

Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного
питания



Утверждаю
Первый проректор
М.Д. Мукайлов
2020г.

Квалификация - бакалавр

Махачкала, 2020

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального Государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1332 от 12.11.2015 г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

СОСТАВИТЕЛЬ (СОСТАВИТЕЛИ):

Салманов М.М., д.с.-х.н., профессор

Селимова У.А., ассистент

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «12» 05 2020 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой

М.М. Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «13» 05 2020 г., протокол № 9.

Председатель методкомиссии

Г.А. Макуев

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Цели и задачи дисциплины.....
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....
5.	Содержание дисциплины.....
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....
5.2.	Тематический план лекций.....
5.3.	Тематический план практических занятий.....
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы....
7.	Фонды оценочных средств
7.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....
7.2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций...
7.3.	Типовые контрольные задания
7.4.	Методика оценивания знаний, умений, навыков
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины. Формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации.

Задачи дисциплины включают:

Изучение: Состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения. Основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов. Основных положений Технических регламентов на данную продукцию. Основ технологии классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков. Требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах. Изучение упаковки, маркировки и хранения.

Овладение практическими навыками:

Умение анализировать рынок продовольственных товаров. Пользоваться нормативной документацией. Идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции. Выявить дефекты и фальсификацию. Выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов. Создать необходимые условия на всех этапах товародвижения, правила товарного соседства.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфаб-	Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения; Товароведение однородных групп товаров животного происхождения	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полу-

	рикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	фабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-6	Способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения; Товароведение однородных групп товаров животного происхождения	Способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения; Товароведение однородных групп товаров животного происхождения	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в Блок дисциплин – базовая часть Б1.Б.22 учебного плана. Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: Пищевая химия; Химия; Биохимия растительного и животноводческого сырья; Пищевая микробиология

Физико-химические свойства и методы контроля качества; Контроль качества продукции в общественном питании; Пищевая микробиология; Про-

цессы и аппараты пищевых производств; Пищевые и биологические активные добавки

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Метрология, стандартизация и сертификация	+	+
2.	Техно-химический контроль в общественном питании	+	+
3.	Стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания	+	+
4.	Сенсорный анализ пищевых продуктов	+	+
5.	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	+	+
6.	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	+	+
7.	Физико-химические свойства и методы контроля качества	+	+
8.	Процессы и аппараты пищевых производств	+	+
9.	Контроль качества продукции в общественном питании	+	+
10.	Пищевая микробиология	+	+
11.	Пищевые и биологические активные добавки	+	+
12.	Бухгалтерский учет	+	+
13.	Учет и отчетность в ресторанном бизнесе	+	+
14.	Пищевая биотехнология	+	+
15.	Технология продукции общественного питания	+	+
16.	Введение в технологию продуктов	+	+
17.	Централизованное производство кулинарной продукции	+	+
18.	Тара и упаковочные материалы	+	+
19.	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+
20.	Технология переработки продуктов питания	+	+
21.	Технология консервов и пищевого концентрата	+	+
22.	Основы научных исследований и патентование	+	+
23.	Физиология питания	+	+
24.	практика по получению профессиональных умений и	+	+

	опыта профессиональной деятельности		
25.	Научно-исследовательская работа	+	+
26.	Преддипломная практика		
27.	Подготовка и процедура защиты ВКР		

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс (семестр)
		2 (4)
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	144 8	144 4
Аудиторные занятия, в т. ч.	68 (24) *	68 (24) *
лекции	34 (12) *	34 (12) *
практические занятия	34 (12) *	34 (12) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	40	40
реферат	10	10
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	20	20
самостоятельное изучение тем	10	10
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36 экзамен

Заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс
		3
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	144 4	144 4
Аудиторные занятия, в т. ч.	18 (6) *	18 (6) *
лекции	8 (4) *	8 (4) *
практические занятия	10 (2) *	10 (2) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	90	90
реферат	40	40

подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	20	20
самостоятельное изучение тем	30	30
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36 экзамен

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы (модули) дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1 Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения	60 (12)*	18 (6)*	22 (6)*	20
2.	Раздел 2 Товароведение однородных групп товаров животного происхождения	48 (12)*	16 (6)*	12 (6)*	20
Промежуточная аттестация		36			36
Всего		144 (24)*	34 (8)*	34 (16)*	76

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1 Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения	60 (3)*	4 (2)*	6 (1)*	50
2.	Раздел 2 Товароведение однородных групп товаров животного происхождения	48 (3)*	4 (2)*	4 (1)*	40
Промежуточная аттестация		36			36
Всего		144 (6)*	8 (4)*	10 (2)*	126

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
1. Раздел Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения		
1	Введение в товароведение продовольственных товаров	2
	Товароведная характеристика зерна , муки, хлеба и хлебобулочных изделий	2 (2)*
	Товароведная характеристика круп и макаронных изделий	2
	Товароведная характеристика свежих овощей	2
	Товароведная характеристика свежих плодов, ягод	2 (2)*
	Товароведная характеристика переработанных плодов и овощей	2
	Товароведная характеристика сахара, меда, и шоколада.	2
	Товароведная характеристика вкусовых товаров	4
2. Раздел Товароведение однородных групп товаров животного происхождения		
2	Товароведная характеристика молока и сливок.	2
	Товароведная характеристика кисломолочных продуктов	2 (2)*
	Товароведная характеристика масла и сыра	2
	Товароведная характеристика пищевых жиров	2
	Товароведная характеристика мяса убойных животных	2
	Товароведная характеристика мясных изделий	2 (2)*
	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.	2
	Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.	2
Всего		34 (8)*

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
1.	Введение в товароведение продовольственных товаров. Товароведная характеристика муки, хлеба и хлебобулочных изделий. Товароведная характеристика круп и макаронных изделий.	1
	Товароведная характеристика свежих плодов, овощей, ягодных культур и продуктов их переработки	1 (1)*
	Товароведная характеристика сахара, меда, и шоколада	1
	Товароведная характеристика вкусовых товаров.	1

2	Товароведная характеристика молока и сливок. Товароведная характеристика кисломолочных продуктов. Товароведная характеристика масла и сыра. Товароведная характеристика пищевых жиров	1
	Товароведная характеристика мяса убойных животных. Товароведная характеристика мясных изделий.	2 (1)*
	Товароведная характеристика рыбных товаров. Товароведная характеристика соленой рыбы и икры. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.	1
Всего		8 (2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов
1. Раздел Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения		
1.	Определение пищевой, биологической, энергетической ценности пищевых продуктов	2
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества муки по показателям предусмотренным нормативными документами	2 (2)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества макаронных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации.	2
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества свежих овощей в соответствии с требованиями нормативной документации.	4 (2)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества свежих плодов и ягод в соответствии с требованиями нормативной документации.	2 (2)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества переработанных плодов и овощей в соответствии с требованиями нормативной документации.	2
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе по показателям предусмотренным нормативными документами.	2 (2)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества сахара, крахмала и меда в соответствии с требованиями нормативной документации.	2

	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества растительных масел и маргарина в соответствии с требованиями нормативной документации.	2 (2)*
2. Раздел Товароведение однородных групп товаров животного происхождения		
2	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества молока и молочных товаров в соответствии с требованиями нормативной документации.	4 (2)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества сыра и коровьего масла в соответствии с требованиями нормативной документации.	2 (2)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных консервов в соответствии с требованиями нормативной документации.	2 (2)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации.	2
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента, оценка качества рыбы в соответствии с требованиями нормативной документации.	2
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества яиц и яйцепродуктов в соответствии с требованиями нормативной документации.	2
ИТОГО:		34 (16)*

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество ча- сов
1. Раздел Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения		
	Определение пищевой, биологической, энергетической ценности пищевых продуктов	1 (1)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества зерномучных товаров по показателям предусмотренным нормативными документами	1
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества свежих плодов, ягод, овощей и продуктов их переработки в соответствии с требованиями нормативной документации.	2(1)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества чая, кофе, сахара и меда по показателям предусмотренным нормативными документами.	1
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и	1

	оценка качества чая, растительных масел по показателям предусмотренным нормативными документами.	
2. Раздел Товароведение однородных групп товаров животного происхождения		
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества молока, молочных товаров, сыра и коровьего масла в соответствии с требованиями нормативной документации.	1
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества мяса, мясных консервов и колбасных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации.	1 (1)*
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента, оценка качества рыбы в соответствии с требованиями нормативной документации.	1
	Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества яиц и яйцепродуктов в соответствии с требованиями нормативной документации.	1
ИТОГО:		10 (3)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Введение в товароведение продовольственных товаров	Принципы и методы товароведения. Предмет, цели и задачи товароведения. История и направление развития товароведения. Понятие классификации, ее цели, методы и правила. Классификация товаров в соответствии с ГОСТами. Кодирование товаров. Изучение видов и структуры штриховых кодов товаров. Понятие об основополагающих товароведных характеристиках товаров	ПК-1, ПК-6 ПК-24
	Товароведная характеристика муки, хлеба и хлебобулочных изделий	Ассортимент и пищевая ценность муки. Требования к качеству муки. Упаковка и условия хранения муки. Производство зерна - основа формирования продовольственного фонда страны. Влияние качества зерна, условий хранения и переработки на качество муки, хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-1, ПК-6 ПК-24
	Товароведная характеристика круп и макаронных изделий	Ассортимент и пищевая ценность крупы. Виды круп, их назначение, кулинарное использование и показатели качества. Упаковка и условия хранения крупы. Основные зерновые культуры и их роль в питании. Особенности химического состава зерна различных культур. Влияние качества зерна, условий хранения и переработки на качество и крупы. Общая характеристика, классификация и ассортимент. Требования к качеству макаронных изделий. Упаковка и условия хранения макарон. Характеристика сырья и способов производства и их влияние на качество готовых изделий. Оценка качества макаронных изделий в соответствии с существующей нормативной документацией	ПК-1, ПК-6 ПК-24
	Товароведная характеристика свежих овощей	Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и овощей. Видовые особенности и характеристика клубнеплодов, корнеплодов и луковых овощей. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Видовые особенности и товароведная характеристика подкласса вегетативных овощей (капустных, салатно-шпинатных, пряно-вкусовых и десертных). Видовые особенности и товароведная характеристика подкласса плодовых овощей (томатных, тыквенных, бобовых и зерновых). Классификация переработанных овощей. Ассортимент и оценка качества овощных консервов. Условия и сроки хранения. Ассортимент и оценка качества сушеных и замороженных овощей. Условия и сроки хранения. Ассортимент и оценка качества соленых и квашенных овощей. Условия и сроки хранения. Переработанные грибы, виды, ассортимент, оценка качества, условия хранения.	ПК-1, ПК-6 ПК-24
	Товароведная ха-	Классификация свежих плодов. Видовые особенности и товароведная характеристика раз-	ПК-1, ПК-6

