

«

»

“ ”

“ ”

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Товароведение продовольственных товаров**

: 38.03.02

: 2, : 4

		<b>4</b>
<b>1</b>	( )	3
<b>2</b>		108
<b>3</b>	, .	61
<b>4</b>	, .	18
<b>5</b>	, .	0
<b>6</b>	, .	36
<b>7</b>	, .	16
<b>8</b>	, .	2
<b>9</b>	, .	5
<b>10</b>	, .	47
<b>11</b>	( , , )	
<b>12</b>		

( ): 38.03.02

7 12.01.2016 ., : 09.02.2016 .

: 1,

( ): 38.03.02

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

, . .

:

, . . . . . . . .

:

. . .

# 1.

1.1

<b>Компетенция ФГОС: ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций; в части следующих результатов обучения:</b>	
14.	,
<b>Компетенция ФГОС: ПК.9 способность оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли; в части следующих результатов обучения:</b>	
2.	

# 2.

2.1

	(
--	---

<b>.6. 14</b>	,
1.знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	;
2.знать процессы создания потребительской ценности, непрерывного совершенствования, методы и инструменты повышения эффективности производства и отдельных процессов, технологии их применения	;
3.владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии биотехнологии, физики и математики	;
<b>.9. 2</b>	
4.уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	;
5.знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров	;
6.знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования	;
7.уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	;
8.уметь оценивать эффективность товарного ассортимента и оптимизировать его	;

# 3.

3.1

	,	.		
<b>: 4</b>				
<b>:</b>				
1.	,	0	1	1, 2

2.	,	0	1	5,6	,
:					
3.		0	2	1,2	, , ,
4.		0	2	1,2	
5.	, ,	0	2	1,2	, , ,
6.		0	2	1,2	,
:					
7.		0	2	1,2	, , ,
8.		0	2	1,2	, . , ,
9.	,	0	2	1,2	,
10.		0	2	1,2	, . , ,

3.2

	,	.			
: 4					

:				
2.	4	4	3, 4, 6, 7, 8	,
3.	0	4	3, 4, 6, 7	,
4.	4	4	3, 4, 6, 7, 8	,
9.	0	4	3, 4, 6, 7, 8	,
:				
5.	0	4	3, 4, 6, 7, 8	,
6.	4	8	3, 4, 7, 8	,

7.	0	4	3, 4, 7, 8	
8.	4	4	3, 4, 7, 8	

4.

: 4				
1		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	20	2
: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978. -				
2		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	27	3
: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978. -				

5.

(. 5.1).

5.1

	e-mail;
	e-mail;
	e-mail;
	;

5.2

1	
<b>Краткое описание применения:</b> распределяются роли, дается заранее задание по теме, обсуждаются и обобщаются материалы	



3. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60521.html>.— ЭБС «IPRbooks»

1. Долганова Н.В. Хранение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Долганова Н.В., Газиева С.О.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2016.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51501.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Райкова Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 412 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10984.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Родькина Н. А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие по направлению подготовки бакалавров 38.03.07 "Товароведение" и 19.03.04 (260800.62) "Технология продукции и организация общественного питания" / Н. А. Родькина, С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2015. - 121, [1] с. : табл. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000218130](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000218130)

4. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ А.С. Романов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 287 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4165.html>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Экспертиза напитков. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 406 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4169.html>.— ЭБС «IPRbooks»

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>

2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>

3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>

4. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>

5. :

## 8.

### 8.1

1. Корпачева С. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000234978](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978). - Загл. с экрана.

