**Задание с 08.06.20 по 13.06.20 года**

**группа 9/10 «Повар, кондитер»**

**ОП 02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**Задания для дифференцированного зачета по учебной дисциплине**

**Вариант 1**

**Часть А**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 15 вопросов. В задании нужно выбрать единственный правильный ответ, среди предложенных.

Время выполнения заданий части А - 25 минут.

**Задание. Выберите правильный вариант ответа**

1.  К кисломолочным продуктам относятся:

А) творог и творожные изделия;

Б) сыр;

В) пахта;

Г) масло;

Д) сыворотка.

2. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изготавливают:

А) глянцованную, дражированную, обсыпную, глазированную;

Б) леденцовую и с начинками;

В) открытую и завернутую;

Г) с тянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками.

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

А) послепродажное обслуживание;

Б) качество сырья;

В) условия транспортирования товара;

Г) условия реализации.

4. Какие факторы влияют на качество продовольственных товаров?

А) температура;

Б) цвет;

В) вес.

5. Продуктом переработки, какого злака является перловая крупа?

А) просо;

Б) гречиха;

В) ячмень.

6. Укажите количественный товарно-сопроводительный документ?

А) счет фактура;

Б) заявление -декларация;

В) заборные листы.

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

А) количественные;

Б) расчетные;

В) качественные.

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

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

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

А) органолептический;

Б) микробиологический;

В) физико-химический.

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

А) вентиляция;

Б) охлаждение;

В) замораживание.

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

А) под сортировочно-распределительный;

Б) транзитно-экспедиционный;

В) транзитно-перевалочный.

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

А) под сортировочно-распределительный;

Б) склад-отель;

В) транзитно-перевалочный.

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

А) под сортировочно-распределительный;

Б) склад-отель;

В) транзитно-перевалочный.

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

А) товарно-транспортная накладная;

Б) Накладная на перевозку груза в универсальном контейнере;

В) железнодорожная накладная.

15. Укажите сроки приемки продовольственных скоропортящихся товаров?

А) 24 часа;

Б) 48 часов;

В) 72 часа.

**Часть Б**

**Инструкция**

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

Время выполнения заданий части Б - 20 минуты.

**Задание 1. Заполнить таблицу**

**Показатели качества крупы гречневой (продел** **быстро разваривающийся)**

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

**Задание 2. Установить соответствие**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Группа товаров** | **Оборудование** | | **Вид помещения** | |
| 1 | бакалея | А | холодильные горки | в | охлаждаемые помещения |
| 2 | мясные продукты |
| 3 | молоко и кисломолочные продукты |
| Б | торговые стеллажи | г | неохлаждаемые помещения |
| 4 | овощи |
| 5 | хлебобулочные изделия |