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
	характеристика све- жих плодов и ягод	личных групп свежих плодов. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения. Видовые особенности и товароведная характеристика субтропических и тропических плодов. Понятие о помологических, ампелографических и хозяйственно-ботанических сортах. Понятие съемной и потребительской зрелости. Классификация переработанных плодов и овощей по методам консервирования. Ассортимент и оценка качества плодовых консервов. Условия и сроки хранения. Ассортимент и оценка качества сушеных и замороженных плодов. Условия и сроки хранения. Ассортимент и оценка качества соленых и квашенных плодов и овощей. Условия и сроки хранения. Переработанные грибы, виды, ассортимент, оценка качества, условия хранения.	ПК-24
	Товароведная ха- рактеристика саха- ра, меда, и шокола- да.	Сахар-песок и сахар-рафинад. Классификация, характеристика и оценка качества. Мед. Пищевая ценность классификация оценка качества, условия хранения. Шоколад и какао-продукты. Классификация, характеристика, ассортимент, оценка качества. Способы фальсификации меда. Способы фальсификации шоколада. Способы фальсификации какао-продукты. Заменители сахара и подсластителей	ПК-1, ПК-6 ПК-24
	Товароведная ха- рактеристика вкусо- вых товаров.	Виды пряностей и приправ, использование, значение в питании, оценка качества. Чай. Классификация. Особенности химического состава различных видов чая характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Кофе. Классификация, особенности химического состава, пищевая ценность, оценка качества, условия и сроки хранения. Кофе натуральный в зернах и молотый. Сорта, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества. Кофе растворимый: особенности производства, ассортимент, оценка качества, условия и сроки хранения. Способы фальсификации чая. Способы фальсификации кофе. Крахмал. Основы производства. Ассортимент. Экспертиза. Дефекты. Хранение. Алкобольные напитки. Классификация, ассортимент. Виноградные и плодовые вина. Классификация, оценка качества виноградных вин. Пиво. Классификация, характеристика, ассортимент, оценка качества. Ром и виски (особенности производства, классификация, ассортимент, оценка качества). Бренди из виноградного сырья, бренди из плодового и ягодного сырья, бренди из яблок (ассортимент, оценка качества). Коньяк: ассортимент, особенности производства, оценка качества.	ПК-1, ПК-6 ПК-24
2	Товароведная ха-	Классификация, ассортимент, потребительские свойства и химический состав молока. Экс-	ПК-1, ПК-6

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
	характеристика молока и сливок.	экспертиза качества и пороки молока. Химический состав и пищевая ценность питьевых сливок. Ассортимент, характеристика основных видов, оценка качества. Сыры: классификация, характеристика отдельных групп, экспертиза, хранение. Ассортимент мороженого, характеристика основных видов молока и сливок, оценка качества. Способы фальсификации молока и методы ее определения. Способы фальсификации сливок.	ПК-24
	Товароведная характеристика кисломолочных продуктов.	Классификация, ассортимент, оценка качества и пороки кисломолочных напитков. Творог и творожные изделия: классификация, характеристика, ассортимент, оценка качества и пороки. Сметана: классификация, характеристика, ассортимент, условия хранения. Молоко сгущенное стерилизованное, молоко сгущенное с сахаром и пищевыми добавками. Детские сухие молочные продукты, особенности технологии. Способы фальсификации творога. Способы фальсификации сметаны.	ПК-1, ПК-6 ПК-24
	Товароведная характеристика масла и сыра.	Масло Состав и потребительская ценность коровьего масла. Оценка качества, условия хранения. Сыры: классификация, ассортимент, оценка качества, пороки условия хранения. Видовые особенности некоторых сыров. Товароведная характеристика рассольных сыров. Товароведная характеристика кисломолочных сыров. Способы фальсификации масла. Способы фальсификации сыров.	ПК-1, ПК-6 ПК-24
	Товароведная характеристика пищевых жиров	Пищевые жиры: Классификация, пищевая ценность и значение жиров в питании человека. Растительные масла: Классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка, условия хранения. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, дефекты и хранение маргарина. Майонез. Сырье, основы производства. Товароведная характеристика. Маргариновая продукция, основы производства, классификация, экспертиза качества, условия хранения. Спреды: основы производства, классификация, экспертиза качества, условия хранения. Роль жиров в питании человека.	ПК-1, ПК-6 ПК-24
	Товароведная характеристика мяса убойных животных.	Морфологический и химический состав мяса. Пищевая ценность мяса. Послеубойные изменения в мясе. Загар мяса: причины, признаки загара предотвращение. Характеристика парного мяса и пригодность его для производства мясных товаров и кулинарной обработки. Охлажденное и замороженное мясо. Особенности оценки качества. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы. Транспортирование и хранение мяса. Требования к качеству. Клеймение и маркировка мяса. Особенности продуктов распада и реакция среды мяса. Доброкачественность мяса.	ПК-1, ПК-6 ПК-24

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
	Товароведная ха- рактеристика мяс- ных изделий.	Колбасы. Классификация, характеристика, оценка качества, условия хранения. Субпродукты. Виды и категории, кулинарное использование, оценка качества. Мясные полуфабрикаты. Классификация, характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Способы фальсификации колбас. Товароведная характеристика мясных консервов. Особенности химического состава и лечебное значение субпродуктов. Классификация копченостей в зависимости от сырья. Вареные колбасы, технология, ассортимент. Полукопченые, сырокопченые колбасы и копчено-вареные особенности производства. Основной ассортимент.	ПК-1, ПК-6 ПК-24
	Товароведная ха- рактеристика рыбы и рыбных товаров	Химического состава. Пищевая и биологическая ценность рыбы. Живая товарная рыба. Характеристика, ассортимент, особенности оценки качества. Мороженая рыба. Характеристика, ассортимент, особенности оценки качества. Показатели качества и основные признаки, характеризующие болезни живой товарной рыбы. Способы охлаждения рыбы и экспертиза ее качества. Способы посола, характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Копченые рыбные продукты. Виды и способы копчения, характеристика, ассортимент, оценка качества. Икорные продукты. Химический состав, биологическая и пищевая ценность икры, оценка качества, условия хранения. Теоретические основы сушки рыбы как способа консервирования рыбы. Классификация рыбных консервов и суть процесса их производства. Экспертиза качества.	ПК-1, ПК-6 ПК-24
	Товароведная ха- рактеристика яиц и яичных продуктов.	Строение куриного яйца, химический состав и пищевая ценность. Классификация куриных яиц. Пищевые дефекты и брак. Оценка качества, условия хранения куриных яиц. Яйцо: индекс формы яйца; скорлупа строение, окраска. Изменение прочности яйца при хранении. Породы яйца их роль и расположение. Принцип классификации яиц: по категориям, условиям, срокам хранения.	ПК-1, ПК-6 ПК-24

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Коли- чество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источни- ка)		
			основ- ная (из п.8 РПД)	допол- нитель- ная (из п.8 РПД)	(интер- нет- ресур- сы) (из п.9 РПД)
1.	Тара и упаковочные материа- лы: классификация, краткая характеристика, преимущества и недостатки.	2	1-6	1-7	1-17
2.	Компоненты химического со- става продовольственных то- варов: эфирные масла, крася- щие вещества (значение, со- держание, свойства, влияние на качество и сохранность продовольственных товаров).	2	1-6	1-7	1-17
3.	Фруктово-ягодные кондитер- ские изделия: классификация, характеристика отдельных групп.	4	1-6	1-7	1-17
4.	Безалкогольные напитки: классификация, характери- стика отдельных групп, эксперти- за качества, показатели без- опасности, хранение.	4	1-6	1-7	1-17
5.	Конфетные изделия: класси- фикация, характеристика от- дельных групп, экспертиза ка- чества, показатели безопасно- сти, хранение.	4	1-6	1-7	1-17
6.	Молочные консервы: класси- фикация, экспертиза качества, маркировка, хранение.	4	1-6	1-7	1-17
7.	Товароведная характеристика растительных масел, способы идентификации, маркировка,	4	1-6	1-7	1-17

	сроки и условия хранения.				
8.	Товароведная характеристика мяса битой птицы.	4	1-6	1-7	1-17
9.	Икра рыб и нерыбные продукты моря: классификация, пищевая ценность, экспертиза качества, способы фальсификации, хранение.	4	1-6	1-7	1-17
10.	Изучение маркировки мясных, плодоовощных и молочных консервов.	4	1-6	1-7	1-17
11.	Идентификация и фальсификация отдельных групп продовольственных товаров (анализ наиболее характерных экспертиз).	4	1-6	1-7	1-17
Всего		40			

Заочная форма

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1.	Тара и упаковочные материалы: классификация, краткая характеристика, преимущества и недостатки.	8	1-6	1-7	1-17
2.	Компоненты химического состава продовольственных товаров: эфирные масла, красящие вещества (значение, содержание, свойства, влияние на качество и сохранность продовольственных товаров).	8	1-6	1-7	1-17
3.	Фруктово-ягодные кондитерские изделия: классификация, характеристика отдельных групп.	8	1-6	1-7	1-17
4.	Безалкогольные напитки: классификация, характери-	8	1-6	1-7	1-17

	ка отдельных групп, экспертиза качества, показатели безопасности, хранение.				
5.	Конфетные изделия: классификация, характеристика отдельных групп, экспертиза качества, показатели безопасности, хранение.	8	1-6	1-7	1-17
6.	Молочные консервы: классификация, экспертиза качества, маркировка, хранение.	8	1-6	1-7	1-17
7.	Товароведная характеристика растительных масел, способы идентификации, маркировка, сроки и условия хранения.	8	1-6	1-7	1-17
8.	Товароведная характеристика мяса битой птицы.	8	1-6	1-7	1-17
9.	Икра рыб и нерыбные продукты моря: классификация, пищевая ценность, экспертиза качества, способы фальсификации, хранение.	8	1-6	1-7	1-17
10.	Изучение маркировки мясных, плодоовощных и молочных консервов.	8	1-6	1-7	1-17
11.	Идентификация и фальсификация отдельных групп продовольственных товаров (анализ наиболее характерных экспертиз).	10	1-6	1-7	1-17
Всего		90			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум): учеб. пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 240 с.

Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров по направлениям "Товароведение", "Торговое дело" / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2014. - 930с.

Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров по направлениям "Товароведение", "Торговое дело" / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 930с.

Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум): учеб. пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 240 с.

Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров: практикум: учебное пособие. - СПб: Издательство "Лань", 2014. - 240с.

Коник, Н. В.Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие Допущено Минобрнауки РФ. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 416 с.

Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: справ. / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 380 с.

Рязанова, О.А. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справ. / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 288 с.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;.

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонды оценочных средств

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ПК-1 - Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
1 (1)	Физико-химические свойства и методы контроля качества
3(2)	Контроль качества продукции в общественном питании
3 (2)	Пищевая микробиология
4(2)	Процессы и аппараты пищевых производств
5 (3)	Метрология, стандартизация и сертификация
5(3)	Техно-химический контроль в общественном питании
7 (4)	Стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания
7(4)	Сенсорный анализ пищевых продуктов
7(4)	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
8(4)	Экспертиза сырья и пищевых продуктов
8(4)	Преддипломная практика
8(4)	Подготовка и процедура защиты ВКР
ПК-6 - способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
3 (2)	Пищевые и биологические активные добавки
5(3)	Бухгалтерский учет
5(3)	Учет и отчетность в ресторанном бизнесе

5 (3)	Пищевая биотехнология
6 (3)	Технология продукции общественного питания
6(3)	Введение в технологию продуктов
7 (4)	Централизованное производство кулинарной продукции
7(4)	Тара и упаковочные материалы
7 (4)	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания
7(4)	Технология переработки продуктов питания
8(4)	Технология консервов и пищевых концентратов
8(4)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8(4)	Подготовка и процедура защиты ВКР
ПК-24 - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
2 (1)	Пищевая химия
2 (1)	Химия
2(1)	Биохимия растительного и животноводческого сырья
3(2)	Пищевая микробиология
6 (3)	Основы научных исследований и патентоведение
6 (3)	Физиология питания
4(2), 6 (3)	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8(4)	Научно-исследовательская работа
8(4)	Преддипломная практика
8(4)	Подготовка и процедура защиты ВКР

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК -1				
Знания	имеет фрагментарные знания по данной компетенции	знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; знает технологический процесс производства продукции питания с существенными ошибками	средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; знает технологический процесс производства продукции питания с несущественными ошибками	средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; знает технологический процесс производства продукции питания на высоком уровне
Умения	отсутствие умений, предусмотр-	умеет использовать технические средства для измерения ос-	умеет использовать технические средства для из-	умеет использовать технические средства для из-

	ренных дан- ной компе- тенцией	новых параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрика- тов и качество гото- вой продукции; уме- ет организовать и осуществлять техно- логический процесс производства про- дукции питания с ошибками	мерения основных параметров тех- нологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; умеет организовать и осуществлять тех- нологический процесс произ- водства продук- ции питания в до- статочном объе- ме	мерения основных параметров тех- нологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; умеет организовать и осуществлять тех- нологический процесс произ- водства продук- ции питания в полном объеме
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмот- ренных дан- ной компе- тенцией	владеть методами использования тех- нических средств для измерения основных параметров техноло- гических процессов, свойств сырья, полу- фабрикатов и каче- ство готовой продук- ции; организации и осуществления тех- нологического про- цесса производства продукции питания на низком уровне	владеть метода- ми использования технических средств для изме- рения основных параметров тех- нологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; орга- низации и осу- ществления тех- нологического процесса произ- водства продук- ции питания в до- статочном объе- ме	владеть метода- ми использования технических средств для изме- рения основных параметров тех- нологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; орга- низации и осу- ществления тех- нологического процесса произ- водства продук- ции питания в полном объеме
ПК-6				
Знания	имеет фраг- ментарные знания по данной ком- петенции	Знает норматив- ную, техническую, технологическую документацию в условиях произ- водства продукции питания с суще- ственными ошиб- ками	Знает норматив- ную, техниче- скую, технологи- ческую докумен- тацию в условиях производства продукции пита- ния с не суще- ственными ошиб- ками	Знает нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания на высоком уровне
Умения	отсутствие умений, предусмот- ренных дан- ной компе- тенцией	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания; использовать	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания; использовать	Умеет организовывать документообор от по производству на предприятии питания;

		нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания с ошибками	нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в достаточном объеме	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в полном объеме
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет методами введения документооборота по производству на предприятии питания; методами использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продукции питания с ошибками	Владеет методами введения документооборота по производству на предприятии питания; методами использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продукции питания в достаточном объеме	Владеет методами введения документооборота по производству на предприятии питания; методами использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продукции питания в полном объеме
ПК-24				
Знания	имеет фрагментарные знания по данной компетенции	освоил методики анализа результатов эксперимента в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания; при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно	раскрыл методики анализа результатов эксперимента в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; грамотно изложил материал, владеет специальной терминологией; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой; изложил допустим ряд неточностей, искажающих со-	глубоко, в полном объеме освоил методики анализа результатов эксперимента, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать призывания при региональном анализе, не ориентируется в современных

		аргументировано изложил теоретические положения.	держания ответа на вопрос.	проблемах изучаемой дисциплины (научного направления); умело применяет теоретические знания при решении практических задач; владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы
Умения	отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, обладает знаниями для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности с ошибками	Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой использования нормативно-правовыми актами в своей профессиональной деятельности
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	методами анализа и обработки результатов эксперимента на низком уровне	методами анализа и обработки результатов эксперимента в достаточном объеме	методами анализа и обработки результатов эксперимента в полном объеме

	тенцией			
--	---------	--	--	--

7.3. Типовые контрольные задания

Текущий контроль оценивания компетенций на различных этапах их формирования может осуществляться по следующим формам: устный опрос (собеседование), выполнение домашних заданий, , письменные контрольные работы, тестирование и др.

Промежуточный контроль – контроль, осуществляемый после изучения дисциплины в виде экзамена.

При применении в качестве текущего контроля письменных контрольных работ должны быть по разделам представлены вопросы к контрольным работам. Число контрольных работ в семестре не должно быть более трех и они могут быть привязаны к календарному модулю, могут выполняться в форме тестирования.

Если в качестве текущего контроля применяется тестирование, то обязательно должны быть ключи к тестам.

Тесты к дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

- Предметом товароведения являются –
 - потребительные стоимости товара**
 - основополагающие характеристики товара
 - качественные показатели товаров
 - должностные обязанности товароведов
- К товароведным характеристикам не относится характеристика –
 - количественная
 - качественная
 - ассортиментная
 - стоимостная**
- Целью товароведения является -
 - изучение потребительной стоимости товара
 - изучение ассортимента потребительских товаров
 - изучение основополагающих характеристик товара и их изменений на всех этапах товародвижения**
 - изучение качественной характеристики потребительских товаров
- Пригодность товаров, процессов или услуг к совместному использованию, не вызывая нежелательных взаимодействий, это принцип товароведения -
 - совместимость**
 - взаимозаменяемость
 - безопасность
 - ассортиментная принадлежность
- Эргономичность – это способность товара
 - создавать положительные эмоции у потребителя от внешнего вида товара
 - быть ремонтпригодным

- C. **создавать у потребителя чувство комфорта при использовании или эксплуатации товара**
- D. удовлетворять потребность потребителей в энергосберегающих товарах
6. Новизна ассортимента, это -
- A. **способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров**
- B. время полного обновления ассортимента торговой организации
- C. кратность полной смены ассортимента за календарный год
- D. разница широты ассортимента на начало и конец года
7. Деятельность товароведа осуществляется -
- A. в пределах коммерческих отделов организаций торговли
- B. **в различных структурных подразделениях торговых, промышленных и сельскохозяйственных организаций**
- C. только в коммерческих отделах и отделах реализации
- D. только в отделах закупок торговых организаций
8. В каких случаях необходимо соблюдать правило товарного соседства?
- A. только при совместном хранении пищевых продуктов и бытовой химии
- B. при совместном хранении упакованных и неупакованных товаров
- C. **если товары не совместимы по свойствам, требованиям к ОВВ, температуре, освещению и т.п.**
- D. только при продаже в торговой организации пищевых продуктов и химически опасных товаров
9. Если товар не отвечает обязательным требованиям по одному показателю, то...
- A. **он не может быть признан стандартным**
- B. является стандартным
- C. является стандартным, но низшего сорта
- D. подлежит утилизации или переработке
10. Для нанесения штрихов в штриховом коде нельзя использовать -
- A. **любые оттенки красного и желтого цветов**
- B. синий цвет и его оттенки
- C. ярко желтый и темно зеленые цвета
- D. коричневый и ярко-синий цвета
11. В калибровке в наибольшей степени нуждаются -
- A. **природные объекты**
- B. товары промышленного производства
- C. любые потребительские товары
- D. любые товары, закладываемые на длительное хранение
12. К единичным показателям качества относятся —
- A. кислотность, пищевая ценность, содержание жира
- B. внешний вид, плотность, массовая доля белков
- C. **кислотность, массовая доля золы, вязкость**
- D. калорийность, плотность и внешний вид

