Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области

ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Рассмотрено: Утверждаю:

На заседании ПЦК Зам директора поУПР:

Учетно – экономических «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г

Дисциплин

Председатель:

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2020г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Экзамен по Розничная торговля продовольственными товарами

Профессия -продавец,продовольственных товаров.

 2020г.

 **Вопросы к экзамену.**

**1.Качество продовольственных товаров.**

**2.Методы оценки качества продовольственных товаров.**

**3.Маркировка и штриховое кодирование товаров.**

**4.Хранение продовольственных товаров.**

**5.Строение зерна.**

**6.Классификация круп.**

**7.Упаковка и хранение круп.**

**8.Классификация муки.**

**9.Требование к качеству муки.**

**10.Упаковка и хранение муки.**

**11.Количество и качество клейковины.**

**12.Дрожжи.**

**13.Классификация хлебобулочных изделий.**

**14.Ассортимент хлебобулочных изделий.**

**15.Требование к качеству хлебобулочных изделий.**

**16.Дефекты хлебобулочных изделий.**

**17.Хранение хлебобулочных изделий.**

**18.Бараночные изделия.**

**19.Требование к качеству бараночных изделий.**

**20.Классификация и ассортимент макаронных изделий.**

**21. Требование к качеству макаронных изделий.**

**22.Классификация и ассортимент пищевых концентратов.**

**23.Упаковка, маркировка и хранение пищевых концентратов.**

**24.Классификация овощей.**

**25.Болезни картофеля. Упаковка и хранение картофеля.**

**26.Болезни корнеплодов, упаковка и хранение корнеплодов.**

**27.Ассортимен капусты.**

**28.Болезни капустных овощей, упаковка и хранение капусты.**

**29.Ассортимент плодовых овощей.**

**30.Томатные овощи.**

**31.Упаковка и хранение томатных овощей.**

**32.Ассортимет свежих плодов.**

**33.Ассортиментпереработанных плодов.**

**34.Ассортимет вкусовых товаров.**

**35.Классификация пряностей, приправ и соусов.**

**36.Классификация алкогольных напитков.**

**37.Требование к качеству ликеро-водочных изделий.**

**38.Упаковка и хранение ликеро-водочных изделий.**

**39.Классификация слабоалкогольных напитков.**

**40.классификация слабоалкогольных напитков.**

**41.Крахмал и крахмало -продукты.**

**42.Кондитерские изделия.**

**43.Какао-порошок и шоколад.**

**44.Упаковка,маркировка и хранение конфетных изделий.**

**45.Мучные кондитерские изделия.**

**46.Молоко.**

**47.Сливки.**

**48.Диетические и кисломолочные продукты.**

**49.Молочные консервы.**

**50.Сухие молочные продукты.**

**51.Детские молочные продукты.**

**52.Мороженное.**

**53.Сыры.**

**54.Яйца.**

**55.Продукты переработанных яиц.**

**56.Масло коровье**

**57.Растительные масла.**

**58.Маргарин.**

**59.Животные топленые жиры.**

**60.Кулинарные жиры.**

**Билет № 1**

1.Строение зерна.

2.Дрожжи.

3.Упаковка,маркировка и хранение пищевых концентратов.

 **Билет №2**

1.Сосиски и сардельки.

2.Икра.

3.Копченые колбасы. Сырокопченые колбасы.

 **Билет №3**

1.Живая охлажденная рыба.

2.Ассортимент капусты.

3.Ассортимен свежих плодов.

 **Билет №4**

1.Упаковка и хранение ликеро-водочных изделий.

2.Томатные овощи.

3.Ассортимент вкусовых товаров.

**Билет №5**

1.Вяленая,копченая рыба.

2.Балычная изделия.

3.Ассортимент плодовых овощей.

 **Билет №6**

1.Классификация слабоалкогольных напитков.

2.Упаковка и хранение томатных овощей.

3.Болезни капустных овощей. Упаковка и хранение капусты.

 **Билет №7.**

1.Какао порошок и шоколад.

2.Сыры.

3.Сливки.

 **Билет №8.**

1.Клеймение туш.

2.Животные топленые жиры.

3.Мясные субпродукты.

**Билет №9.**

1.Мясные консервы.

2.Кулинарные жиры.

3.Классификация мяса.

 **Билет №10.**

1.Мучные кондитерские изделия.

2.Детскик молочные продукты.

3.Мороженное.

**Билет №11.**

1.Яйца столовые.

2.Кондитерские изделия.

3.Маркировка и штриховое кодирование это........

**Билет № 12.**

1.Рыбные консервы.

2.Болезни картофеля. Упаковка и хранение картофеля.

3.Упаковка,маркировка и хранение конфетных изделий.

 **Билет №13.**

1.Присервы.

2.Полукопченые колбасы.

3.Семейство промысловых рыб.

**Билет №14.**

1.Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия.

2.Масло коровье.

3.Требование к качеству мяса.

 **Билет №15.**

1.Маргарин.

2.Сухие молочные продукты.

3.Ассортимент переработанных овощей и плодов.

 **Билет №16.**

1.Классификация безалкогольных напитков.

2.Классификация пряностей, приправ и соусов.

3.Растительные масла.

 **Билет №17.**

1.Мясо несвежее. Дефекты мяса.

2.Мясные полуфабрикаты.

3.Молоко.

**Билет №18.**

1.Продукты переработки яиц.

2.Диетические и кисломолочные продукты.

3.Молочные консервы.

 **Билет № 19.**

1.Новые виды рыб.

2.Классификация круп.

3.Бараночные изделия.

 **Билет №20.**

1.Соленые гастрономические товары.

2.Мясо домашней птицы пернатой дичи.

3.Классификация хлебобулочных изделий.