УКООПСПІЛКА
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ЕКОНОМІКО-ПРАВОВИЙ КОЛЕДЖ
ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСНОЇ СПІЛКИ СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ІСПИТУ З

ДИСЦИПЛІНИ: ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: 5.05170101 Виробництво харчової продукції
Для студентів 201 та 281-282 груп

Викладач Кушнірюк Т.В.

Розглянуто та схвалено
на засіданні циклової
комісії комерційних дисциплін
Протокол № ____
від „__”_____201_ р
Голова циклової комісії
_____ Кушнірюк Т.В.

Чернівці -2011р.

Питання до іспиту

1. Якість харчових продуктів та її нормування. Вплив сировини і технології виробництва на якість харчових продуктів.
2. Консервування харчових продуктів. Способи консервування, їх значення і вплив на споживні властивості продуктів.
3. Поняття про природні втрати, причини їх виникнення.
4. Методи визначення якості харчових продуктів.
5. Свіжі овочі. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація, кулінарне використання бульбоплідних, цибулевих овочів. Хвороби і пошкодження, упакування, зберігання.
6. Гриби свіжі, отруйні і умовно-їстівні, їх відмітні ознаки. Використання в кулінарії.
7. Свіжі плоди. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація свіжих плодів, характеристика зерняткових, кісточкових, ягід і горіхів. Хвороби і пошкодження, зберігання. Плодів.
8. Значення перероблених овочів, плодів та грибів у кулінарії. Суть процесу квашення, соління, сушіння, заморожування. Асортимент, дефекти, визначення якості.
9. Значення зерно продуктів в кулінарії. Види зернових культур. Характеристика круп, хімічний склад, харчова цінність, класифікація, умови зберігання.
10. Борошно. Асортимент, характеристика, використання в кулінарії борошна пшеничного, житнього.
11. Макаронні вироби. Сировина, харчова цінність, асортимент, дефекти, Визначення якості, використання в кулінарії.
12. Хліб і хлібобулочні вроби, Сировина, Способи виготовлення тіста, схема виробництва житнього і пшеничного хліба і булочних виробів. Асортимент, умови і строки зберігання.
13. Риба і рибні продукти. Анатомічна будова риби, хімічний склад, класифікація живої риби. Визначення якості, перевезення і зберігання, використання в кулінарії живої риби.
14. Риба гарячого і холодного копчення. Види. Дефекти. Визначення якості. Використання в кулінарії.
15. Рибні консерви і пресерви. Асортимент. Дефекти. Визначення якості. Маркування. Використання в кулінарії.
16. Нерибні продукти моря. Класифікація. Визначення якості. Використання в кулінарії.
17. Коротка характеристика м’яса по видам тварин. Хімічний склад, харчова цінність, категорії вгодованості.
18. М'ясо домашньої птиці, види, основні породи їх особливості. Класифікація тушок птиці, категорії вгодованості та їх характеристика. Маркування тушок птиці.
19. Ковбасні вироби. Класифікація і асортимент. Вимоги до якості. Кулінарне використання.
20. Молоко. Значення в харчуванні, хімічний склад, харчова цінність Дефекти, використання в кулінарії.

21. Масло вершкове. Хімічний склад і харчова цінність, сировина, види, дефекти. Показники якості, сорти, оцінка якості. Використання в кулінарії.
22. Харчові жири. Хімічний склад , харчова цінність, значення харчових жирів у харчуванні. Класифікація жирів.
23. Олія. Сировини, хімічний склад і харчова цінність. Способи виробництва, дефекти. Використання в кулінарії.
24. Маргарин. Хімічний склад, харчова цінність. Характеристика асортименту, Оцінка якості.
25. Цукор. Сировина, Хімічний склад. Процес виробництва, асортимент, кулінарне використання. Показники якості, умови зберігання.