13. К факторам, формирующим качество товара, относятся:
- А. качество исходного сырья, качество технологических процессов, проектирование и разработка**
 - В. материальная заинтересованность работников, условия хранения и транспортирования
 - С. условия хранения, транспортирования и реализации
 - Д. экономическая эффективность производства, режим хранения, соблюдение правил потребления и эксплуатации
14. Природный сортамент характерен для...
- А. любых товаров, произведенных из натурального сырья
 - В. товаров, вырабатываемых из экологически чистого сырья
 - С. продуктов растительного происхождения**
 - Д. любых продуктов переработки растительного и животного сырья
15. Сортамент товаров, это -
- А. совокупность сортов одноименного товара**
 - В. разница в стоимости товара одного вида высшего и низшего сорта
 - С. количество наименований товаров в торговой организации
 - Д. сорта одноименного товара, имеющиеся в наличии в торговой организации
16. Требования в маркировке устанавливают –
- А. требования к месту нанесения
 - В. полноту содержащейся информации
 - С. место нанесения, вид и качество маркировки**
 - Д. содержание и устойчивость маркировки к внешним воздействиям
17. При хранении товаров, выход стандартной продукции и размеры потерь связаны между собой...
- А. прямо пропорциональной зависимостью
 - В. коэффициентом сохранности, равным 1,25
 - С. обратно пропорциональной зависимостью**
 - Д. слабовыраженной связью
18. Скважистость товарной партии – это...
- А. отношение объемной массы к общему объему пространства (пустот) в товарной массе
 - В. отношение объема товарной массы к ее массе, выраженное в %
 - С. отношение общего объема аэропространства к объемной товарной массе**
 - Д. общий объем пустот в товарной массе (т.е. пространства между отдельными экземплярами)
19. Чем больше объемная масса товара, тем больше затраты на тару, хранение и транспортирование
- А. да
 - В. нет**
 - С. не имеет значения
 - Д. да, если товары при хранении не подвержены усушке

20. Способность объекта к необратимым деформациям, это-
- A. пластичность**
 - В. эластичность
 - С. вязкость
 - Д. упругость
21. К общим физическим свойствам товарных партий и единичных экземпляров относятся:
- А. упругость, прочность и масса
 - В. масса, длина и теплопроводность**
 - С. объемная масса, скважистость и теплоемкость
 - Д. масса, упругость и эластичность
22. Совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохранность товаров, это -
- А. сохранность
 - В. условия хранения
 - С. режим хранения**
 - Д. правило товарного соседства
23. Какие потери не рассматриваются в товароведении?
- A. потери по субъективным причинам**
 - В. потери по объективным причинам
 - С. потери за счет естественных процессов
 - Д. любые потери до стадии реализации
24. Качественные потери товаров списываются -
- А. по актам
 - В. в зависимости от размера потерь,
 - С. по актам или нормам
 - Д. по нормам**
25. Мясо каких животных не подразделяют по полу?
- А. крупного рогатого скота
 - В. свиней
 - С. мелкого рогатого скота**
 - Д. старых и больных
26. Что такое убойный выход?
- А. отношение живой массы к убойной массе животного
 - В. отношение общей массы костей в туше к массе мышечной ткани
 - С. отношение убойной массы животного к живой массе**
 - Д. масса полученной мышечной ткани
27. Убойная масса это –
- А. масса животного за 1,5 – 2 часа до убоя
 - В. масса разделанной туши без шкуры, головы, частей конечностей и внутренних органов**
 - С. масса разделанной туши без шкуры и головы
 - Д. минимальная живая масса молодняка, пригодного для убоя

28. На сколько категорий по упитанности делят мясо свиней?
- A. **5**
 - B. 4
 - C. 3
 - D. 2
29. Охлажденное мясо имеет температуру –
- A. 8 - 12 °С
 - B. **0 - 4 °С**
 - C. -4...-6 °С
 - D. не выше 10-14 °С
30. Каким считается мясо с температурой в толще мышц от 0 до 4 °С?
- A. остывшим
 - B. парным
 - C. **охлажденным**
 - D. подмороженным
31. Говядину лучшего качества получают от животных –
- A. **мясных пород**
 - B. мясо-молочных пород
 - C. молочных пород
 - D. молочно-мясных
32. Какие мышцы наиболее ценные в пищевом отношении?
- A. **поперечно-полосатые**
 - B. гладкие мышцы
 - C. сердечная мышечная ткань
 - D. в зависимости от возраста животного
33. В мясе каких животных содержится больше воды?
- A. **молодых**
 - B. старых
 - C. хорошо откормленных
 - D. этот наиболее стабильный показатель
34. Какой белок обуславливает красную окраску мяса?
- A. миоген
 - B. **миоглобин**
 - C. глобулин
 - D. альбумин
35. Какое мясо обладает более высокой пищевой ценностью?
- A. парное
 - B. окоченевшее
 - C. **созревшее**
 - D. размороженное
36. На энергетическую ценность мяса в наибольшей степени влияет содержание
- A. полноценных белков
 - B. **жира**
 - C. минеральных веществ и витаминов

D. гликогена

37. Какую температуру должно иметь мороженное мясо ?
- A. **не выше -6 -8 °C**
 - B. -14 °C и ниже
 - C. -2 °C и ниже
 - D. не выше -1 °C
38. В зависимости от упитанности и качества послеубойной обработки тушки птиц делят –
- A. **на две категории**
 - B. на три категории
 - C. тушки птиц на категории не делят
 - D. в зависимости от вида и возраста птицы
39. По способу технологической обработки тушки птицы бывают –
- A. потрошенные и полупотрошенные
 - B. **полупотрошенные, потрошенные и потрошенные с комплектом потрохов**
 - C. непотрошенные, полупотрошенные и потрошенные
 - D. потрошенные механически и вручную
40. Большим содержанием белков в тушке птицы характеризуется белое мясо
- A. нет
 - B. да, только у мясных пород птиц
 - C. **да**
 - D. да, только при полноценном кормлении
41. Как классифицируют мясо птицы по термическому состоянию?
- A. парное, остывшее и охлажденное
 - B. **остывшее, охлажденное и мороженое**
 - C. только охлажденное и мороженое
 - D. аналогично мясу убойных животных
42. Какой максимальный срок хранения мяса птицы?
- A. **10 - 12 мес.**
 - B. 1,5 – 3 мес.
 - C. не более 6 мес.
 - D. до 2 лет
43. Пищевая ценность колбасных изделий выше, чем у исходного сырья –
- A. **да**
 - B. нет
 - C. в зависимости от вида мяса
 - D. да, только у сырокопченых изделий
44. Наибольшим сроком хранения отличаются колбасы –
- A. **сырокопченые**
 - B. полукопченные
 - C. варено-копченные
 - D. ливерные

45. Является ли при экспертизе качества вареных колбас высшего сорта обязательным количественное определение крахмала?
- А. да, в соответствии с ГОСТ 123 605-86
 - В. нет**
 - С. да, только в случае положительной качественной реакции на крахмал
 - Д. нет, если колбасы не предназначены для экспорта и детского питания
46. Допускается ли наличие в колбасном фарше пожелтевшего жира?
- А. нет
 - В. да, в зависимости от сорта колбас**
 - С. да, только в вареных колбасах
 - Д. да, но не более 33 % общего количества жира
47. Что такое «бланшировка» мяса?
- А. отделение от мяса костей и грубой соединительной ткани
 - В. кратковременная варка**
 - С. процесс перемешивания фарша при производстве колбас
 - Д. процесс измельчения мяса
48. Какой бомбаж консервных банок называют «ложным»?
- А. химический
 - В. бактериологический
 - С. физический**
 - Д. другое
49. какому виду полуфабрикатов относится азу?
- А. порционным**
 - В. панированным
 - С. рубленным
 - Д. азу относится к ветчинным изделиям
50. Копченые свиные продукты получают только –
- А. из свинины 1-й и 2-й категорий
 - В. только из свинины 1-й категории
 - С. из свинины всех категорий**
 - Д. из мяса любого вида без признаков порчи
51. Какие полуфабрикаты характеризуются наименьшими сроками хранения?
- А. натуральные мелкокусковые
 - В. панированные
 - С. мясной фарш**
 - Д. порционные
52. К натуральным полуфабрикатам относятся –
- А. бифштекс, гуляш, пельмени
 - В. мясо для шашлыков, азу, мясной фарш
 - С. лангет, рагу, антрекот**
 - Д. котлеты и шницели
53. Какая часть куриного яйца содержит больше белка?
- А. белок
 - В. желток**

- С. нет существенных различий
D. в зависимости от вида птицы
54. Что такое «индекс желтка»?
A. отношение диаметра желтка к его высоте
B. отношение высоты желтка к его диаметру
C. отношение массы желтка к массе белка
D. массовая доля желтка в цельном яйце
55. К диетическим относятся куриные яйца, поступившие к потребителю –
A. не позднее 7 сут после дня снесения
B. через 7-14 сут после дня снесения
C. только в течение первых 3-х суток после снесения
D. с массой не менее 40 г в течение 30 сут со дня снесения
56. Каково соотношение в курином яйце белка и жира?
A. примерно 2 : 1
B. примерно 1 : 2
C. примерно 1 : 1
D. строго 1 : 3
57. Какую массу должны иметь куриные яйца первой категории?
A. не менее 55 г
B. не менее 65 г
C. не менее 60 г
D. не менее 50 г
58. При овоскопировании куриных яиц определяют –
A. подвижность белка, высоту пуги
B. запах яйца, соотношение желтка и белка
C. категорию, возраст и прочность скорлупы
D. обсемененность поверхности яйца микроорганизмами
59. Как изменяется индекс желтка по мере хранения яиц?
A. увеличивается
B. уменьшается только первые 7-14 дней
C. уменьшается
D. это постоянный показатель
60. Как изменяется удельная плотность куриных яиц с возрастом?
A. уменьшается
B. увеличивается
C. это постоянная величина
D. уменьшается только в первый месяц хранения
61. Что такое «запашистость» куриных яиц?
A. наличие аммиачного запаха
B. наличие посторонних запахов
C. прилипание желтка к боковым стенкам яйца
D. серо-водородный запах содержимого яйца
62. Куриные яйца 2-й категории должны иметь массу –

