Электронный образовательный ресурс	Доступ в ЭОР (сеть Интернет, локальная сеть, авторизованный/свободный доступ)
1	Российская национальная библиотека [Электронный ресурс]	http://nlr.ru/lawcenter_rnb
2	Рос Кодекс. Кодексы и Законы РФ [Электронный ресурс]	http://www.roskodeks.ru/
3	Всероссийская гражданская сеть	http://www.vestnikcivitas.ru/

6.4 Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы и лицензионное программное обеспечение

Современные профессиональные базы данных

<https://rosstat.gov.ru/>- Федеральная служба государственной статистики.

<https://cyberleninka.ru/>- научная электронная библиотека открытого доступа (OpenAccess).

<http://link.springer.com/> - полнотекстовая коллекция (база данных) электронных книг издательства SpringerNature.

<http://fcior.edu.ru/>- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.

<https://agris.fao.org/agris-search/index.do> - Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям.

<http://window.edu.ru/>- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»

Информационные справочные системы

1. Информационно-справочная система «Гарант». – URL: <https://www.garant.ru/>

2. Информационно-справочная система «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>

Лицензионное программное обеспечение

MicrosoftOffice (Access, Excel, PowerPoint, Word и т. д),

OpenOffice, Люникс (бесплатное программное обеспечение широкого класса),

система дистанционного обучения Moodle (www.edu.rgazu.ru),

Вебинар (AdobeConnect v.8, Zomm, GoogleMeet, Skype, Мираполис), программное обеспечение электронного ресурса сайта, включая ЭБС AgriLib и видеоканал РГАЗУ(<http://www.youtube.com/rgazu>),

антивирусное программное обеспечение Dr. WEB DesktopSecuritySuite.

6.5 Перечень учебных аудиторий, оборудования и технических средств обучения**

Предназначение помещения (аудитории)	Наименование корпуса, № помещения (аудитории)	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения*
Для занятий лекционного типа	Учебно-административный корпус. Каб. 305.	Учебно-административный корпус. Каб. 305. Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (поточная). Специализированная мебель, набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, экран стационарный DRAPER BARONET HW /10/120; видеопроектор Sanyo -PLC-X W250, ПК
Для занятий лекционного типа, семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), для проведения групповых консультаций и индивидуальной работы обучающихся с педагогическими работниками, для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебно-административный корпус. Каб. 304	Учебно-административный корпус. Каб. 304. Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), для проведения групповых консультаций и индивидуальной работы обучающихся с педагогическими работниками, для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель, весы аналитические ОНАУС RV214, лабораторная водяная баня ЛПИ-516, Р-Н-МЕТР / рН-211 стационарный HANNA, сушильный шкаф FD-53, измеритель деформации клейковины ИДК-3М, устройство для механизированного отмывания клейковины МОК-1М, весы ВЛКТ-50, термостат
Для самостоятельной работы	Учебно-административный корпус. Помещение для самостоятельной работы. Читальный зал	Персональные компьютеры 11 шт. Выход в интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

<p>Учебно-лабораторный корпус. Помещение для самостоятельной работы. Каб. 320.</p>	<p>Специализированная мебель, набор демонстрационного оборудования, персональные компьютеры 11 шт. Выход в интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета</p>
<p>Учебно-административный корпус. Каб. 105. Учебная аудитория для учебных занятий обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ</p>	<p>Специализированная мебель, набор демонстрационного оборудования. Автоматизированное рабочее место для инвалидов-колясочников с коррекционной техникой и индукционной системой ЭлСис 290; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей со стационарным видеоувеличителем ЭлСис 29 ON; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей с портативным видеоувеличителем ЭлСис 207 CF; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей с читающей машиной ЭлСис 207 CN; Аппаратный комплекс с функцией видеоувеличения и чтения для слабовидящих и незрячих пользователей ЭлСис 207 OS.</p>

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный аграрный заочный университет»**

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной
аттестации обучающихся по дисциплине**

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль) программы Биотехнология пищевых производств
Квалификация Бакалавр

Форма обучения **очная**

Балашиха 2022г.

1. Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по учебной дисциплине

Компетенций	Индикатор сформированности компетенций	Уровень освоения*	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
<p><i>ОПК-5. Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции</i></p>	<p>Знать (З) : Методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции Уметь (У):Применять устройства и оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику при производстве биотехнологической продукции Владеть (В):Опытном технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знать: Методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции Уметь: Применять устройства и оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику при производстве биотехнологической продукции Владеть:. Опытном технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции</p>	<p>Реферат, итоговое тестирование</p>
		<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Знает твердо: Методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции Умеет уверенно:. Применять устройства и оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику при производстве биотехнологической продукции Владеет уверенно опытом технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции</p>	<p>Реферат, итоговое тестирование</p>
		<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Имеет сформировавшееся систематические знания: Об опыте технологической регулировки оборудования, систем</p>	<p>Реферат, итоговое тестирование</p>

