

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

Разработчик:

1. Алтыева Галия Шавалиевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

*Рассмотрено на заседании цикловой комиссии педагогических работников
технологического направления
Протокол №9 от «25» мая 2023г.
Председатель цикловой комиссии: Чубукова Е.М.*

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
дисциплина относится к общепрофессиональному циклу и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1- ОК7 ОК 9- ОК 11 ЛР 3-ЛР4, ЛР 10	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы учебной дисциплины	60
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	26
Самостоятельная работа	12
Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	коды компетенций и личностных
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров (48часов)				
Тема 1.1. Введение. Качество пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
	1. Предмет и задачи дисциплины, основные понятия качества сырья, качество как фактор коммерческого успеха предприятия в рыночной экономике.	1		
	2. Качество пищевых продуктов и методы его определения. Показатели качества.	1,2		
	Органолептический метод определения качества продуктов. Балльная оценка и ее сущность.	1,2		
	Измерительный (лабораторный) метод определения качества пищевых продуктов.	1,2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ (указывается вид учебного занятия (лабораторная работа, практическое занятие) и его тематика.	-	-	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий) Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам преподавателя). Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя.			
Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
	Зерно и продукты его переработки: виды, отличительные особенности. Крупы. Характеристика пшеницы, риса, гречневых, ячменных, кукурузных, лущеного гороха и других круп.	1,2		
	Мука. Виды помолов муки. Сорта ржаной и пшеничной муки, показатели качества.	1,2		
	Хлебобулочные изделия. Основное и вспомогательное сырье хлебопечения. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	1,2		
	Ассортимент хлебобулочных изделий. Мелкоштучные изделия, сдоба, бараночные и сухарные изделия, национальные и диетические сорта хлеба.	1,2		
	Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	1,2		
	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	1,2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ (указывается вид учебного занятия (лабораторная работа, практическое занятие) и его тематика.	4	4	
	Практическая работа №1 «Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки. Общие и специфические показатели качества» Практическая работа №2 «Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки. Общие и специфические показатели качества»		4	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 1-11 ЛР3 ЛР4

				ЛР10
Тема 1.3. Плодоовощные товары	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
	Овощи. Плоды. Грибы. Классификация. Строение отдельных групп.	1,2		
	Товароведная характеристика основных видов капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых) овощей.	1,2		
	Продукты переработки овощей и плодов.	1,2		
	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов плодоовощных товаров.	1,2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ (указывается вид учебного занятия (лабораторная работа, практическое занятие) и его тематика.		2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
	Практическая работа № 3 «Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров. Общие и специфичные показатели качества».		2	
Тема 1.4. Молочные товары	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ЛР3 ЛР4 ЛР10
	1. Молоко и молочные продукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента.	1,2		
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. упаковка, транспортирование	1,2		
	Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).	1,2		
	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов молочных товаров.	1,2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ (указывается вид учебного занятия (лабораторная работа, практическое занятие) и его тематика.		2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 1-11 ЛР3, ЛР4 ЛР10
	Практическая работа № 4 «Органолептическая оценка качества молочных товаров. Общие и специфичные показатели качества».		2	
Тема 1.5. Рыбные товары	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
	Рыба и морепродукты: характеристика основного ассортимента.	1,2		
	Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе.	1,2		
	Соленая рыба.	1,2		
	Вяленая и сушеная рыба.	1,2		
	Копченая рыба.	1,2		
	Рыбные консервы и пресервы.	1,2		
	Икра.	1,2		
	Нерыбные пищевые продукты моря (ракообразные, моллюски двустворчатые, головоногие, иглокожие, морские водоросли).	1,2		
	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов рыбных товаров.	1,2		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ (указывается вид учебного занятия (лабораторная работа, практическое занятие) и его тематика.		2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8
	Практическая работа № 5 «Органолептическая оценка качества рыбных товаров. Общие и специфичные показатели качества».		2	3.2-3.6, 4.2-4.5 5.2-5.5, ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
Тема 1.6. Яичные продукты	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5, ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
	Яйцо, его строение, пищевая ценность. Классификация. Виды и категории яиц.	1,2		
	Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок).	1,2		
	Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	1,2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ (указывается вид учебного занятия (лабораторная работа, практическое занятие) и его тематика.		2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
	Практическая работа № 6 «Органолептическая оценка качества яичных товаров. Общие и специфичные показатели качества».		2	
Тема 1.7. Кондитерские товары	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
	Сахаристые продукты: сахар, мёд, кондитерские товары: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента..	1,2		
	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов рыбных товаров.	1,2		
	Сахар.	1,2		
	Мёд.	1,2		
	Кондитерские изделия.	1,2		
	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов кондитерских товаров.	1,2		
	Использование крахмала, сахара и кондитерских товаров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	1,2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ (указывается вид учебного занятия (лабораторная работа, практическое занятие) и его тематика.		4	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
	Практическая работа № 7 «Органолептическая оценка качества кондитерских товаров. Общие и специфичные показатели качества». Практическая работа № 8 «Органолептическая оценка качества кондитерских товаров. Общие и специфичные показатели качества».		4	
Тема 1.8. Вкусовые товары	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 1-11 ЛР3 ЛР4
	Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента.	1,2		
	Чай, и чайные напитки: характеристика, ассортимент.	1,2		
	Кофе натуральный: характеристика, ассортимент.	1,2		