- А. **не менее 45 г**
В. не менее 55 г
С. не менее 50 г
D. не менее 32 г
63. Является ли скорлупа яйца проницаемой для воздуха?
А. нет
В. **да**
С. только в первые 2-4 дня после снесения
D. да, только с острого конца
64. Высота воздушной камеры в курином яйце зависит –
А. **от возраста яйца**
В. от сезона года
С. от условий кормления птицы
D. это постоянный показатель
65. «Миражными» называются яйца –
А. с двумя желтками
В. **неоплодотворенные, изъятые из инкубатора**
С. без желтка
D. со скрытыми дефектами
66. В магазинах куриные яйца можно хранить –
А. до 8 дней
В. до 12 дней
С. **до 6 дней в зависимости от времени года**
D. в зависимости от условий хранения 45-60 сут
67. Белок и желток куриного яйца имеют одинаковый pH (от 6 до 6,5) –
А. да
В. **нет**
С. реакция всего содержимого яйца нейтральная (около 7)
D. это зависит от времени года и условий кормления
68. Яйца с дефектом «присушка» относятся к –
А. пищевым неполноценным
В. диетическим неполноценным
С. **техническим**
D. столовым
69. Меланж представляет собой –
А. **замороженная смесь белков и желтков в естественном соотношении**
В. замороженная смесь яичного желтка и растительного масла
С. высушенная смесь белка и желтка с добавлением соли
D. смесь яичной массы и сухарной крошки
70. Не допускаются к реализации куриные яйца массой –
А. менее 52 г
В. **менее 35 г**
С. менее 43 г

D. менее 32 г

71. Дефект куриных яиц «присушка», это –

- A. **присыхание желтка к стенке яйца**
- B. чрезмерное увеличение размеров воздушной камеры
- C. отслоение верхнего слоя скорлупы
- D. полное высыхание содержимого яйца при неправильном хранении

72. Какая часть куриного яйца обладает бактерицидной активностью?

- A. желток
- B. надскорлупная оболочка
- C. **белок**
- D. все содержимое яйца в равной степени

73. Температура плавления молочного жира:

- A. 27-30 °C
- B. 27-32 °C
- C. **27-34 °C**
- D. 27-38 °C

74. Гидролиз жира в молоке вызывает:

- A. **липаза**
- B. амилаза
- C. каталаза
- D. лактаза

75. В молоке какого животного содержится больше белка:

- A. коровы
- B. **овцы**
- C. буйволицы
- D. козы

76. В молоке содержится белок:

- A. лактенин
- B. **глобулин**
- C. цистеин
- D. холин

77. Бактерицидные свойства молока зависят:

- A. **от температуры**
- B. от породы скота
- C. от сезона года
- D. от возраста животного

78. Молоко питьевое пастеризованное вырабатывают жирностью не менее:

- A. 2,2 %
- B. 3,3 %
- C. **4,0 %**
- D. 7,4 %

79. Температура хранения стерилизованного молока, не выше:

- A. **20 °C**

- B. 10 °C
- C. 8 °C
- D. 0 °C

80. По консистенции стерилизованное молоко должно быть:

- A. однородной жидкостью без осадка
- B. однородной жидкостью без отстоя сливок
- C. однородной жидкостью, вязкой, без хлопьев белка
- D. однородной жидкостью без хлопьев белка и сбившихся комочков жира**

81. Пастеризованные сливки вырабатывают жирностью, %:

- A. 10; 20; 30**
- B. 8; 10; 15; 20; 35
- C. 5; 10; 15; 20
- D. 10; 15; 20; 25; 38

82. Внешний вид и консистенция сливок по ГОСТ:

- A. однородная жидкость, без сбившихся комочков жира и хлопьев белка
- B. однородная жидкость, без комочков жира и осадка
- C. однородная жидкость, без отстоя жира и осадка
- D. однородная жидкость, с незначительным отстоем жира, исчезающим при перемешивании**

83. Вкус и запах для сметаны 20% жирности должен быть:

- A. чистый, кисломолочный, допускается слабо выраженный привкус топлёного масла для сметаны из рекомбинированных сливок
- B. чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов**
- C. чистый, кисломолочный, допускается наличие слабой горечи в период с ноября по апрель
- D. чистый, кисломолочный со сладковатым привкусом

84. Кислотность сметаны 20% жирности:

- A. 70-110 °T
- B. 60-100 °T**
- C. 65-100 °T
- D. 75 -120 °T

85. Для сметаны 20% жирности по ГОСТ внешний вид и консистенция:

- A. однородная, в меру густая. Допускается наличие единичных пузырьков воздуха
- B. однородная, не достаточно густая, слегка вязкая
- C. однородная, с незначительной крупитчатостью, мучнистая
- D. однородная густая масса с глянцевой поверхностью**

86. Сырьем для творога является:

- A. молоко обезжиренное, сливки, пахта сухая
- B. молоко сухое обезжиренное, масло, сливки**
- C. молоко обезжиренное, молоко сухое цельное
- D. молоко нормализованное, сухая сыворотка

87. В жирном твороге кислотность не выше:

- A. 210 °T**

- B. 220 °T
- C. 230 °T
- D. 240 °T

88. Цвет творога по ГОСТ должен быть:

- A. белый
- B. белый с желтым оттенком
- C. белый или с кремовым оттенком**
- D. белый со слегка желтоватым оттенком

89. Рыхлая консистенция творога обусловлена:

- A. прессованием при повышенных температурах**
- B. высокими температурами пастеризации
- C. низкими температурами сквашивания
- D. низкими температурами гомогенизации

90. Грубая консистенция творога обусловлена:

- A. прессованием при низких температурах
- B. повышенными дозами ферментами
- C. высокими температурами отваривания**
- D. повышенными дозами закваски

91. Горький вкус творога обусловлен:

- A. переквашиванием сгустка
- B. высокими температурами хранения
- C. внесением пониженных доз пепсина
- D. развитием пептонизирующих бактерий**

92. Допускается газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой:

- A. для кефира и ацидофилина**
- B. для ряженки и варенца
- C. для ряженки и йогурта
- D. для йогурта и кефира

93. Кислотность кефира должна быть:

- A. 80-110 °T
- B. 85-120 °T
- C. 85-130 °T**
- D. 90-120 °T

94 К напиткам, получаемым в результате молочнокислого брожения, относятся:

- A. кефир, йогурт
- B. простокваша, ацидофильное молоко**
- C. ацидофилин, айран
- D. кумыс, ряженка

95. При созревании кефира:

- A. улучшается вкус и консистенция**
- B. набухают белки, диспергируется жир
- C. уплотняется сгусток и денатурирует альбумин
- D. нарастает кислотность, коагулирует глобулин

. К маслу сливочному с содержанием влаги не более 16% относятся:

96. Крестьянское масло содержит жира:

A. 62,5 %

B. 72,5 %

C. 82,5 %

D. 92,5 %

97. Масло сливочное должно иметь консистенцию:

A. однородную, пластичную, мягкую

B. однородную, мягкую, эластичную

C. однородную, плотную, пластичную

D. однородную, плотную, эластичную

98. Топленое масло в металлических банках при температуре не более минус 3°C должно храниться:

A. 3 мес.

B. 6 мес.

C. 12 мес.

D. 18 мес.

99. К высшему сорту относят масло, имеющее общую оценку:

A. 13-20 баллов

B. 12-20 баллов

C. 20-50 баллов

D. 100 баллов

100 Горький вкус в сливочном масле появляется:

A. при окислении молочного жира

B. при разложении лактозы

C. при развитии дрожжей на поверхности масла

D. при использовании некачественной соли

101. К мягким сырам, созревающим при участии плесени, относятся:

A. стильтон, рокфор

B. горгонзола, рамбинас

C. голубой сыр, пропиоли

D. гауда, камамбер

102. К плавленным пастообразным сырам относятся:

A. коралл, орбита

B. лето, городской

C. дружба, янтарь

D. шоколадный, винзор

103. Самокол сыра возникает вследствие:

A. применения малоактивной закваски

B. нарушения режима пастеризации

C. избытка вносимого CaCl_2

D. избытка молочной кислоты

104. Свищи в сыре возникают в результате:

A. недостаточного содержания влаги

B. избыточного содержания влаги

С. попадания плесневелых грибов в трещины

D. бурного газообразования

105. Содержание влаги в осетинском зрелом сыре должно быть:

А. не более 45 %

В. не более 48 %

С. не более 51 %

D. не более 60 %

106. Основными структурными элементами триглицеридов пищевых жиров являются:

А. стериды, хинин

В. акролеин, лецитин

С. стерины, кетоны

D. глицерин, жирные кислоты

107. До 60-70% полиненасыщенных жирных кислот содержится в:

А. рыбьем жире и растительном масле

В. свином и птичьим жире

С. бараньим и говяжьим жире

D. молочном и козьим жире

108. Холестерин содержится в:

А. растительных маслах

В. касторовом масле

С. рыбьем жире

D. животных жирах

109. К чисто масличным растениям относятся:

А. подсолнечник, сафлор, кунжут, тунг

В. хлопчатник, лён, конопля

С. кориандр, горчица, соя

D. олива, кукуруза, рапс

110. В зависимости от вида рафинации вырабатывают масла:

А. салатные, гидратационные

В. отбеленные, сульфитированные

С. рафинированные, нейтрализованные

D. нерафинированные, рафинированные

111. Хранят подсолнечное масло в бутылках в затемнённых помещениях:

А. при t не $> 25^{\circ}\text{C}$ 3 месяца

В. при t не $> 18^{\circ}\text{C}$ 4 месяца

С. при t не $> 22^{\circ}\text{C}$ 5 месяцев

D. при t не $> 20^{\circ}\text{C}$ 6 месяцев

112. Майонез представляет собой эмульсию типа:

