

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация, хранения и контроль запасов продовольствия

Код и наименование специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника: Специалист по поварское и кондитерское дело

2022г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией

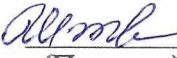
Протокол № 1 от «16» 09 2022 г.

Председатель П (Ц)К

 Муртазалиева Р.М.
(Подпись) (ФИО)

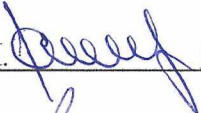
УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 Шабанова М.М.
(Подпись) (ФИО)

16 09 2022

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Организация, хранения и контроль запасов продовольствия** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по Программе учебной дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО социально-экономического профиля 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. Регистрационный № 44828

Разработчики : Бахмудова А.М.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

Рецензенты : Гебекова М.М.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр 6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	стр11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр 13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация, хранения и контроль запасов продовольствия

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья реализуется в рамках профессионального учебного цикла и относится к специальным дисциплинам.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Рабочим учебным планом для данной дисциплины определено:

- максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 144 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося -96 часа;

самостоятельной учебной работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем

Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация, хранения и контроль запасов продовольствия

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	144
обязательная аудиторная нагрузка	96
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	64
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	-
Самостоятельная работа во взаимодействии с преподавателем	
Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация, хранения и контроль запасов продовольствия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров		38	
Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	1. Потребительские свойства продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров	4	2
	Практические занятия	2	
	2. Дефекты и брак продовольственных товаров	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	1. Классификация продовольственных товаров	2	2
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров и хлебных изделий	Содержание учебного материала	2	
	1. Ассортимент и характеристика зерномучных товаров и хлебных изделий.	2	2
	Практические занятия	2	
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	2
Тема 1.4 Товароведная характеристика овощных товаров,	Содержание учебного материала	4	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2

грибов и свежих плодов	Практические занятия		6	
	1.	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	2
	2.	Требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов	2	
	3.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение плодов, и продуктов их переработки	2	
Тема 1.5 Товароведная характеристики ка молочных товаров	Содержание учебного материала		2	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		2
	Практические занятия		2	
	1.	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	2
Тема 1.6 Товароведная характеристики ка рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	2
Тема 1.7 Товароведная характеристики ка мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	2
Тема 1.8 Товароведная характеристики ка яичных	Практические занятия		2	
	1	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	2

продуктов, пищевых жиров				
Тема 1.9 Товароведная характеристи ка кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		1	
	1.	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	1	2
	Практические занятия		2	
	2	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	2
Тема 1.10 Товароведная характеристи ка приправ	Содержание учебного материала		1	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству приправ	1	2
Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства			30	
Тема 2.1 Виды продовольстве нного снабжения	Содержание учебного материала		2	
	1.	Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.	2	2
	Практические занятия		6	
	1.	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	2
	2.	Организация приёмки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приёмки	2	
	3.	Виды доставки товаров	2	
Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала		2	
	1	Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений. Тарное хозяйство: понятие, назначение	2	2
	Практические занятия		10	
	1	Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых	2	2

	2.	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач	2	2
	3.	Требования к размещению складских помещений.	2	
	4.	Инструменты и инвентарь складских помещений	2	
	5.	Классификация тары. Организационно- технические мероприятия по сокращению расходов по таре	2	
Тема 2.3 Условия хранения продовольственных продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении продуктов	2	2
	Практические занятия		8	
	1.	Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских	2	2
	2.	Оформление документов по недостатке товаров	2	2
	3.	Современные способы обеспечения сохранности продовольственных	2	
	4.	Методы ухода за продовольственными товарами	2	
Раздел 3		Контроль запасов и наличия продуктов	28	
Тема 3.1 Товарные запасы: понятие, значение	Содержание учебного материала		2	
	1.	Товарные запасы: понятие, значение.	2	2
	Практические занятия		6	2
	1.	Оформление документов по закупке товаров	2	2
	2.	Оформление документов по списанию товаров	2	2
	3.	Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки	2	
Тема 3.2 Методы контроля возможных хищений запасов на	Содержание учебного материала		2	
	1.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	2	2
	Практические занятия		8	
	1.	Оформление документов, требование в кладовую	2	2
	2.	Оформление договора о полной материальной ответственности	2	2