26. Мед. Хімічний склад, харчова цінність. Асортимент меду, характеристика натурального і штучного меду.
27. Класифікація кондитерських виробів, види, дефекти, показники якості. Відмінні ознаки фруктово-ягідних кондитерських виробів. Кулінарне використання.
28. Харчові концентрати. Споживні властивості, значення в харчуванні, класифікація, формування асортименту.
29. Сухі продукти для дитячого і дієтичного харчування. Дефекти, показники якості. Різновиди сухих сніданків.
30. Смакові товари. Хімічний склад. Значення смакових товарів у харчуванні. Класифікація. Кулінарне використання прянощів і приправ.
31. Вплив алкоголю на організм людини. Класифікація алкогольних напоїв. Характеристика лікеро-горілчаних виробів, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.
32. Чай і чайні напої. Дія на організм людини. Характеристика асортименту, кулінарне використання. Умови зберігання.
33. М’ясні напівфабрикати, види, їх характеристика,класифікація. Дефекти. Показники якості.
34. Значення яєць та яєчних продуктів в харчуванні., будова яєць і хімічний склад. Класифікація , дефекти, брак харчовий і технічний.
35. Яєчні продукти, їх характеристика. Дефекти. Визначення якості. Використання в кулінарії.
36. Виноградні вина. Класифікація, характеристика за групами. Особливості виробництва. Показники якості. Дефекти.
37. Слабоалкогольні напої: пиво, брага, хлібний квас. Особливості виробництва, характеристика асортименту, показники якості. Використання в кулінарії.
38. Приправи, їх види, показники якості, використання в кулінарії. Кухонна сіль, види солі за способами добування і походженням, обробки.
39. Значення крохмалю в кулінарії, основні властивості крохмалю. Види крохмалю, сорти, продукти переробки крохмалю, дефекти, пакування, зберігання.
40. Риба солена. Розробка риби перед посолом. Способи посолу. Асортимент соленої риби, дефекти, зберігання.
41. Вплив умов зберігання на якість харчових продуктів.

42. М’ясні консерви. Класифікація. Сировина, характеристика асортименту, дефекти, визначення якості, маркування.
43. М'ясокопченості. Класифікація і асортимент. Вимоги до якості. Кулінарне використання.
44. Сичужні сири. Харчова цінність сирів. Сировина, виробництво, види, дефекти. Показники якості, сорти. Використання в кулінарії.
45. Майонез і продукти типу майонезу. Харчова цінність, формування асортименту, пакування, маркування, зберігання.
46. Шоколад і какао-порошок. Види, сировина, асортимент, вимоги до якості, дефекти, зберігання.
47. Торти і тістечка. Особливості формування асортименту. Сировина, види, дефекти, зберігання.
48. Кава і кавові напої. Дія на організм людини. Характеристика асортименту, кулінарне використання. Умови зберігання.
49. Класифікація харчових продуктів, їх значення. Поняття про групи, види, типи і підтипи, товарні сорти.
50. Державна система стандартизації. Категорії і види діючих стандартів, їх зміст і будова.

УКООПСПІЛКА
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ЕКОНОМІКО-ПРАВОВИИ КОЛЕДЖ
ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСНОЇ СПІЛКИ СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчальної роботи
_____Н.В.Сасоліна
_____

ЕКЗАМЕНАЦІЙНІ БІЛЕТИ

З ДИСЦИПЛІНИ**: Товарознавство харчових продуктів**

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: **: 5.05170101 Виробництво харчової продукції**

для студентів: 281-282 груп

Розробила викладач
Кушнірюк Т.В.

Розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
комерційних дисциплін
Протокол №___ від _____р.
Голова циклової комісії
_____Т.В. Кушнірюк

Чернівці - 2011

УКООПСПІЛКА
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ЕКОНОМІКО-ПРАВОВИИ КОЛЕДЖ
ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСНОЇ СПІЛКИ СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчальної роботи
_____Н.В.Сасоліна
_____

ЕКЗАМЕНАЦІЙНІ БІЛЕТИ

З ДИСЦИПЛІНИ**: Товарознавство харчових продуктів**

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: **: 5.05170101 Виробництво харчової продукції**

для студентів: заочної форми навчання 201 групи

Розробила викладач
Кушнірюк Т.В.

Розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
комерційних дисциплін
Протокол №___ від _____р.
Голова циклової комісії
_____Т.В. Кушнірюк
Погоджено: завідувач
заочного відділення
_____Руснак А. В.

Чернівці - 2011

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет № 1

1. Охарактеризуйте якість харчових продуктів та її нормування. Вплив сировини і технології виробництва на якість харчових продуктів.

2. Дайте характеристику меду. Хімічний склад, харчова цінність. Асортимент меду, характеристика штучного меду.

3. При оцінці якості шоколаду у плитках «Золотий горішок» було встановлено: поверхня блискуча, нерівна, структура комірчаста, ступінь подрібнення -94%. Визначте рівень якості шоколаду.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет № 2

1. Охарактеризуйте консервування харчових продуктів. Способи консервування, їх значення і вплив на споживні властивості продуктів.