### 8.2

1 Windows

2 Office

9. -

1	( - ) , ,	

1	55	
2	-1/80	
3	" -6"	
4	859	
5	-1	
6		



### 1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине Товароведение продовольственных товаров приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ОПК.6 владение методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций	з14. знать процессы создания потребительской ценности, непрерывного совершенствования, методы и инструменты повышения эффективности производства и отдельных процессов, технологии их применения	Вкусовые товары Зерно и продукты его переработки Изучение ассортимента и оценка качества рыбных и яичных товаров Изучение ассортимента и оценка качества зерномучных товаров Изучение ассортимента и оценка качества кондитерских товаров Изучение ассортимента и оценка качества молока и молочных товаров Изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов Изучение ассортимента и оценка пищевых жиров Изучение ассортимента, идентификация и оценка качества вкусовых товаров Изучение сортов, оценка качества свежих и переработанных плодов и овощей Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары Молоко и молочные продукты Мясо и мясные продукты Пищевые жиры Предмет, содержание и задачи товароведения продовольственных товаров Рыба и рыбные продукты, яйцо и яичные товары Свежие и переработанные плоды и овощи	Отчет по лабораторной работе, разделы 1-10	Зачет, тест (вопросы 1, 2, 4, 5, 7, 9, 13, 14,16) , вопросы разделов 1-10
ПК.9 способность оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические	у2. уметь оценивать эффективность товарного ассортимента и оптимизировать его	Вкусовые товары Зерно и продукты его переработки Изучение ассортимента и оценка качества рыбных и яичных товаров Изучение ассортимента и оценка качества зерномучных товаров Изучение ассортимента и оценка качества кондитерских товаров Изучение ассортимента и оценка качества молока и молочных товаров	Отчет по лабораторной работе, разделы 1-10	Зачет, тест (вопросы 3, 6, 8, 10, 11, 12, 15, 17, 18, 19, 20), вопросы разделов 1-10

<p>риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли</p>		<p>Изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов  Изучение ассортимента и оценка пищевых жиров  Изучение ассортимента, идентификация и оценка качества вкусовых товаров  Изучение сортов, оценка качества свежих и переработанных плодов и овощей  Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары  Молоко и молочные продукты  Мясо и мясные продукты  Пищевые жиры  Рыба и рыбные продукты, яйцо и яичные товары  Свежие и переработанные плоды и овощи  Факторы, формирующие качество и ассортимент продовольственных товаров</p>		
--	--	--	--	--

## 2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 4 семестре - в форме зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.6, ПК.9.

Зачет проводится в письменной форме, по тестам.

Зачет проводится в форме письменного тестирования, варианты теста составляются из вопросов, приведенных в паспорте зачета, позволяющих оценить показатели сформированности соответствующих компетенций. В тесте 20 заданий, которые охватывают содержание всех разделов товароведения продовольственных товаров. За каждое верно выполненное задание студент получает один балл, за невыполненное – 0 баллов. Методика оценки теста приводится в паспорте зачета.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОПК.6, ПК.9, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

### Общая характеристика уровней освоения компетенций.

**Ниже порогового.** Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

**Пороговый.** Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

**Базовый.** Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

**Продвинутый.** Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

## Паспорт зачета

по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров», 4 семестр

### 1. Методика оценки

Зачет проводится в письменной форме, по тестам. В тесте 20 заданий, которые охватывают содержание всех разделов товароведения продовольственных товаров. За каждое верно выполненное задание студент получает один балл, за невыполненное – 0 баллов.

Цель тестирования проверить формирование компетенций по дисциплине, оценить знания, умения и навыки по дисциплине и проверить насколько студент имеет представление о продовольственных товарах, о видах экспертизы, о прогрессивных способах производства этих товаров, умеет оценивать эффективность ассортимента. Время на выполнение теста 1-2 минуты на одно задание (20 - 40 мин). Не допускаются исправления в бланке ответов. Задания расположены по темам и по степени трудности, и если не удастся справиться с заданием, то следует его пропустить, а после окончания работы над всем тестом вернуться к вызвавшему затруднение заданию, если останется время.

#### **Особенности заполнения бланков-ответов при всех видах инструкций:**

*Выберите верный ответ*

В бланк ответов под соответствующим номером задания вписать букву (или номер) одного правильного ответа из предложенного списка.

*Выберите верные ответы*

В бланк ответов под соответствующим номером задания вписать буквы (или номера) нескольких правильных ответов из предложенного списка.

*Дополните*

В бланк под соответствующим номером задания вписать одно или несколько пропущенных слов в порядке их пропуска в задании.