			<p>безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции</p> <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение: Применять устройства и оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику при производстве биотехнологической продукции</p> <p>Показал сформировавшееся систематическое владение: Опытом технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции</p>	
<p>ОПК-6 Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил</p>	<p>Знать(З): Технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования</p> <p>Уметь(У):Разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства биотехнологической продукции</p> <p>Владеть (В):Навыками проведения технических измерений и обработки результатов.</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знать(З):Технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования</p> <p>Уметь (У): Разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства биотехнологической продукции</p> <p>Владеть(В): Навыками проведения технических измерений и обработки результатов</p>	<p>Реферат, итоговое тестирование</p>
		<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Знает твердо: Технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования</p> <p>Умеет уверенно:. Разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой</p>	<p>Реферат, итоговое тестирование</p>

			технологии производства биотехнологической продукции Имеет сформировавшееся систематические знания: о проведении технических измерений и обработки результатов.	
		Высокий (отлично)	Имеет сформировавшееся систематические знания: О технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования Имеет сформировавшееся систематическое умение: Разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства биотехнологической продукции Показал сформировавшееся систематическое владение: Навыками проведения технических измерений и обработки результатов.	Реферат, итоговое тестирование

* зачтено выставляется при уровне освоения компетенции не ниже порогового

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Форма текущего контроля	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Реферат	не выполнена или все задания решены неправильно	Цель и задачи реферата достигнуты частично. Актуальность темы реферата определена неубедительно. В реферате выявлены значительные отклонения от требований методических указаний.	Цель и задачи выполнения реферата достигнуты. Актуальность темы реферата подтверждена. Реферат выполнен с незначительными отклонениями от требований методических указаний.	Цель написания реферата достигнута, задачи решены. Актуальность темы исследования корректно и полно обоснована. Реферат выполнен согласно требованиям.
Тест	Менее 51%	51-79%	80-90%	91% и более

2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (экзамен)

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение итогового тестирования	Менее 51%	51-79%	80-90%	91% и более

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Раздел 1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Примерные темы рефератов

1. Перечислите составные части зерновки.
2. Дайте сравнительную характеристику состава отдельных частей зерновки.
3. Опишите основное сырье для производства круп.
4. Какова последовательность обработки зерна как факторов формирования качества крупы.
5. Что означает показатель доброкачественное ядро крупы.
6. Какие виды примесей определяются при оценке качества крупы.
7. Назовите крупы, которые делятся на номера и марки.
8. Какие крупы делятся на товарные сорта, и по каким показателям.
9. Назовите товарные сорта пшеничной и ржаной муки.
10. Дайте понятие клейковины и ее значение для потребительских свойств муки.
11. Охарактеризуйте хлебопекарные свойства муки.
12. Каковы условия и сроки хранения муки и крупы.
13. С какой целью нормируется в муке и крупе содержание влаги, каковы нормы влаги установленные стандартом.
14. Опишите дефекты муки и крупы и факторы их вызывающие.
15. По каким признакам, и на какие группы подразделяются макаронные изделия.
16. На какие сорта (классы) делятся макаронные изделия.
17. Какие типы делятся макаронные изделия.
18. Дайте характеристику подтипов трубчатых изделий.
19. Назовите виды макарон и их отличия.
20. Охарактеризуйте виды нитевидных макаронных изделий.
21. Какие органолептические и физико химические показатели качества нормируются для макаронных изделий.
22. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств столового и технического картофеля.
23. Порядок определения количества стандартных овощей.
24. Что входит в понятие и порядок определения нестандартных овощей.
25. Что относится к отходу овощей и порядок его определения.
26. Опишите допустимые дефекты и повреждения картофеля.
27. По каким показателям качества проводится экспертиза качества картофеля
28. Дайте классификацию плодоовощных консервов.
29. Потребительские свойства закусочных консервов.
30. Какие требования предъявляются к плодоовощному сырью, предназначенному для квашения и соления.
31. Дайте общую классификацию мучных кондитерских изделий.
32. Назовите основное сырье для мучных кондитерских изделий
- Каковы требования к качеству мучных кондитерских изделий.
33. Сущность методов получения растительных масел прессованием и экстрагированием.
34. Влияние способа производства масла и его рафинации на качество масла.
35. Что является сырьем для производства растительных масел.

36. Условия и сроки хранения растительных масел.

37. Дефекты растительных масел, их причины и меры предупреждения

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ для промежуточной аттестации (экзамен) по дисциплине

Экзамен проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 60 минут.