А. масло в воде

В. вода в масле

С. суспензию масло в воде

D. суспензию вода в масле

113. В низкокалорийных майонезах содержание жира:

А. более 60 %

В. более 55 %

С. 40-55 %

D. менее 40%

114. О свежести майонеза судят:

А. по титруемой кислотности

В. по влажности

С. по значению pH

D. по эффективной вязкости

115. В зависимости от массовой доли жира маргарин подразделяют на:

- A. высокожирный, среднежирный, низкожирный
- B. высококалорийный, среднекалорийный, низкокалорийный
- C. высококалорийный, среднекалорийный, низкокалорийный

D. высокожирный, с пониженной жирностью, низкокалорийный

116. Горький вкус в маргарине появляется:

- A. при длительном хранении из-за окисления саломаса
- B. при использовании некачественной соли или молока**
- C. при разложении белков при хранении в металлической таре
- D. при разложении фосфатидов

117. Нерафинированный сахар-песок содержит сахарозы, %, не менее:

- A. 98,85
- B. 99,55
- C. 99,75**
- D. 99,95

118. Из микробиологических показателей в сахаре определяют:

- A. БГКП
- B. БГКП, МАФАМ
- C. БГКП, плесени, дрожжи
- D. БГКП, дрожжи, плесени, МАФАМ**

119. Хранят сахар – песок при относительной влажности воздуха, не выше:

- A. 70 %**
- B. 75 %
- C. 80 %
- D. 85 %

120. В неотопливаемых складах сахар- песок хранят:

- A. до 2 лет
- B. До 4 лет**
- C. До 5 лет
- D. до 8 лет

121. Массовая доля редуцирующих веществ в рафинированном сахаре- песке должна быть, не более:

- A. 0,030 %**
- B. 0,045 %
- C. 0,050 %
- D. 0,065 %

122 В химический состав меда входит:

- A. сахароза до 40 %, глюкоза до 39 %
- B. фруктоза до 22 %, сахароза до 50 %
- C. фруктоза до 30 %, галактоза до 40 %
- D. глюкоза до 41 %, фруктоза до 44 %**

123 В зрелом меде содержание влаги должно быть, %, не более:

- A. 18
- B. 20
- C. 21**
- D. 22

124 Падевый мед получают из:

- A. смолы деревьев
- B. экскрементов тли, червецов, ос
- C. нектара цветов (вереска, кедра, ели)
- D. нектара цветов (яблони, тополя) и экскрементов насекомых**

125. Лучшими видами цветочного меда по вкусу и аромату являются:
- А. хлопчатниковый, вересковый, белоакациевый
 - В. подсолнечниковый, рапсовый, горчиный
 - С. липовый, донниковый, клеверный**
 - Д. липовый, яблочный, арбузный
126. Темную окраску имеет мед:
- А. вересковый, горчиный
 - В. каштановый, табачный**
 - С. сурепковый, вишневый
 - Д. рапсовый, гречишный
127. Содержание сахарозы в зрелом цветочном меде не должно превышать:
- А. 5 %
 - В. 7 %**
 - С. 15 %
 - Д. 20 %
128. Основным сырьем для шоколада служит:
- А. сахар, какао-масло, какао-тертое**
 - В. Какаовелла, какао-масло, сахар
 - С. Сахар, какао-тертое, сливки
 - Д. сахарная пудра, какао-тертое, сливочное масло
129. Конширование - это обработка шоколадной массы:
- А. охлаждение до 30 °С в течении 10 часов
 - В. перемешивание при 55 °С в течение 5 часов
 - С. взбалтывание в течение 1-3 суток при 45- 70 °С**
 - Д. подогрев и механическая обработка при 65 °С в течение 12 часов
130. Жировое поседение шоколада появляется при:
- А. нарушении режимов хранения
 - В. Нарушении процесса конширования
 - С. Нарушении процесса гомогенизации
 - Д. нарушении процесса темперирования**
131. Сахарное поседение шоколада происходит:
- А. при внесении сахара свыше нормы
 - В. При несоблюдении режимов гомогенизации
 - С. Из-за резких колебаний температуры при хранении**
 - Д. при хранении шоколада под прямыми солнечными лучами
132. Степень измельчения десертного шоколада, не менее:
- А. 90 %
 - В. 92 %
 - С. 95 %
 - Д. 97 %**
133. Массовая доля начинки для шоколадных батончиков:
- А. 20 %
 - В. 35 %**
 - С. 50 %
 - Д. 60 %
134. Для шоколада с добавлением молочных продуктов влажность, должна быть, не более:
- А. 5,0 %
 - В. 3,0 %**
 - С. 2,0 %
 - Д. 1,2 %

135. В рецептуру белого шоколада входит:

- A. какао- тертое, какао порошок, молоко
- B. Какао-масло, какао порошок, молоко
- C. Какао – масло, сахар, сухое молоко**
- D. какао- тертое, сахар, молоко сухое

136. Шоколадные медали относят:

- A. к десертному шоколаду
- B. к обыкновенному шоколаду**
- C. к пористому шоколаду
- D. к темному шоколаду

137. Называют торговые сорта чая:

- A. по преобладанию в купаже смеси, с указанием сорта
- B. по стране – изготовителю, с указанием сорта
- C. по месту выращивания, с указанием сорта**
- D. по стране-фасовщику, с указанием сорта

138. Вкус «зелени» чая – это:

- A. сильно терпкий вкус
- B. пустой вкус, с незначительной терпкостью
- C. горький терпкий вкус, с привкусом зеленой травы
- D. горьковатый без терпкости вкус, в сочетании с зеленым ароматом**

139. По химическому составу ближе к чайному листу

- A. желтый чай
- B. красный чай
- C. зеленый чай**
- D. черный чай

140. При выпуске ароматизированного чая добавляют сухие цветы жасмина, листья мяты, герани в количестве:

- A. 1-3 %
- B. 3-13 %**
- C. 13-15 %
- D. 15-18 %

141. Содержание кофеина в черном чае колеблется в зависимости от сорта

- A. 0,5-1,5 %
- B. 1,8-2,8 %**
- C. 2,9-4,1 %
- D. 4,4-5,5 %

142. Черный цвет типса чая получается:

- A. при чрезмерном завяливании
- B. При чрезмерном скручивании
- C. При излишней ферментации
- D. при излишней сушке**

143. При обжарке кофейных зерен их масса:

- A. уменьшается**
- B. остается без изменений
- C. значительно увеличивается
- D. увеличивается не значительно

144. Коричневый цвет обжаренным кофейным зернам придают:

- A. пурин
- B. Сахара
- C. Кверцетин
- D. меланоидины**

145 К семенным пряностям относят:

A. мускатный орех, горчицу

B. Мускатный цвет, тмин

C. Бадьян, кардамон

D. шафран, укроп

146. К плодовым пряностям относят:

A. розмарин, кардамон

B. укроп, кориандр

C. бадьян, иссоп

D. перец, анис

147. К пряным травам относятся:

A. петрушка, сельдерей

B. Пастернак, черемша

C. Базилик, лаванда

D. лук, чабрец

148. Перец горький черный представляет собой:

A. не дозревшие плоды растения семейства перечных

B. созревшие плоды растения семейства перечных

C. не дозревшие плоды дерева семейства миртовых

D. созревшие плоды дерева семейства миртовых

149. В упаковке лаврового листа допускается содержание желтых листьев не более:

A. 0,5 %

B. 1 %

C. 2 %

D. 3 %

150. Хранят молотые пряности при температуре не более 15°C:

A. 4-6 месяцев

B. 6-9 месяцев

C. 9-12 месяцев

D. 12-18 месяцев

151. Столовый уксус выпускают содержанием уксусной кислоты:

A. 6 %, 9 %

B. 4 %, 6 %, 9 %

C. 4 %, 6 %, 9 %, 12 %

D. 6 %, 9 %, 12 %

152. Уксус должен быть прозрачным:

A. без мути, слизи

B. Без мути, осадка

C. Без слизи, осадка

D. без мути, осадка слизи

153. Срок хранения уксуса 6 % -го не должен превышать:

A. 3 месяцев

B. 6 месяцев

C. 9 месяцев

D. 12 месяцев

154. Суточная потребность взрослого человека в поваренной соли составляет в среднем:

A. 10-15 г

B. 20-25 г

C. 30-40 г

D. 45-50 г

155. Какой вид поваренной соли используют для посола рыбы и мяса:

- А. помол № 0
 - В. помол № 1
 - С. помол № 2
 - Д. помол № 3**
156. Вследствие высокого содержания примесей в поваренной соли возникает головная боль и тошнота:
- А. солей кальция
 - В. солей магния
 - С. солей калия**
 - Д. солей натрия
157. При повышенном содержании примесей солей магния и кальция в поваренной соли происходит:
- А. уменьшение размеров кристаллов
 - В. уменьшается гигроскопичность
 - С. появление горьковатого вкуса
 - Д. увлажнение соли**
158. Поваренную соль выпускают:
- А. экстра, высшего сорта, 1 сорта, 2 сорта**
 - В. высшего сорта, 1 сорта, 2 сорта
 - С. экстра, высшего сорта, 1 сорта
 - Д. экстра, 1 сорта, 2 сорта
159. В соответствии со стандартом рыбу подразделяют
- А. по длине**
 - В. по ширине
 - С. по обхвату
 - Д. по длине и ширине
160. В зависимости от массы рыбу делят на
- А. очень крупную
 - В. крупную**
 - С. не крупную
 - Д. среднюю
161. Рыбу классифицируют по
- А. содержанию жира**
 - В. содержанию влаги
 - С. содержанию соединительной ткани
 - Д. по содержанию соли
162. Один из основных факторов, обеспечивающих успех транспортировки живой рыбы
- А. температурный режим**
 - В. время года
 - С. вид транспорта
 - Д. продолжительность перевозки
163. При приемке рыбы-сырца, исходя из показателей качества, ее подразделяют
- А. на свежую, несвежую
 - В. на свежую, задержанную, испорченную**
 - С. на 1-й и 2-й сорт
 - Д. на сортовую и не сортовую
- А. надрывы брюшка
164. Какие факторы вызывают снулость рыбы.
- А. кислородный режим**
 - В. сезон вылова
 - С. световой режим