2. Розкрити класифікацію кондитерських виробів, види, дефекти, показники якості. Відмінні ознаки фруктово-ягідних кондитерських виробів. Кулінарне використання.

3. При визначенні якості хліба Українського нового подового встановлено такі фізико - хімічні показники: вологість - 47 %, пористість - 58 %, кислотність - 7,7 ^{o}Т. Зробіть висновки про якість хліба.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №3

1. Охарактеризуйте природні втрати, причини їх виникнення.

2. Дати характеристику кондитерських виробів, види, дефекти, показники якості. Відмінні ознаки фруктово-ягідних кондитерських виробів. Кулінарне використання.

3. Визначте фактичну калорійність 250 г сиру Швейцарського, якщо його хімічний склад такий (у %): білки – 24,9, жири – 51,6, вода – 36,4 зола – 4,2, органічні кислоти – 2,2.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №4

1. Охарактеризуйте методи визначення якості харчових продуктів.

2. Дати характеристику харчовим концентратам. Споживні властивості, значення в харчуванні, класифікація, формування асортименту.

3. Розрахуйте фактичну калорійність 250 г бісквітного торта, до складу якого входять (у %): цукор – 30, жир – 20, білки – 7, вода – 37.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №5

1. Охарактеризуйте свіжі овочі. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація, кулінарне використання бульбоплідних, цибулевих овочів. Хвороби і пошкодження, упакування, зберігання.

2. Дайте характеристику сухим продуктам для дитячого і дієтичного харчування. Дефекти, показники якості. Різновиди сухих сніданків.

3. Визначте фактичну калорійність 200г хліба пшеничного з борошна вищого ґатунку, якщо в ньому міститься (у %): води - 38,7, білків – 7,5, жирів - 0,6, вуглеводів – 53,0 клітковини – 0,1, органічних кислот – 0,3, золи – 1,3.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №6

1. Охарактеризуйте гриби свіжі, отруйні і умовно-їстівні, їх відмітні ознаки. Використання в кулінарії.

2. Дайте характеристику смаковим товарам. Хімічний склад. Значення смакових товарів у харчуванні. Класифікація. Кулінарне використання пряноцщів і приправ.

3. Визначте калорійність 75 г меду, якщо до його складу входять (у %): глюкоза – 36,2, фруктоза – 87,1, сахароза – 48,0, вода – 22,0, дубильні речовини – 0,7. Чим відрізняються фактична калорійність від теоретичної.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №7

1. Охарактеризуйте свіжі плоди. Хімічний склад, харчова цінність, класифікація свіжих плодів, характеристика зерняткових, кісточкових, ягід і горіхів. Хвороби і пошкодження, зберігання, плодів.

2. Дайте характеристику чаю та чайним напоям. Дія на організм людини. Характеристика асортименту, кулінарне використання. Умови зберігання.

3. Визначте фактичну калорійність 250 г сиру Швейцарського, якщо його хімічний склад такий (у %): білки – 24,9, жири – 51,6, вода – 36,4 зола – 4,2, органічні кислоти – 2,2.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №8

1. Охарактеризуйте значення перероблених овочів, плодів та грибів у кулінарії. Суть процесу квашення, соління, сушіння, заморожування. Асортимент, дефекти, визначення якості.

2. Дайте характеристику м'ясним напівфабрикатам, види, їх класифікація. Дефекти. Показники якості.

3. До овочесховища від фермерський господарств надійшло 10 машин картоплі. З якої кількості машин необхідно зробити відбір середнього зразка? Яка маса середнього зразка?

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №9

1. Значення зернопродуктів в кулінарії. Види зернових культур. Характеристика круп, хімічний склад, харчова цінність, класифікація, умови зберігання.

2. Дайте характеристику споживним властивостям яєць та яєчних продуктів, будова яєць, класифікація, дефекти, брак харчовий і технічний.

3. До складу надійшла партія яблук у ящиках масою нетто 20кг кожний: Пепіна шафранного – 100 ящиків, Розмарину – 55 ящиків, Симиренка – 90 ящиків. Скільки ящиків необхідно відкрити для складання середнього зразка? Яка маса середнього зразка?

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №10

1. Охарактеризуйте борошно. Асортимент, характеристика, використання в кулінарії борошна пшеничного, житнього.

2. Яєчні продукти, їх характеристика. Дефекти. Визначення якості. Використання в кулінарії.

