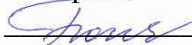


Министерство образования Саратовской области
Новобурасский филиал
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»
 Г.П. Бочкарева
«28 »августа 2020 г.

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине:
ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»
основной образовательной программы (ООП)
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»**

2020 год

Разработчики:

Новобурасский филиал

ГАПОУ СО

«Базарнокарабулакский техникум агробизнеса

Преподаватель специальных дисциплин /Бекчева О.Е./

Рассмотрено: на заседании комиссии

специальных дисциплин

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель  /Суслова Г.В./

Одобрено: методическим советом

Протокол №1 от 04.09.2020 г.

Председатель  /Шалакова О.В./

Контрольно оценочные средства предназначены для проверки результатов освоения

дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Контрольно оценочные средства позволяют оценивать освоение умений и усвоения знаний по дисциплине.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

	разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВПД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь	<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
знать	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p>

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ
Комплект заданий для тестирования
Тестирование
Тема 1.1

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?
 - а) физиология питания
 - б) товароведение
 - в) организация предприятий общественного питания

 2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:
 - а) 4 ккал
 - б) 6.8 ккал
 - в) 12 ккал

 3. Каких белков не существует
 - а) полноценных, не полноценных
 - б) заменимых, незаменимых
 - в) насыщенных, ненасыщенных

 4. Дайте определение жирам -это:
 - а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот
 - б) сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира
 - в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

 5. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:
 - а) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
 - б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок
 - в) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок
6. От каких факторов зависит обмен веществ:
- а) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности

- б) имени, места проживания, среды обитания
- в) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ

7. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

- а) увеличивается
- б) уменьшается
- в) никак не изменяется

8. Решите задачу:

определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

Ответ: энергетическая ценность 100г пастеризованного молока - 58ккал

Тестирование по теме 3,4,5,6,7,8,9

Инструкция: выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл. время выполнения: 2 учебных часа

1. Основная зерновая культура.

- А) пшеница Б) овёс
- В) рожь

2. От чего зависит пищевая ценность крупы

- А) от вида и характера обработки Б) от химического состава
- В) от вида зерна.

3. Из пшеницы вырабатывают

- А) толокно
- Б) манную крупу
- В) геркулес

4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

- А) гречиха
- Б) продел

5. Прогоркание крупы это....

- А) плесневение
- Б) порча в результате длительного хранения

В) окисление жира

6. Важные составные части муки

- А) углеводы

- Б) крахмал и белки
- В) витамины
7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении
- А) мука Б) сахар
- В) соль
8. По какому признаку делятся макаронные изделия
- А) по виду Б) по форме
- В) по размеру
9. Ответственная операция при изготовлении макарон
- А) замес теста Б) формование
- В) сушка
10. Высушенные продукты растительного происхождения
- А) приправы
- Б) молодые побеги растений
- В) пряности
11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки
- А) ничего
- Б) расплывается и киснет
- В) получается пористое изделие
12. Время выпечки хлеба
- А) 30 мин.
- Б) от 8 до 80 мин. В) от 50 до 120 мин.
13. Опара составляет:
- А) 40% воды - 60% муки Б) 50% воды - 50% муки
- В) 60% воды - 40% муки
14. Закваска для бараночных изделий
- А) закваска Б) притвор
- В) солод
15. К группе тыквенных овощей относятся:
- А) патиссоны Б) шпинат
- В) арбуз
16. К группе десертных овощей относятся:
- А) сельдерей Б) спаржа
- В) щавель
17. К группе томатных овощей относятся:
- А) перец

Б) патиссоны

В) пастернак

18. К группе семечковых относятся:

А) вишня Б) яблоки

В) смородина

19. К группе косточковых относятся:

А) сливы Б) ежевика

В) айва

20. Земляника относится к...

А) сложным ягодам Б) настоящим ягодам

В) ложным ягодам

21. апельсин относится к.

А) тропическим плодам

Б) субтропическим плодам

В) экзотическим плодам

22. Более ценная часть гриба.

А) весь гриб Б) шляпка

В) ножка

23. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

А) витамины Б) углеводы

В) экстрактивные вещества

24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

А) дубильные вещества Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

25. Моховик относится к:

А) трубчатым грибам

Б) пластинчатым грибам

В) сумчатым грибам

26. Опенок является:

А) трубчатым грибом

Б) пластинчатым грибом

В) сумчатым грибом

27. Отличительные особенности сумчатых грибов

А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки

Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек

В) грибы в виде сумочек

Г) на поверхности шляпки имеются складки.

28. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

А) крахмал Б) сахар

В) мёд

29. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

А) кондитерские изделия Б) сахар

В) безалкогольные напитки

30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

А) водка Б) фрукты

В) мёд

31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.

А) карамель

Б) искусственный мёд

В) сироп.

32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы

А) торт

Б) пирожное

В) пряники

33. из чего получают чай.

А) из шиповника, мяты и т.д.

Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.

В) из молодых побегов смородины, малины.

34. Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.

А) жир Б) хлеб

В) овощи

35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.

А) масло сливочное Б) молоко

В) рыба

36. Молоко со специфическим запахом

А) молоко кобылицы Б) молоко коровье

В) молоко верблюдицы

37. Кисломолочный диетический продукт

А) сметана Б) сливки

В) йогурт

38. Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.

А) мороженное Б) сливки

В) йогурт

39. Высушенная смесь яйца

А) омлет

Б) яичный порошок

В) меланж

40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

А) можно.