- D. температурный режим
165. При оценке качества охлажденной рыбы пробу варкой
- A. не проводят
 - B. проводят в спорных случаях**
 - C. проводят всегда
 - D. проводят по инициативе эксперта
166. В охлажденном виде в торговую сеть поступает рыба
- A. в неразделанном виде
 - B. потрошенная обезглавленная
 - C. потрошенная не обезглавленная
 - D. верны все варианты**
167. Рыбу целесообразней замораживать до
- A. -10°C
 - B. -15°C
 - C. $-20 - 30^{\circ}\text{C}$**
 - D. $-30 - 40^{\circ}\text{C}$
168. Скорость замораживания рыбы зависит
- A. от химического состава мяса рыбы**
 - B. от размера рыбы
 - C. от массы рыбы
 - D. от размера блок- формы
169. К порокам мороженой рыбы относятся
- A. лопанец
 - B. высыхание**
 - C. краснуха
 - D. вздутие брюшка
170. Для приготовления пряной продукции используют преимущественно рыбу
- A. любых видов
 - B. способных хорошо созреть**
 - C. только крупную
 - D. только мелкую
171. Скорость просаливания, какой рыбы больше
- A. у разделанной**
 - B. у неразделанной
 - C. одинаково в обоих случаях
 - D. не зависит от разделки
172. Скорость просаливания рыбы увеличивается
- A. с повышением температуры**
 - B. с понижением температуры
 - C. при постоянной температуре
 - D. не зависит от температуры
173. Посол, как способ консервирования рыбы является
- A. самостоятельным способом
 - B. предварительным способом
 - C. самостоятельным и предварительным**
 - D. нет верных ответов
174. Из какой рыбы преимущественно готовят сушеную рыбу
- A. из свежей и соленой тощей рыбы**
 - B. из свежей и соленой жирной рыбы
 - C. из рыбы любой жирности
 - D. из свежей несоленой рыбы

175. Основным показателем качества сушеной рыбы является
А. степень набухания в воде
В. степень денатурации белков
С. степень изменения жира
D. степень усушки
176. Продолжительность хранения вяленых товаров зависит от
А. температуры, влажности воздуха, вида рыбы
В. температуры, влажности воздуха,
С. влажности воздуха, размера рыбы
D. всех перечисленных факторов
177. Копчением называют способ консервирования, при котором ткани рыбы пропитываются
А. солью
В. уксусной кислотой
С. дымом
D. копотью
178. Вкусовые качества рыбы горячего копчения зависят
А. от количества содержащихся фенолов и летучих кислот
В. от упитанности рыбы
С. от вида рыбы
D. от свойств дыма
179. Горячее копчение рыбы осуществляется при температуре
А. 80-170 °С
В. 80-100 °С
С. 100 -150
D. 150-200 °С
180. Полугорячее копчение рыбы проводят при температуре
А. до 100 °С
В. до 80 °С
С. до 60 °С
D. до 40 °С
181. К внутренним дефектам рыбных консервов относится
А. бомбаж
В. хлопуща
С. толокнянность
D. подтеки
182. Основным процессом консервного производства является
А. пастеризация
В. стерилизация
С. УФ – облучение
D. все варианты
183. Икра в зависимости от вида упаковки бывает
А. бочковая
В. в бумажной упаковке
С. насыпью
D. навалом
184. Зернистую осетровую икру готовят
А. из крепкого зерна путем посола, сухой солью
В. из слабого зерна путём посола сухой солью
С. из крепкого зерна путем посола в солевом растворе
D. из крепкого зерна с добавлением консервантов.
185. Зернистая икра осетровых рыб готовится

- А. из любой рыбы
 - В. из охлажденной рыбы
 - С. только из живой рыбы**
 - Д. нет верных ответов
186. Доля свободной воды в плодах и овощах составляет
- а) 80-90%
 - б) 60-80%
 - в) 80-95%**
 - г) 70-80%
187. Преобладающий элемент (более половины от всех) в плодах и овощах
- а) кальций
 - б) магний
 - в) фосфор
 - г) калий**
188. Фосфором богаты
- а) абрикосы
 - б) морковь**
 - в) грибы
 - г) зеленные луки
189. Каротин ликопин имеет
- а) желтую окраску
 - б) оранжевую окраску
 - в) зеленую окраску
 - г) красную окраску**
190. Много витамина С содержится в
- а) шиповнике, овощном перце**
 - б) огурцах, баклажанах
 - в) тыкве, арбузах
 - г) томатах, мандаринах
191. Витамин Р в организме человека
- а) является антиязвенным фактором
 - б) влияет на кроветворение
 - в) предохраняет липиды от избыточного окисления
 - г) укрепляет стенки капилляров**
192. Большое количество жиров находится в
- а) бананах
 - б) маслах**
 - в) редисе
 - г) редьке
193. К плодам с высоким (15-25%) содержанием сахаров относятся
- а) лимоны, грейпфруты
 - б) яблоки, груши
 - в) черешни, апельсины
 - г) виноград, бананы**
194. Фитонциды овощей обладают способностью
- а) влиять на окислительно-восстановительные реакции
 - б) повышают водоудерживающую способность тканей
 - в) влияют на синтез белка
 - г) обладают бактерицидными свойствами**
195. К настоящим ягодам относят
- а) виноград**
 - б) малину

- в) землянику
 - г) ежевику
196. К ложным ягодам относят
- а) виноград
 - б) **клубнику**
 - в) малину
 - г) бруснику
197. К сложным ягодам относят
- а) виноград
 - б) клубнику
 - в) **малину**
 - г) бруснику
198. Относительная влажность воздуха при хранении цитрусовых
- а) до 70%
 - б) 70-80%
 - в) **85-90%**
 - г) 90-95%
199. По строению корнеплоды делят на
- а) два типа
 - б) **три типа**
 - в) четыре типа
 - г) пять типов
200. Корнеплоды (кроме свеклы) хранят при температуре
- а) 0 °С
 - б) **0±1 °С**
 - в) до +2 °С
 - г) +2+4 °С
201. Свеклу хранят при температуре
- а) 0 °С
 - б) 0±1 °С
 - в) **до +2 °С**
 - г) +2+4 °С
202. Спелые томаты хранят при температуре
- а) 0 °С
 - б) **+0,5+1 °С**
 - в) +1+2 °С
 - г) 0+2 °С
203. Относительная влажность воздуха при хранении томатных овощей
- а) 75-80%
 - б) **85-90%**
 - в) 80-90%
 - г) 90-95%
204. По химическому составу зерновые культуры принято делить на:
- а) две группы
 - б) **три группы**
 - в) четыре группы
 - г) пять групп
205. Давленные зерна основной культуры относят к
- а) минеральной примеси
 - б) органической примеси
 - в) **зерновой примеси**
 - г) вредной примеси

206. Семена дикорастущих растений относят к

- а) **вредной примеси**
- б) органической примеси
- в) минеральной примеси
- г) зерновой примеси»

207. К общим показателям качества зерна относят

- а) **зараженность амбарными вредителями**
- б) пленчатость
- в) массу 1000 зерен
- г) натуру зерна

208. Наибольшей пищевой ценностью обладают культуры

- а) пшеницы и ячменя
- б) риса и сорго
- в) проса и ржи
- г) **овса и гречихи**

209. Зерно, закладываемое на хранение должно иметь влажность не более

- а) **14%**
- б) 14,5%
- в) 15,5%
- г) 18%

210. Крупы из овса подвергают пропариванию с целью

- а) увеличения срока хранения
- б) **сокращения времени приготовления**
- в) уничтожения микроорганизмов
- г) удаления привкуса горечи

211. Главным показателем качества крупы является

- а) **процентное содержание доброкачественного ядра**
- б) зольность
- в) содержание металломагнитных примесей
- г) зараженность амбарными вредителями

212. При производстве муки составление помольной смеси проводят с целью

- а) повышения качества конечного продукта
- б) **получения партии муки стандартного качества**
- в) облегчения переработки
- г) лучшей очистки от примесей

213. Тип муки зависит от

- а) **назначения**
- б) состава
- в) свойств и назначения
- г) культуры из которой она выработана

214. Вид муки зависит от

- а) назначения
- б) состава
- в) свойств и назначения
- г) **культуры из которой она выработана**

215. Ощущение хруста на зубах при разжевывании муки обусловлено

- а) пониженной влажностью муки
- б) наличием минеральной примеси
- в) **содержанием металломагнитных примесей**
- г) зараженностью и загрязненностью муки вредителями

216. Улучшает хлебопекарные свойства муки процесс

- а) слеживания
- б) самосогревания
- в) **созревания**
- г) отпотевания

217. Пшеничная хлебопекарная мука производится

- а) трех сортов: высший, первый и второй
- б) трех сортов: крупчатка, высший и первый
- в) четырех сортов: крупчатка, высший, первый и второй
- г) **пяти сортов: крупчатка, высший, первый, второй и обойная**

218. В зависимости от исходной пшеницы и сорта муки макаронные изделия

- а) группы А, Б и классы 1,2,3
- б) группы А, Б, В и классы 1,2,3
- в) **группы А, Б, В и классы 1,2**
- г) группы А, Б и классы 1,2

219. Ассортимент макаронной продукции на

- а) три типа: трубчатые, нитеобразные, фигурные
- б) **четыре типа: трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные**
- в) пять типов: трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные, лапша
- г) шесть типов: трубчатые, макароны, перья, лентообразные, фигурные, соломка

220. Все макаронные изделия делят на

- а) **группы, классы, типы, виды**
- б) классы, типы, подтипы, виды
- в) группы, подгруппы, виды, подвиды
- г) классы, типы, виды, подвиды

221. Температура хранения и относительная влажность воздуха в складских помещениях при хранении макарон должна быть

- а) не выше 5°C и 65%
- б) не выше 10°C и 60%
- в) не выше 20°C и 80%
- г) **не выше 30°C и 70%**

