**Вопросы**

***для экзамена по МДК.02 «Розничная торговля продовольственными товарами»***

1.Характеристика круп: виды и ассортимент круп; требования к качеству круп.

2.Томатные овощи. Пищевая ценность, характеристика, сорта.

3. Назовите отличительные признаки мягких сычужных сыров.

4. Растительные масла. Понятие о способах получения и очистки растительного масла. Виды, характеристика, требования к качеству, хранение.

5. Сдобные булочные изделия, ассортимент, требования к качеству, хранение.

6. Назовите виды копченых колбас по способу термической обработки.

7. Ягоды: виды, характеристика, сорта, условия хранения.

8. Конфеты. Виды, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

9. Сходство и различие мясных хлебов и вареных колбас.

10. Капустные овощи. Виды, пищевая ценность, сорта, условия и сроки хранения.

11. Мясо битой домашней птицы. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, условия и сроки хранения.

12. На поверхности солёной рыбы появились желтые пятна. Укажите, как называется этот дефект, перечислите причины их появления.

13. Мука. Виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

14. Мясные субпродукты: 1 и 2 категории, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.

15. На какие группы подразделяют алкогольные напитки в зависимости от содержания этилового спирта.

16. Мясные копчености. Виды, требования к качеству, условия и сроки хранения.

17. Плодовые овощи. Характеристика, сорта, условия хранения.

18. Назовите отличие конфет от карамели.

19. Вареные колбасы. Товарные сорта, ассортимент, требования к качеству,

условия и сроки хранения.

20. Приправы, назначение, характеристика видов, требования к качеству.

21. Сорта яблок, произрастающих в Крыму.

22. Сахар. Виды, упаковка, маркировка, хранение.

23. Соленые рыбные товары. Способы посола, виды, сорта, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

24. Ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий, их отличие.

25. Пряники, их виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.

26. Нерыбные продукты моря, виды, ассортимент, требования к качеству, хранение.

27. Пищевые концентраты: виды.

28. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, отличительные особенности, требования к качеству, упаковка, хранение.

29. Копченая рыба. Виды, отличительные особенности, требования к качеству, хранение.

30. Отличие консервов от пресервов.

31. Пряности. Классификация, краткая характеристика отдельных видов пряностей.

32. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Способы разделки, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

33. Восточные сладости, их виды.

34. Карамель. Виды, ассортимент, качество, условия и сроки хранения.

35. Рыбная икра. Виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.

36. Природная минеральная вода, ее виды.

37. Чай. Виды, ассортимент, товарные сорта, упаковка, маркировка, хранение.

38. Твердые сычужные сыры, их пищевая ценность, типы, характеристика ассортимента, требования к качеству, хранение.

39. Рыбы семейства лососевых.

40. Масло коровье: виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.

41. Какао-порошок. Виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.

42. Охарактеризуйте качество муки в/с и 1/с.

43. Кофе и кофейные напитки. Виды, требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение.

44. Переработанные овощи. Томатные продукты, краткая характеристика, требования к качеству, хранение.

45. Отличие тортов бисквитных от песочных.

46. Диетические кисломолочные продукты, их виды, краткая характеристика, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

47. Семечковые плоды. Виды, пищевое значение, сорта, сроки хранения.

48. Ассортимент пшеничного хлеба.

49. Рыбные консервы: виды, ассортимент, маркировка, качество, хранение.

50. Мармелад. Пастила. Отличительные особенности, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

51. Драже, их виды.

52. Хлеб. Виды хлеба, отличительные особенности, ассортимент, требования к качеству, дефекты, болезни хлеба, сроки хранения.

53. Яйца куриные. Пищевая ценность, виды в зависимости от сроков хранения, категории. Требования к качеству.

54. Майонез: виды майонеза

55. Шоколад. Виды, отличительные особенности, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

56. Мягкие сычужные сыры. Отличительные особенности, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.

57. Дать сравнительную характеристику видов печенья.

58.Бараночные изделия. Характеристика ассортимента, требования к качеству, сроки хранения.

59. Молочные консервы, Виды, ассортимент, требования к качеству, хранение.

60. Дать сравнительную характеристику ассортимента хлеба.

61. Молоко и сливки. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

62. Диетические хлебобулочные изделия. Характеристика, требования к качеству, хранение.

63. Дать сравнительную характеристику видов макаронных изделий.

64. Методы определения качества продовольственных товаров.

65. Топленые животные жиры. Виды, ассортимент, требования к качеству, хранение.

66. Дать сравнительную характеристику видов чая.

67.Овощные консервы. Виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

68.Сухари. Виды, отличительные особенности, ассортимент, упаковка, хранение.

69. Дать сравнительную характеристику пищевых концентратов.

70. Понятие о химическом составе. Неорганические вещества: вода, минеральные вещества, содержание в пищевых продуктах, значение для организма.

71. Клубнеплоды. Корнеплоды. Пищевая ценность, сорта, требования к качеству, условия и сроки хранения.

72. Дать сравнительную характеристику копченой рыбы

73. Торты и пирожные. Виды, ассортимент, условия и сроки хранения.

74. Переработанные сыры. Виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

75. Яйца куриные, категории яиц.

1. Виды среднетемпературного оборудования для хранения охлажденных продуктов.

2. Назовите требования, предъявляемые к весам.

3. Назовите устройство электронных весов.

4. Мероприятия по предупреждению травматизма и заболеваемости

в предприятиях торговли.

5. Поясните порядок взвешивания на весах нескольких весовых товаров и определение суммарной стоимости покупки.

6. Немеханическое оборудование подсобных помещений.

7. Назовите допустимые пределы взвешивания на электронных весах.

8. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

9. Правила безопасности при эксплуатации различных типов торгового

10. Термоупаковочный стол, особенности работы на горячем столе.

11. Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования.

12. Назовите значение использования холода в торговле.

13. Последовательность взвешивания нескольких товаров на электронных весах.

14. Назначение клавиш в электронных весах: С, Т, Х, +.

15. Перечислите требования, предъявляемые к весам.

16. Правила установки весов на рабочем месте.

7. Гири к весам, их виды и назначение.

18. Эксплуатационные требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию.

19. Пожарная безопасность в торговых предприятиях

20. Назовите назначение тарокомпенсатора у весов.

21.Что вы понимаете под устойчивостью весов?

22. Торговый инвентарь и инструментарий: классификация, виды.

23. Назовите виды подъемно-транспортного оборудования, применяемого в торговле.

24. Назначение слайсера.

25. Виды холодильного оборудования, устанавливаемого в молочном отделе?

Д/З: готовить ответы на вопросы письменно.