	Кофейные напитки: характеристика, ассортимент.	1,2		ЛР10
	Пряности и приправы: характеристика, ассортимент.	1,2		
	Пищевые кислоты: характеристика, ассортимент.	1,2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ (указывается вид учебного занятия (лабораторная работа, практическое занятие) и его тематика.		4	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5
	Практическая работа № 9 «Органолептическая оценка качества вкусовых товаров. Общие и специфичные показатели качества». Практическая работа № 10 «Органолептическая оценка качества вкусовых товаров. Общие и специфичные показатели качества».		4	ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
Тема 1.9. Мясные товары	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
	Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения	1,2		
	Колбасные изделия и мясокопчености.	1,2		
	Мясные и мясорастительные консервы.	1,2		
	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.	1,2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ (указывается вид учебного занятия (лабораторная работа, практическое занятие) и его тематика.		4	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5
Тема 1.10. Пищевые жиры	Практическая работа № 11 «Органолептическая оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели качества». Практическая работа № 12 «Органолептическая оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели качества».		4	ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
	Пищевые жиры и масла: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1,2		
	Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	1,2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ (указывается вид учебного занятия (лабораторная работа, практическое занятие) и его тематика.		2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.8, 3.2-3.6 4.2-4.5, 5.2-5.5
	Практическая работа № 13 «Органолептическая оценка качества растительных масел. Общие и специфичные показатели качества».		2	ОК 1-11 ЛР3 ЛР4 ЛР10
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам преподавателя). Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя.		12	
Всего:			48	
Итого:			60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров,

оснащенные оборудованием:

-доска учебная;

-рабочее место для преподавателя;

-рабочие места по количеству обучающихся;

-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

-компьютер;

-средства аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные электронные издания

1. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добровольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020 — 265 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1046411>

3.2.2. Дополнительные источники:

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. — 336 с., [16] с. цв. ил.
6. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. и перер. —Ростов н/Д: Феникс 2005. - 416 с. (СПО)
7. https://staet.ru/upload/files/biblioteka/elektr_uchebniki/tovarovedenie/PM_04_02.pdf

Интернет-ресурсы

4. Товароведение. Режим доступа: <https://znaytovar.ru/s/tovarovedenie.html?ysclid=l64n02rwl5432584290>
5. Он-лайн библиотека. — Режим доступа: www.bestlibrary.ru
6. Научная библиотека МГУ. — Режим доступа: www.lib.msu.ru
7. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. — Режим доступа: www.vavilon.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценивания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Дифференцированный зачёт

Вариант 1

№ п\п	Вопрос	Варианты ответов	Количество существенных операций
1	Укажите показатель, от которого зависит сорт муки	А. от содержания отрубей Б. от вкуса и запаха В. от количества клейковины	P=1
2	Отметьте трубчатые макаронные изделия	А. Вермишель, лапша Б. Ракушки, гребешки В. Перья, макароны Г. Алфавит, паутинка	P=1
3	Укажите основное сырьё для получения хлеба	А. Сахар, молоко, мука Б. Мука, вода, дрожжи В. Дрожжи, повидло, мука Г. Мука, вода, сахар, дрожжи	P=1
4	Допишите: По виду муки хлеб выпускают _____, _____.		P=3
5	Укажите причину образования горелой корки у хлеба «Столичный»	А. Низкое качество муки Б. Неправильная перевозка, укладка хлеба В. Высокая температура при выпечке хлеба Г. Нарушение рецептуры	P=1
6	Укажите овощи, которые содержат больше крахмала	А. Морковь Б. Свёкла В. Картофель Г. Кабачки	P=1
7	Укажите плоды, из которых получают курагу	А. Виноград, вишня Б. Абрикосы В. Слива Г. Черешня	P=1
8	Допишите: К корнеплодам относят _____, _____, _____ и т.д.		P=5
9	Укажите фруктово-ягодное изделие, имеющее более жидкую консистенцию	А. Джем вишнёвый Б. Варенье малиновое В. Повидло грушевое Г. Конфитюр земляничный	P=1
10	Отметьте цвет мякиша сырцовых пряников	А. Светлый Б. Темный В. Розовый Г. Полосатый	P=1
11	Заварные _____ пряники _____ замешивают _____ на _____ сиропе		P=2
12	Укажите вещества, которые обуславливают вяжущий (терпкий) вкус чая	А. дубильные Б. ароматические В. красящие Г. витамины	P=1
13	Укажите, от чего зависит цвет пива (светлое, полутемное или темное пиво)	А. от хмеля Б. дрожжей, воды В. вида сушки солода	P=1
14	Укажите пряность, которая используется в изготовлении приправ	А. ванилин Б. горчицу В. шафран	P=1
15	Укажите, при производстве каких молочных продуктов используют стерилизацию	а) ряженки, бифилайфа б) бифидока, молока и кефира в) сливок, молока и молочных консервов	P=1
16	Укажите, к какой подгруппе сыров относят брынзу	А. твердые Б. мягкие В. рассольные Г. кисломолочные	P=1
17	Укажите, какое растительное	А. оливковое	P=1