1 Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров

А) Квалиметрия

В) Товароведение

С) Химия

Д) Товарная экспертиза

Е) Научно-техническая экспертиза

2 Продукты с минимальным содержанием углеводов

А) Мясо, рыба

В) Молоко

С) Овощи

Д) Хлеб

Е) Овощные консервы

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

А) Усвояемость

В) Сохраняемость

С) Качество

Д) Биологическая ценность

Е) Органолептическая ценность

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

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

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

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

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

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

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

- A) Морковь, апельсин, яичный желток

- В) Черная смородина, капуста, цитрусовые плоды
- С) Рыбий жир, печень, грибы
- Д) Морковь, капуста, печень
- Е) Рыбий жир, апельсин, морковь

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

- А) Коэффициент новизны
- В) Полнота ассортимента
- С) Устойчивость ассортимента
- Д) Рациональность ассортимента
- Е) Широта ассортимента

9 Мучнистая часть зерна пшеницы

- А) Эндосперм
- В) Бородка
- С) Зародыш
- Д) Алейроновый слой
- Е) Оболочка

10 Хлебный зимостойкий злак, гибрид пшеницы и ржи

- А) Тритикале
- В) Ячмень
- С) Рожь
- Д) Ржано-пшеничный гибрид

Е) Пшенично-ржаной гибрид

11 Зольность муки пшеничной I сорта составляет

А) 0,55%

В) 1,1%

С) 1,25%

Д) 0,60%

Е) 0,75%

12 Крупа изготовленная из риса, обогащенная витаминами, минеральными элементами

А) Геркулес

В) Богатырь

С) Крепыш

Д) Питательная

Е) Здоровье

13 Вид злака, из которого вырабатывают ячневую крупу

А) Гречиха

В) Ячмень

С) Просо

Д) Пшеница

Е) Овес

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

А) «М», «Т», «МТ»

В) «ТМ», «ТР», «А»

С) «МТ», «АР», «В»

Д) «М», «ТР», «В»

Е) «М», «МТ», «А»

15 Вид злака, из которого вырабатывают пшено

А) Гречиха

В) Просо

С) Овес

Д) Ячмень

Е) Пшеница

16 Вид злака, из которого вырабатывают перловую крупу

А) Гречиха

В) Просо

С) Ячмень

Д) Овес

Е) Пшеница

17 Мука пшеничная, имеющая зольность 1,25%

А) Первого сорта

В) Высшего сорта

С) Второго сорта

Д) Обойная

Е) Крупчатка

18 Крупы «Полтавская» и «Артек» вырабатываются из

А) Пшеницы

В) Кукурузы

С) Гречихи

Д) Ячменя

Е) Риса

19 Макаронные изделия подразделяют на

А) Нитевидные, крученые, фигурные

В) Ленточные, звёздчатые, нитевидные

С) Фигурные, звёздчатые, трубчатые

Д) Прямые, вытянутые, трубчатые

Е) Трубчатые, нитевидные, ленточные

20 К ленточным макаронным изделиям относят

А) Вермишель

В) Перья

С) Макароны

Д) Рожки

Е) Лапшу

21 Макаронные изделия, имеющие вид прямой трубки с косым срезом

А) Перья

В) Макароны

С) Вермишель

Д) Фигурные изделия

Е) Косые макароны

22 Срок хранения мелкоштучных хлебных изделий массой менее 200 г

А) 36ч

В) 16ч

С) 24ч

Д) 20ч

Е) 30ч

23 Основное сырье в производстве хлеба

А) Мука, вода, дрожжи

В) Мука, жир, патока

С) Патока, соль, мука

Д) Соль, жир, мука

Е) Вода, сахар, мука

24 К булочным относят изделия массой менее

А) 800 г

В) 350 г

С) 420 г

Д) 850 г

Е) 500 г

25 К клубнеплодам относятся

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

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

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

27 Картофель содержит крахмала

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

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

- A) Ревень

- В) Сельдерей
- С) Кольраби
- Д) Артишок
- Е) Спаржа

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

- А) Брюссельская
- В) Кольраби
- С) Белокочанная
- Д) Цветная
- Е) Савойская

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

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

31 По строению ягоды подразделяют на

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

Е) Ненастоящие, настоящие, сложные

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

А) Семечковые

В) Косточковые

С) Цитрусовые

Д) Орехоплодные

Е) Тропические

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

А) Сложные

В) Настоящие

С) Арбузные

Д) Ложные

Е) Гибридные

34 Вишня, имеющая светлоокрашенные плоды

А) Десертная

В) Морели

С) Аморели

Д) Гриоты

Е) Бигаро

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

А) Киви

В) Ананас

С) Банан

Д) Финики

Е) Манго

36 Грибы: сморчки, строчки, трюфели относят к

А) Губчатым

В) Пластинчатым

С) Трубчатым

Д) Сумчатым

Е) Ядовитым

37 Съедобные грибы первой категории

А) Лисички, вешенки, подосиновики

В) Белые, грузди, рыжики

С) Трюфели, белые, сыроежки

Д) Подберезовики, шампиньоны, маслята

Е) Лисички, опята, свинушки

38 Консервы «Овощная икра»

А) Обеденные

В) Для детского питания

С) Закусочные

Д) Натуральные

Е) Заправочные

39 Консервы «Зеленый горошек»

А) Обеденные

В) Заправочные

С) Для детского питания

Д) Натуральные

Е) Закусочные

40 Сушеные абрикосы с косточкой

А) Кайса

В) Сабза

С) Урюк

Д) Курага

Е) Шигани

41 Консервы «Солянка овощная»

А) Закусочные

В) Обеденные

С) Натуральные

Д) Для детского питания

Е) Заправочные