*Установите соответствие*

В бланк ответов под соответствующим номером задания вписать к каждой букве (или номеру) одного списка найденное соответствие из другого списка под нужной цифрой (или буквой). Например: А-1, А-2, А-3, Б-1, Б-2 и т.д.

**Пример теста для зачета**  
**«Товароведение продовольственных товаров»**

**Выберите верный ответ**

1. Содержание доброкачественного ядра определяет
  - А. Номер крупы
  - Б. Товарный сорт
  - В. Крупность ядра
  
2. Показатель, определяемый при оценке качества хлеба
  - А. Клетчатка
  - Б. Клейковина
  - В. Пористость
  
3. Виноград, высушенный в тени называется
  - А. Сабза золотистая
  - Б. Сояги
  - В. Бедона
  
4. Специфические показатели качества овощей
  - А. Размер
  - Б. Внешний вид
  - В. Вкус и запах
  
5. Природный сорт каких плодов называется ампелографическим
  - А. Мандарин
  - Б. Винограда
  - В. Бананов
  
6. Оптимальная относительная влажность воздуха при хранении овощной зелени
  - А. 75-80%
  - Б. 95-98%
  - В. 85-90%
  
7. Объективный показатель качества пряников
  - А. Кислотность
  - Б. Клейковина
  - В. Щелочность

**Выберите верные ответы**

8. Виды меда по нектароносу
  - А. Гречишный
  - Б. Падевый
  - В. Эспарцетовый
  
9. Растительные масла получают
  - А. Прессованием
  - Б. Вымораживанием
  - В. Экстракцией

**Выберите верный ответ**

10. Вермут относится к винам
  - А. Специальным десертным
  - Б. Ароматизированным
  - В. Натуральным
  
11. Пряности, изготовленные из коры растения
  - А. Лавровый лист
  - Б. Горчица
  - В. Корица

**Выберите верный ответ**

12. Растительное масло, обладающее наибольшей биологической ценностью  
А. Рафинированное дезодорированное  
Б. Рафинированное гидратированное  
В. Нерафинированное
13. Объективный показатель свежести жиров  
А. Цвет  
Б. Консистенция  
В. Кислотное число
14. Стабилизатор, используемый для окраски колбас  
А. Крахмал  
Б. Лимонная кислота  
В. Нитрит натрия

**Установите соответствие**

15. Между категориями упитанности говядины и признаками
- |                |   |
|----------------|---|
| А. Тощая       | 1. Остистые отростки позвонков выступают нередко                          |
| Б. 1 категория | 2. Подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм     |
| В. 2 категория | 3. Подкожный жир отсутствует, остистые отростки позвонков выступают резко |

**Выберите верные ответы**

16. Специфические показатели качества молока  
А. Степень чистоты  
Б. Кислотность  
В. Плотность
17. Говядину по упитанности делят на категории  
А. Первая  
Б. Вторая  
В. Третья

**Дополните**

18. Мясо – туша или часть туши, представляющая собой совокупность соединительной, костной, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ тканей.

**Установите соответствие**

19. Между видом рыбы и семейством
- |          |               |
|----------|---------------|
| А. Омуль | 1. Лососевые  |
| Б. Лещ   | 2. Корюшковые |
| В. Мойва | 3. Карповые   |
|          | 4. Сельдевые  |

**Выберите верный ответ**

20. Готовность какой рыбы определяется показателем «буферная емкость»  
А. Сушеной  
Б. Соленой  
В. Живой

**2. Критерии оценки**

- Ответ на тест для зачета считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен указать правильные ответы, дополнить недостающие термины, допускает принципиальные ошибки, оценка составляет менее 10 баллов.
- Ответ на тест для зачета засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может указать соответствие между товаром и его признаками, но допускает неприципиальные ошибки, оценка составляет менее 14 баллов.