Б) нельзя

В) не имеет значения

41. Главная ткань мяса

А) соединительная Б) жировая

В) мышечная

42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

А) парное

Б) мороженное

В) остывшее.

43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.

А) печень.

Б) сердце

В) желудок.

44. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.

А) мясо птицы

Б) мясные полуфабрикаты

В) котлеты

45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.

А) мясная гастрономия Б) консервы

В) колбасы

46. Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.

- А) копчености
- Б) мясные консервы
- В) колбаса

47. К семейству осетровых относится:

- А) семга Б) белуга
- В) сом

48. К семейству карповых относится:

- А) лещ
- Б) стерлядь
- В) окунь

49. Как можно определить качество живой рыбы.

- А) держится на поверхности аквариума Б) плавает по всему аквариуму
- В) держится на дне

50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы

- А) засол
- Б) замораживание
- В) копчение

51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.

- А) копченая Б) сушеная
- В) вяленая

52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины

- А) копчение Б) вяление
- В) охлаждение

53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

- А) мясо Б) икра
- В) рыба

А) Продукты, не имеющие большой пищевой ценности. вкусовые вещества Б) алкогольные напитки

- В) крупы

54. Минеральная вода относится к:

- А) безалкогольным напиткам Б) алкогольным напиткам
- В) слабоалкогольным напиткам.

55. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие

продукты

А) Вкусовые товары Б) кофейные напитки

В) чайные напитки

56. К каким пряностям относится перец душистый

А) семенным Б) плодовым

В) листовым

57. Какую крупу получают из пшеницы

А) манную

Б) пшеничную

В) перловую

58. Из чего получают крупу перловую

А) из овса Б) из ячменя

В) из овса

59. Незрелые плоды оливкового дерева

А) маслины Б) оливки

В) каперсы

Ключ к тесту:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<i>a</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
<i>б</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>2</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
<i>в</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>

50-60 баллов - 5 «отлично».

39-49 баллов - 4 «хорошо».

28- 38 баллов - 3 «удовлетворительно».

27 баллов и менее - 2 «неудовлетворительно».

1.1.ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ (РУБЕЖНЫЙ) КОНТРОЛЬ

Вопросы для дифференцированного зачета

ВАРИАНТ 1

- 1.Опишите основные обменные процессы в организме человека.
- 2.Опишите принципы составления меню суточных рационов.
- 3.Опишите требования к качеству мясопродуктов.
- 4.Рассчитайте энергетическую ценность кофе с молоком и сахаром, при условии, что для приготовления 200 гр кофе взяли 3 грамма кофе натурального, 15 гр сахара, 100 гр молока. Энергетическая ценность 100 гр продуктов, кКалл: сахар-398; кофе-1268; молоко- 196.

ВАРИАНТ 2

1. Перечислите суточные нормы потребления основных пищевых веществ.
- 2.Опишите роль белков, жиров и углеводов в питании человека.
3. Перечислите требования к качеству свежих овощей. 4.Заполните таблицу:

Рекомендуемые блюда для студентов.

Завтрак	Обед	Полдник	Ужин

ВАРИАНТ 3

1. Перечислите различия простых и улучшенных сортов хлеба.
2. Перечислите органы пищеварения человека.
3. Опишите ассортимент рыбных гастрономических продуктов.
4. На склад столовой получена партия колбасы вареной. Опишите, по каким признакам следует оценивать ее качество.

1.3. Перечень объектов контроля и оценки

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Оценка
Умения:		
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Экспертная оценка выполнения практической работы	
рассчитывать энергетическую ценность блюд	Решение расчетных задач	
составлять рационы питания	Решение ситуационных задач	
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Экспертная оценка выполнения практической работы	
планировать меню с учетом различных рационов питания	Экспертная оценка выполнения практической работы	
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Оценка
соблюдение техники безопасности и санитарных норм при хранении, упаковке, транспортировании и реализации различных видов продовольственных товаров	Экспертная оценка выполнения практической работы	
Знания:		
роль пищи для организма человека	Устный опрос, экспертная оценка подготовки презентации	
основные процессы обмена веществ в организме	Устный опрос	
суточный расход энергии	Устный опрос, проведение расчетов	
состав, физиологическое значение энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Устный опрос, экспертная оценка подготовки презентации	
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Устный опрос, экспертная оценка подготовки презентации	
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Устный опрос, тестирование	
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Устный опрос, тестирование	
понятие рациона питания	Устный опрос, тестирование	
суточную норму потребности человека в питательных веществах	Устный опрос, тестирование	

нормы и принципы рационального сбалансированного питания	Устный опрос, тестирование	
методику составления рационов питания	Устный опрос, тестирование	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Устный опрос, оценка рефератов	
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Устный опрос, экспертная оценка подготовки презентации	
организацию питания, в том числе диетического требования к качеству,	Устный опрос, экспертная оценка	
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Оценка
срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	подготовки презентации	

Основная литература

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

Дополнительная литература

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения:

учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.

5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.

7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с

Нормативные документы

1. ГОСТ 30349-96. Плоды, овощи, продукты их переработки. Методы определения качества.

2. Сан. Пин. 42-123-57777-91. Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания.

3. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения. Утверждены Главным Государственным врачом РФ 10 мая 2008 №5786 – 91.

4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Сан. Пин 2.3.2.560. – 2013г.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека

2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ

3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России

4. <http://www.edic.ru> Электронные словари