производстве	3.	Оформление калькуляционной карточки	2	2
	4.	Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и	2	
Тема 3.3 Виды сопроводительной документации	Содержание учебного материала		2	
	1.	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада	2	2
		Практические занятия	2	
	1.	Правила оформления документации отпуска продуктов со склада	2	
Тема 3.4 Контроль расходов продуктов на производстве	Содержание учебного материала		2	
	1.	Документальный учёт расхода сырья на производстве	2	2
		Практические занятия	2	
	1.	Учёт движения готовых изделий на производстве. Учёт движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни	2	
	Самостоятельная учебная работа во взаимодействии с преподавателем Подготовка презентаций			3
	Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)		2	
Всего:			96	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья требуется наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор;
- компьютер;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для преподавателя

1. М.В. Володина Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т. А. Сопачева.-6-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия». 2019. - 192с.

2. В.В.Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / В.В.Усов -12-е изд., стер.- М.: центр"Академия", 2020. - 432с.

Основные источники для студента:

1. М.В. Володина Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т. А. Сопачева.-6-е изд., стер. -М.: Издательский центр

2. Л.А.Радченко Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко - М.: Кнорус, 2019.-328с. «Академия». 2019. - 192с.

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Л.А.Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко - Изд. 13-е, испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2019/ -373 -Среднее проф. образование.

2. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. - 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 350, [1] с.: ил. - (Высшее образование).

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2019. - 320 с.

4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2020. - 320 с.

5. Карташова Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению

продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2021г с13-138

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2019. - 320 с.

1. Журнал - Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал - Питание и общество
4. Журнал - Общепит

Интернет - источники:

1. [http ://www.foodprom.ru/journalswww](http://www.foodprom.ru/journalswww) - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. www.restoracia.ruhttp://www.tehdoc.ru/files.675.html
4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
5. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных	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; Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)

правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема		
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	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. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Текущий контроль: - отчет по практическим занятиям; тестирования; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен)

1.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

1.1.1 Текущий контроль

Банк тестовых заданий по темам дисциплины

Задания для контрольной работы № 1:

Вариант №1

1. Дать определение понятию качество продуктов.
2. Перечислите основные свойства продуктов.
3. Составить таблицу: Показатели качества, относящиеся к единичным показателям.
4. Дать характеристику основным признакам классификации продовольственных товаров.

Вариант №2

1. Составить таблицу: Виды снабжения предприятий общественного питания.
2. Перечислить критерии при выборе поставщика.
3. Правила поставки продуктов.
4. Назвать основные этапы приемки товара

Задания для контрольной работы № 2

Вариант №1

1. Требования, предъявляемые к складским помещениям.
2. Составить таблицу: Функции складских помещений.
3. Перечислить оборудование, используемое в работе складских помещений: механическое, весовое, холодильное.
4. Объемно-планировочные требования складских помещений.

Вариант №2

1. Перечислить санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
2. Составить таблицу: Инвентарь и инструменты используют в складских помещениях.
3. Дать характеристику документам которые применяются при техническом обслуживании оборудования.
4. В чем заключается профилактический ремонт оборудования и как часто он проводится.

Задания для контрольной работы № 3

Вариант №1

1. Факторы, оказывающие влияние на условия хранения.
2. Перечислить способы укладки продуктов на хранение.
3. Составить таблицу: Способы хранения продуктов.
4. Виды тары. Условия приёмки и хранения тары.

Вариант №2

1. Дать характеристику страховым запасам.
2. Составить таблицу: Требования определяющие планирования товарных запасов.
3. Перечислить правила осуществляющие контроль запасов сырья.
4. Составить схему оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного

обеспечения.