3. До продовольчого складу надійшла партія круп кількістю 390 мішків, у тому числі: рису шліфованого вищого ґатунку 140 мішків, перлових круп – 110 мішків, гречаних круп – 140 мішків. З якої кількості мішків будуть відібрані точкові проби? Яка маса точкової та об’єднаної проби.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №11

1. Охарактеризуйте макаронні вироби. Сировина, харчова цінність, асортимент, дефекти, Визначення якості, використання в кулінарії.

2. Охарактеризуйте виноградні вина. Класифікація, характеристика за групами. Особливості виробництва, показники якості, дефекти.

3. Визначте, скільки необхідно відібрати хліба, щоб скласти середні і лабораторні зразки для перевірки якості партії хлібобулочних виробів, що складається з булок – 20 лотків, батонів – 25 лотків. Маса виробу 500г.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №12

1. Охарактеризуйте вплив алкоголю на організм людини. Класифікація алкогольних напоїв. Охарактеризуйте лікеро-горілчані вироби, класифікація пакування, зберігання.

2. Дайте характеристику хлібу і хлібобулочним виробам, сировина, способи виготовлення тіста, схема виробництва житнього і пшеничного хліба і булочних виробів. Асортимент, умови і строки зберігання.

3. До продовольчого складу надійшла партія круп кількістю 390 мішків, у тому числі: рису шліфованого вищого ґатунку 140 мішків, перлових круп – 110 мішків, гречаних круп – 140 мішків. З якої кількості мішків будуть відібрані точкові проби? Яка маса точкової та об’єднаної проби.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №13

1. Охарактеризуйте споживні властивості риби. Анатомічна будова риби, класифікація живої риби. Визначення якості, перевезення і зберігання, використання в кулінарії живої риби.

2. Дайте характеристику слабоалкогольним напоям: пиво, брага, хлібний квас. Особливості виробництва, характеристика асортименту, показники якості. Використання в кулінарії.

3. Визначте, скільки необхідно відібрати хліба, щоб скласти середні і лабораторні зразки для перевірки якості партії хлібобулочних виробів, що складається з булок – 20 лотків, батонів – 25 лотків. Маса виробу 500г.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №14

1. Охарактеризуйте рибу гарячого і холодного копчення. Види. Дефекти. Визначення якості. Використання в кулінарії.

2. Дайте характеристику приправам, їх види, показники якості, використання в кулінарії. Кухонна сіль, види солі за способами добування і походженням, обробки.

3. Установіть скільки необхідно ящиків і відібрати плиток чаю для складання середньої проби та перевірки якості чорного плиткового чаю 1 сорту від партії кількістю 160 ящиків. Чай розфасований в пачки по 75 г. Який розмір середньої проби для лабораторного аналізу й органолептичної оцінки якості?

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №15

1. Охарактеризуйте рибні консерви і пресерви. Асортимент, дефекти, визначення якості, маркування. Використання в кулінарії.

2. Розкрийте значення крохмалю в кулінарії, основні властивості крохмалю. Види крохмалю, сорти, продукти переробки крохмалю, дефекти, пакування, зберігання.

3. Із партії буряків столових, що надійшла автотранспортом, було відібрано середній зразок масою 60 кг. Під час перевірки якості було встановлено: коренеплодів з обрізаною гичкою довжиною більше за 2см – 2кг, неправильної форми 0,5 кг, побитих і поламаних – 2кг. Визначте масу партії буряків, що надійшла. Зробіть висновок щодо їх якості, дайте рекомендації щодо їх використання.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №16

1. Охарактеризуйте нерибні продукти моря. Класифікація, визначення якості. Використання в кулінарії.

2. Дайте характеристику соленій. рибі Розробка риби перед посолом. Способи посолу. Асортимент соленої риби, дефекти, зберігання.

3. Зробіть висновок щодо формового пшеничного хліба, якщо за результатами аналізу середнього зразка встановлено: на поверхні дві тріщини по 0,6 см, один підрив шириною 0,5 см. вологість – 43 %, кислотність -4^0 Т, пористість 72 %.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №17

1. Розкрийте вплив умов зберігання на якість харчових продуктів.

2. Охарактеризуйте м’ясні консерви. Класифікація, сировина, характеристика асортименту, дефекти, визначення якості, маркування.

3. Зробіть висновок щодо якості крохмалю картопляного, якщо під час перевірки його якості було встановлено: вміст вологи – 22%, золи – 0,5%, кислотність – 8^0 Т, кількість краплин на1 $дм^2$ – 200 шт..