222. Муку и крупу хранят

- а) при температуре $5-15^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 65%
- б) **при температуре $5-15^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 60-70%**
- в) при температуре $0-3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 65-80%
- г) при температуре $1-5^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 50-60%

КЛЮЧИ к тестам

по дисциплине Б1.Б.22 «Товароведение продовольственных товаров»

Вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответы	А	Д	С	А	С	А	В	С	А	А
Вопросы	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответы	А	С	А	С	А	С	С	С	В	А
Вопросы	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Ответы	В	С	А	Д	С	С	В	А	В	С
Вопросы	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

Ответы	A	A	A	B	C	B	A	A	B	C
Вопросы	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
Ответы	B	A	A	A	B	B	B	C	A	C
Вопросы	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Ответы	C	C	B	B	A	C	A	A	C	A
Вопросы	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
Ответы	B	A	B	A	B	C	B	C	A	B
Вопросы	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
Ответы	A	C	C	A	B	B	A	C	A	D
Вопросы	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
Ответы	A	D	B	B	D	B	A	C	A	C
Вопросы	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
Ответы	D	A	C	B	A	B	C	A	A	D
Вопросы	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
Ответы	A	C	D	D	C	D	A	D	A	D
Вопросы	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
Ответы	B	A	D	C	D	B	C	D	A	B
Вопросы	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130
Ответы	A	D	C	D	C	B	B	A	C	D
Вопросы	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
Ответы	C	D	B	B	C	B	C	D	C	B
Вопросы	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150
Ответы	B	D	A	D	A	D	C	A	C	B
Вопросы	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160
Ответы	A	D	B	A	D	C	D	A	A	B
Вопросы	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170
Ответы	A	A	B	A	B	D	C	A	B	B
Вопросы	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180
Ответы	A	A	C	A	A	A	C	A	A	B
Вопросы	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190
Ответы	C	B	A	A	C	Б	Г	Б	Г	А
Вопросы	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200
Ответы	Г	Б	Г	Г	А	Б	В	В	Б	Б
Вопросы	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210
Ответы	В	Б	Б	Б	В	А	А	Г	А	Б
Вопросы	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220
Ответы	А	Б	А	Г	В	В	Г	В	Б	А
Вопросы	221	222								
Ответы	Г	Б								

Вопросы к экзамену
по дисциплине Б1.Б.22 «Товароведение продовольственных товаров»

Раздел 1

1. Ассортимент и классификация муки. Требования к качеству.
2. Товароведная характеристика ягод.
3. Требование к упаковке и хранению макаронных изделий.

4. Пищевая ценность муки. Показатели качества.
5. Товароведная характеристика клубнеплодов.
6. Дефекты клубнеплодов.
7. Изменение в муке при хранении. Требования к качеству.
8. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование крупы.
9. Пороки шоколада.
10. Товароведная характеристика ягод.
11. Требования к качеству макаронных изделий и крупы.
12. Показатели качества меда.
13. Общая характеристика плодов и овощей.
14. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование макаронных изделий.
15. Пороки крупы.
16. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование муки.
17. Товароведная характеристика луковых овощей.
18. Дефекты плодов и овощей.
19. Требования к качеству муки и крупы.
20. Товароведная характеристика корнеплодов.
21. Факторы влияющие на качества шоколада.
22. Товароведная характеристика сахара-песка.
23. Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей.
24. Общая товароведная характеристика крупы.
25. Товароведная характеристика сахара.
26. Изменения происходящие в муке при хранении.
27. Изменения в макаронных изделиях при хранении.
28. Характеристика плодовых консервов.
29. Требования к сырью для производства макаронных изделий.
30. Классификация плодовых товаров и их характеристика.
31. Классификация макаронных изделий. Требования к качеству.
32. Характеристика пшена, овсяной и ячменной крупы, требования к качеству.
33. Требования к качеству сахара-песка.
34. Пищевая ценность макаронных изделий.
35. Дефекты плодов.
36. Значение свежих плодов и овощей в питании.
37. Характеристика пшена, пшеничной крупы и гороха. Требования к качеству.
38. Товароведная характеристика семечковых плодов.
39. Требования к качеству крупы и муки.
40. Пороки макаронных изделий.
41. Товароведная характеристика сушеных плодов и овощей.
42. Классификация крупы. Требования к качеству.
43. Пороки меда.
44. Товароведная характеристика меда.
45. Оценка качества плодовых консервов.

46. Пороки сушеных плодов.
47. Товароведная характеристика сахара-рафинада.
48. Товароведная характеристика сушеных плодов и овощей.
49. Требования к упаковке и хранению макаронных изделий.
50. Товароведная характеристика шоколада.
51. Товароведная характеристика клубнеплодов.
52. Товароведная характеристика крупы.
53. Товароведная характеристика макаронных изделий.
54. Товароведная характеристика свежих овощей.
55. Товароведная характеристика семечковых плодов.
56. Товароведная характеристика шоколада.
57. Товароведная характеристика крупы.
58. Товароведная характеристика корнеплодов.
59. Товароведная характеристика муки.
60. Товароведная характеристика свежих плодов.

Раздел 2

1. Общая характеристика варенных и полукопченых колбас.
2. Товароведная характеристика творога.
3. Дефекты и условия хранения сыров.
4. Морфологический состав мяса.
5. Товароведная характеристика сыров.
6. Перечислите показатели качества колбасных изделий.
7. Товароведная характеристика мяса птицы.
8. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы.
9. Дефекты и условия хранения сливочного масла.
10. Классификация мяса птицы. Показатели качества.
11. Товароведная характеристика натуральных пищевых жиров.
12. Дефекты и условия хранения колбас.
13. Товароведная характеристика мороженой рыбы.
14. Общая характеристика и классификация колбасных изделий.
15. Дефекты и условия хранения яиц.
16. Товароведная характеристика икры рыб.
17. Товароведная характеристика коровьего масла.
18. Дефекты и условия хранения молока.
19. Классификация свежего мяса. Условия и сроки хранения.
20. Общая характеристика пищевых жиров. Показатели качества.
21. Дефекты и условия хранения живой рыбы.
22. Показатели качества мяса. Условия и сроки хранения.
23. Товароведная характеристика живой рыбы.
24. Дефекты и условия хранения сыров.
25. Товароведная характеристика сметаны и творога.
26. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов.
27. Химический состав и пищевая ценность мяса.

28. Товароведная характеристика охлажденной рыбы.
29. Показатели качества молока.
30. Товароведная характеристика молока и сливок.
31. Характеристика пищевых жиров.
32. Товароведная характеристика колбасных изделий.
33. Товароведная характеристика куриных яиц.
34. Дефекты и условия хранения мороженой рыбы.
35. Общая характеристика сырокопченых и сыровяленых колбас.
36. Товароведная характеристика молока.
37. Дефекты и показатели качества мороженой рыбы.
38. Товароведная характеристика субпродуктов.
39. Товароведная характеристика маргарина.
40. Дефекты и показатели качества сметаны.
41. Товароведная характеристика сметаны.
42. Товароведная характеристика мороженой рыбы.
43. Перечислите показатели качества сыров.
44. Товароведная характеристика мяса птицы.
45. Общая характеристика субпродуктов.
46. Экспертиза качества маргарина.
47. Товароведная характеристика сыров.
48. Товароведная характеристика куриных яиц.
49. Пороки и показатели качества пищевых жиров.
50. Товароведная характеристика мяса птицы.
51. Классификация колбасных изделий.
52. Дефекты и показатели качества маргарина.
53. Общая характеристика вареных колбас.
54. Морфологический и химический состав мяса.
55. Товароведная характеристика молока.
56. Пищевая ценность показатели качества колбасных изделий.
57. Товароведная характеристика сыров.
58. Общая характеристика полуфабрикатов.
59. Дефекты и показатели качества пищевых жиров.
60. Условия, сроки хранения и пороки колбасных изделий.

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении контрольной работы (тестирования)

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений (при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий).

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя (при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий).

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации (при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем (при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий).

Критерии оценки ответов на экзамене

Оценка «отлично» выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и допол-

нительную литературу, умеет правильно использовать звания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах;

2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку «хорошо» получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;

4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, который:

1) освоил программный материал по плодородству в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументированно изложил теоретические положения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

1. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум): учеб. пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 240 с.

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров по направлениям "Товароведение", "Торговое дело" / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2014. - 930с.

3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров по направлениям "Товароведение", "Торговое дело" / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 930с.

4. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум): учеб. пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 240 с.

5. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров: практикум: учебное пособие. - СПб: Издательство "Лань", 2014. - 240с.

6. Коник, Н. В.Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие Допущено Минобрнауки РФ. - Москва: Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 416 с.

б) Дополнительная литература:

1. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: справ. / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 380 с.

2. Рязанова, О.А. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справ. / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с.

3. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учеб. пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 352 с.

4. Елисеев, М. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов, допущ. УМО по обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва: Издат. центр "Академия", 2006. - 304с.

5. Романов, А.С. Экспертиза хлебобулочных изделий / А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк, И.В. Матвеева. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2017. — 344 с.

6. Чепурной, И. П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебник, реком. Мин. образ. РФ. - 4-е изд. - Москва : Издат. - торгов. корпор. "Дашков", 2008. - 416с.

7. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебное пособие . - 2-е изд. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2016. - 400с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.

2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной

службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».

5. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».

6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.

7. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».

8. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы.

9. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей.

10. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.

11. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».

12. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»

13. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

14. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.

15. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

16. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство»)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 112/140/2017, от 25/10/2017 21.12.2017 по 20.12.2018гг.

2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19г.
3	Polpred.com	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05/12/2017г.
4	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основ-

ных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимый учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену. К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение
(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитает и оформит задание, в том числе, записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистентом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистентом.

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной работе

_____ С. А. Курбанов

« ____ » _____ 20 __ г.

В программу дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Сапукова А. Ч. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

« ____ » _____ 20 __ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					