- Ответ на тест для зачета засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, дает характеристику товаров, условий их хранения, может представить качественные характеристики продовольственных товаров, знает ассортимент товаров ценка составляет 16 баллов.
- Ответ на тест для зачета засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент отвечает на все вопросы четко и грамотно, в полном объеме, не допускает ошибок и способен обосновать выбор правильных ответов, оценка составляет 20 баллов.

### 3. Шкала оценки

Для определения суммарного рейтинга студента оценка за зачет переводится в баллы в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Отлично	18 - 20 баллов
Хорошо	15 - 17 баллов
Удовлетворительная	10 - 14 баллов
Неудовлетворительная	0 - 9 баллов

Суммарный рейтинг студента в баллах за семестр складывается из оценки его деятельности в течение семестра и оценки, полученной на зачете, в соотношении 80÷20.

Суммарный рейтинг студента рассчитывается в количестве 100 баллов. Максимальный балл проставляется за качественное и своевременное выполнение работ и требований к ним по всем видам деятельности студента и представлен в таблице 2.

Таблица 2

Деятельность студента	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Лабораторная работа	54	36
Подготовка к занятиям	26	18
Зачет	20	10
Итого	100	64

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем вопросам теста оставляет не менее 10 баллов (из 20 возможных).

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

### 4. Вопросы к зачету по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

#### Перечень вопросов к зачету

#### Раздел 1. Предмет, содержание и задачи товароведения продовольственных товаров

1. Предмет и задачи товароведения
2. Классификация продовольственных товаров
3. Качество продовольственных товаров
4. Химический состав продовольственных товаров
5. Методы определения качества товаров
6. Правила отбора проб продовольственных товаров
7. Хранение продовольственных товаров
8. Консервирование пищевых продуктов

## 9. Маркировка потребительских товаров

### Раздел 2. Зерномучные товары

10. Крупы: пищевая ценность, классификация, ассортимент.
11. Назовите факторы, формирующие качество крупы.
12. Какие показатели лежат в основе деления крупы на номера, сорта.
13. Как определить номер крупы? Назовите крупы, которые делятся на номера.
14. Назовите крупы повышенной биологической ценности.
15. Назовите факторы, формирующие качество муки.
16. Что такое клейковина, ее влияние на хлебопекарные свойства муки.
17. Назовите объективные и субъективные показатели качества муки.
18. Условия и сроки хранения муки.
19. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
20. Назовите основные параметры маркировки фасованных макаронных изделий.
21. Каковы современные тенденции в изменении ассортимента хлеба?
22. Как классифицируют ассортимент хлебобулочных изделий?
23. Дефекты хлеба: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.
24. Классификация, идентификация бараночных и сухарных изделий.
25. Назовите этапы экспертизы качества крупы, муки и макаронных изделий.

### Раздел 3. Плодоовощные товары

26. Значение плодов и овощей в питании, нормы потребления.
27. Особенности химического состава и пищевой ценности отдельных групп плодов и овощей.
28. Классификация и ассортимент плодов и овощей, овощных консервов, их идентификация.
29. Сущность метода квашения, ассортимент квашеных и соленых овощей.
30. Какие дефекты могут возникнуть в консервах при хранении, их причины и меры предупреждения.
31. С какой целью перед сушкой плоды подвергают сульфитации?
32. Охарактеризуйте ассортимент сушеного винограда, абрикосов, яблок, сливы, укажите идентификационные признаки.
33. Как маркируются плодоовощные консервы?.
34. Назовите болезни, возникающие при выращивании и хранении картофеля.
35. Назовите патологические сорта яблок и груш, реализуемых в данное время на потребительском рынке г. Новосибирска.
36. С какими дефектами допускаются яблоки свежие в реализацию?
37. Условия и сроки хранения квашеной капусты и соленых огурцов, виды потерь.

### Раздел 4. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары

38. Характеристика сырья, используемого в производстве кондитерских изделий.
39. В каких кондитерских изделиях нормируется содержание редуцирующих веществ и почему?
40. Классификация и ассортимент карамели, идентификационные признаки.
41. Характеристика наиболее распространенных дефектов карамели и конфет.
42. По каким признакам и показателям определяют натуральность меда. Что такое сахарный мед? В чем заключаются лечебные свойства меда?
43. Что положено в основу формирования ассортимента печенья, крекеров, галет, пряников, вафель, кексов, пирожных, тортов?
44. Каким изменениям подвергаются мучные кондитерские изделия при хранении? Условия и сроки хранения, виды потерь.