Задания для зачета по дисциплине

1 уровень

Выбрать правильный ответ:

1. Совокупность свойств продукции - это показатель:
 - а) пищевой ценности
 - б) сохраняемости
 - в) качества продукции
2. Наличие в продуктах биологически активных веществ - это показатель:
 - а) сохраняемости
 - б) энергетической ценности
 - в) усвояемости
 - г) биологической ценности
3. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:
 - а) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов
 - б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин
 - в) энергией, которую получает организм
 - г) свойствами сохранять потребительские качества
4. Усвояемость продуктов зависит:
 - а) от состава и активности ферментов
 - б) внешнего состояния продуктов
 - в) от доброкачественности продуктов
 - г) от кулинарно - технологических свойств
5. Внешний вид продуктов относится:
 - а) к специфическим показателям качества
 - б) определяющим показателям качества
 - в) единичному показателю
 - г) к сохраняющим показателям
6. К формирующим показателям качества продуктов относятся:
 - а) тара и упаковка
 - б) условия хранения
 - в) условия реализации
 - г) качество исходного сырья
7. Контроль готовой продукции относится:
 - а) к формирующим качествам, влияющим на качество
 - б) к сохраняющим факторам
 - в) определяющим показателям
 - г) специфическим показателям
8. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров являются:

- а) внешний вид продукции
 - б) вкусовые качества продукции
 - в) безопасность продукции
 - г) усвояемость продукции
9. Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится:
- а) к санитарно-гигиенической безопасности
 - б) к химической безопасности
 - в) к биологической безопасности
 - г) к физической безопасности
10. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:
- а) к санитарно-гигиенической безопасности
 - б) к химической безопасности
 - в) к биологической безопасности
 - г) к физической безопасности
11. Цвет, запах, вкус продуктов определяют с помощью:
- а) измерительного метода
 - б) физического метода
 - в) органолептического метода
 - г) химического метода
12. Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным методом, относится:
- а) к физическим показателям
 - б) к химическим показателям
 - в) к органолептическим показателям
 - г) к микробиологическим показателям
13. Не соответствие товара установленным требованиям - это:
- а) дефект продукции
 - б) брак продукта
 - в) химическая безопасность продукта
 - г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта
14. Плесневение, гниение продукта относится:
- а) скрытому дефекту
 - б) явному дефекту
 - в) малозначительному дефекту
 - г) устранимому дефекту
15. Накопление токсина ботулинуса относится:
- а) скрытому дефекту
 - б) явному дефекту
 - в) малозначительному дефекту

- г) устранимому дефекту
- 16. Дефекты, которые не влияют на использование продукта, являются:
 - а) устранимыми
 - б) неустранимыми
 - в) малозначительными
 - г) критическим
- 17. Дефекты, при которых использовать продукты нельзя называются:
 - а) критические
 - б) значительные
 - в) устранимые
 - г) малозначительные
- 18. Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют:
 - а) исправимый
 - б) малозначительный
 - в) значительный
 - г) неисправимый
- 19. Сертификация - это деятельность
 - а) по оценке товара требованиям
 - б) по установлению правил и характеристик
 - в) по выявлению дефектов продукции
 - г) по установлению методов контроля за качеством продукции
- 20. Сертификат выдается на срок:
 - а) 1 год
 - б) полгода
 - в) на 3 года
 - г) на 5 лет
- 21. Классификация продовольственных товаров это:
 - а) определение классов по качеству
 - б) распределение товаров по характерным признакам
 - в) определение классов по безопасности
 - г) определение классов по внешнему виду
- 22. Крупа, мука, макароны относятся:
 - а) к гастрономической группе
 - б) к группе мучных изделий
 - в) к бакалейной группе
 - г) к хлебобулочной группе
- 23. Какое допустимое количество металлопримесей в муке на 1кг. продукта:
 - а) не более 3 мл.
 - б) не допустимо

- в) не более 5 мл.
 - г) не более 10 мл.
24. В какой муке определяют количество и качество клейковины:
- а) ржаной
 - б) пшеничной
 - в) соевой
 - г) кукурузной
25. Каковы нормы, установленной влажности для крупы для текущего потребления
- а) 5%
 - б) 10%
 - в) 12-17%
 - г) 20%
26. Колбасы, сыры относятся:
- а) к гастрономической группе
 - б) к группе мучных изделий
 - в) к бакалейной группе
 - г) к хлебобулочной группе
27. Картофель, морковь, свекла относятся:
- а) корнеплодам
 - б) клубнеплодам
 - в) томатным
 - г) бахчевым
28. К десертным овощам относятся:
- а) салат
 - б) кинза
 - в) базилик
 - г) артишок
29. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:
- а) плодовые
 - б) десертные
 - в) вегетативные
 - г) пряные
30. Ржаная мука вырабатывается из:
- а) пшеницы
 - б) овса
 - в) ячменя
 - г) ржи

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628
Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна
Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024