	масло получают из ядра косточек плодов	Б. кукурузное, хлопковое В. подсолнечное, соевое	
18	Укажите, какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства	А. замороженное Б. охлажденное В. размороженное Г. парное	P=1
19	Укажите, какие из перечисленных изделий являются вареными колбасами	а) сосиски, сардельки б) колбаса «Докторская», «Любительская» в) колбаса «Одесская», «Охотничьи колбаски»	P=1
20	Допишите: К семейству лососевых рыб относятся _____, _____, _____ и т.д.		P=4

Вариант 2

№ п\п	Вопрос	Варианты ответов	Количество существенных операций
1	Укажите сорт пшеничной муки, которая имеет более светлый цвет	А. Обойная Б. Первый сорт В. Второй сорт	P=1
2	Укажите крупу, которая варится дольше всех	А. Фасоль, перловая Б. Манная, рисовая В. Пшено шлифованное Г. Ядрица гречневая	P=1
3	Укажите изделия, которые относятся к булочным	А. Плюшки, ватрушки Б. Батоны нарезные В. Бублики, баранки	P=1
4	Допишите: По способу выпечки хлеб бывает _____,		P=2
5	Укажите сушки, имеющие овальную форму	А. Чайные Б. Челночок В. Горчичные Г. Малышок	P=1
6	Укажите овощи, которые содержат эфирные масла в повышенных количествах	А. Свёкла, арбузы Б. Петрушка, укроп В. Томаты, баклажаны Г. Бобовые.	P=1
7	Укажите цитрусовые плоды	А. Апельсины Б. Бананы В. Манго Г. Авокадо	P=1
8	Допишите: К косточковым плодам относят _____, _____, _____, _____ и др.		P=5
9	Укажите конфеты, имеющие сбивной (воздушный) корпус.	А. Белочка, Маска Б. Суфле, Птичье молоко В. Весна, Мир Г. Каракум, Грильяжные	P=1
10	Укажите пирожное, которое получают без муки:	А песочное Б белково-сбивное В миндально-ореховое Г крошковое	P=1
11	Допишите: Сырцовые пряники замешивают на _____ сиропе.		P=2
12	Укажите байховый чай, имеющий более выраженный терпкий вяжущий вкус	А. желтый Б. зеленый В. черный Г. оранжевый	P=1

13	Укажите вид брожения, который происходит при приготовлении кваса	А. молочно-кислое Б. спиртовое и молочно-кислое В. только спиртовое Г. молочное	P=1
14	Укажите, к какой группе пряностей относится имбирь	А. цветочной Б. корневой В. листовой Г. коровый	P=1
15	Отметьте виды брожения, происходящие при производстве кефира	А. спиртовое, молочно-кислое, уксусное Б. молочно-кислое, уксусно-кислое В. молочно-кислое, спиртовое Г. спиртовое	P=1
16	Укажите сыры, не имеющие корочки на поверхности	А. «Швейцарский», «Российский» Б. «Брынза», «Сулугуни» В. «Рокфор» Г. «Сливочный»	P=1
17	Укажите растительное масло, получаемое из семян	А. кукурузное, оливковое Б. соевое, арахисовое В. подсолнечное, льняное Г. пальмовое	P=1
18	Укажите отрубы бараньей туши, которые используют для шашлыков, плова	А. поясничный Б. зарез В. тазобедренный Г. спинной	P=1
19	Укажите виды колбас, которые содержат меньше воды и дольше сохраняются:	А. полукопченые Б. варено-копченые В. сырокопченые Г. варёные	P=1
20	Допишите: К семейству карповых рыб относятся _____, _____, _____, _____ и т.д.		P=5