45. Факторы формирования качества и ассортимента мармелада фруктово–ягодного, желейного с фруктовыми добавками.
46. В каком направлении совершенствуется современный ассортимент кондитерских изделий?

#### **Раздел 5. Вкусовые товары**

47. Классификация вкусовых товаров: состав, физиологическое воздействие на организм человека, классификация, формирование качества и ассортимента (спирт, водка), идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
48. Чай: химический состав, физиологическое воздействие на организм человека, классификация, ассортимент, его идентификация, производство, фабричные, торговые сорта, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
49. Кофе: химический состав, пищевая ценность, физиологическое воздействие на организм человека, сырье, производство, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
50. Пряности и приправы: особенности состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
51. Безалкогольные газированные напитки: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
52. Плодово-ягодные и овощные соки: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.

#### **Раздел 6: Пищевые жиры**

53. Жиры: химический состав, значение в питании, классификация, ассортимент, его идентификация, дефекты, оценка качества, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
54. Растительные масла: состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование, реализация.
55. Животные топленые и кулинарные жиры: сравнение по составу, назначению, классификация, ассортимент, идентификация, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
56. Маргарин: особенности состава, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
57. Кулинарные, кондитерские, хлебопекарные жиры: особенности состава, формирование качества и ассортимента, классификация, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
58. Майонез: состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.

#### **Раздел 7: Молоко и молочные товары**

59. Молоко: химический состав, значение в питании, технологическая обработка, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
60. Сливки: химический состав, значение в питании, формирование качества,

классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.

61. Классификация и ассортимент кисломолочных товаров (сметана, творог, кисломолочные напитки, сыры, мороженое, масло коровье, молочные консервы): химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.

### **Раздел 8: Мясо и мясные товары**

62. Мясо: морфологический и химический состав, пищевая ценность, формирование качества, классификация, показатели качества, условия и сроки хранения.
63. Товароведная характеристика мяса разных животных, его идентификация, категория упитанности, клеймение, определение качества, условия и сроки хранения.
64. Мясо птицы: химический состав, пищевая ценность, классификация, категории упитанности, оценка качества, определение свежести, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
65. Субпродукты: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
66. Мясные консервы: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
67. Колбасы: состав и значение в питании, классификация, ассортимент, его идентификация, формирование качества (сырье, производство), качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
68. Мясные копчености: пищевая ценность, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, его идентификация качества, возможные дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.

### **Раздел 9: Рыба и рыбные товары**

69. Рыба: химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных семейств, посмертные изменения, показатели качества.
70. Сравнительная товароведная характеристика рыб основных семейств (осетровых, лососевых, сельдевых, карповых и тресковых): их идентификация, особенности состава и пищевой ценности, ассортимент рыбной продукции. Оценка качества, дефекты, условия хранения и реализации.
71. Соленая рыба: химический состав и значение в питании, сущность, посола, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
72. Вяленая, сушеная, копченая рыба: состав, значение в питании, товароведная характеристика ассортимента, его идентификация, оценка качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
73. Рыбные консервы и пресервы: химический состав, значение в питании, формирование качества. Классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
74. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
75. Нерыбное водное сырье: ракообразные, моллюски, водоросли, состав, значение в питании, товароведная характеристика товаров из них, оценка качества, дефекты, условия хранения и реализации.

## **Раздел 10: Яйца и яичные товары**

76. Химический состав, строение, классификация и ассортимент яиц и яичных товаров.
77. Оценка качества яиц и яичных товаров.
78. Дефекты яиц и яичных товаров, показатели их безопасности.
79. Транспортирование, хранение и реализация яиц и яичных товаров.
80. Правила маркировки, упаковки яиц и яичных товаров.