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №18

1. Охарактеризуйте м'ясо домашньої птиці, види, основні породи їх особливості. Класифікація тушок птиці, категорії вгодованості та їх характеристика. Маркування тушок птиці.

2. Дайте характеристику сичужним твердим сирам. Харчова цінність сирів, сировина, виробництво, види, дефекти. Показники якості, сорти. Використання в кулінарії.

3. Зробіть висновки щодо якості молока пастеризованого з вітаміном С і вмістом жиру 3,2 %, яке призначене для дитячих установ: якщо при перевірці якості визначено: - смак і запах чисті, колір білий із жовтуватим відтінком, кислотність – 20^0 Т, вміст вітаміну С -11 мг, температура -6 ^{0}С. Зробіть пропозиції щодо його використання.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №19

1. Охарактеризуйте ковбасні вироби. Класифікація і асортимент. Вимоги до якості. Кулінарне використання.

2. Дайте характеристику майонезу і продуктам типу майонезу. Харчова цінність, формування асортименту, пакування, маркування, зберігання.

3. Лабораторним аналізом якості взірця квашеної капусти встановлено: вміст кухонної солі - 2,5 %, загальна кислотність - 2 %. Органолептичні показники якості такі: консистенція малопружна. Зробіть висновки про якість капусти.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №20

1. Охарактеризуйте споживні властивості молока питного. Значення в харчуванні, хімічний склад, класифікація. Дефекти, використання в кулінарії.

2. Дайте характеристику шоколаду і какао-порошку. Види, сировина, асортимент, вимоги до якості, дефекти, зберігання.

3. Розшифруйте маркування овочевих консервів

1)	2040910	1250610	2301209
	398К139	512К11	91М26

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №21

1. Охарактеризуйте масло вершкове. Хімічний склад, харчова цінність, сировина, види, дефекти. Показники якості, сорти, оцінка якості. Використання в кулінарії.
2. Дайте характеристику тортам і тістечкам. Особливості формування асортименту. Сировина, види, дефекти, зберігання.

3. Розшифруйте маркування кнсервів:

1) 1311210	2) 1241010	3) 2120311
022 К42	310К70	495М27

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №22

1. Дайте характеристику харчовим жирам. Хімічний склад, харчова цінність, значення харчових жирів у харчуванні. Класифікація і асортимент рослинних олій.

2. Охарактеризуйте каву і кавові напої. Дія на організм людини. Характеристика асортименту, кулінарне використання, умови зберігання.

3. Розшифруйте маркування консервів:

1) 2220211	2) 1051010	3) 2091010
77М32	494М25	113К123

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №23

1. Дайте характеристику маргарину. Сировина, хімічний склад і харчова цінність, виробництво, класифікація, дефекти. Використання в кулінарії.

2. Класифікація харчових продуктів, їх значення. Поняття про групи, види, типи і підтипи, товарні сорти.

3. При прийманні цукру-піску було встановлено: колір-білий, вміст сахарози - 99,89 %, вологість 0,1 %. Визначте якість цукру - піску.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №24

1. Охарактеризуйте майонез. Хімічний склад, харчова цінність. Характеристика асортименту, оцінка якості.

2. Дайте визначення Державній системі стандартизації. Охарактеризуйте категорії і види діючих стандартів, їх зміст і будову.

3. Визначте якість картопляного крохмалю якщо за результатами дослідження середнього зразка встановлено: колір білий; кислотність - 20%, вміст золи -0,45%; кількість крапин на 1дм^{2} - 90.

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк

КООПЕРАЦІЯ: ***ВЗАЄМОДОПОМОГА, ДЕМОКРАТІЯ ТА МИР!***
Cooperation: mutual aid , demokrati for pease!

УКРАЇНА

УКООПСПІЛКА

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств

58 003, м. Чернівці, І пров.Кармелюка,6
тел./ факс [0372] 530–592, E-mail: *koopcollege@yandex.ru*

Білет №25

1. Охарактеризуйте цукор. Сировина, хімічний склад. Процес виробництва, асортимент, кулінарне використання. Показники якості, умови зберігання.

2. Дайте характеристику м’ясокопченостям. Класифікація і асортимент. Вимоги до якості. Кулінарне використання.

3. Маса середнього зразка картоплі становить 16кг., маса бульб позеленілих становить -0,9кг. Який процент становлять позеленілі бульби? Чи відповідає це допустимим нормам за стандартом?

Викладач Т.В. Кушнірюк
Голова циклової комісії Т.В. Кушнірюк