

«

»

“ ”

“ ”

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Товароведение продовольственных товаров**

: 19.03.04

, :  
: 2 3, : 4 5

		4	5
1	( )	0	5
2		0	180
3	, .	2	42
4	, .	2	8
5	, .	0	0
6	, .	0	16
7	, .	0	16
8	, .	0	2
9	, .		16
10	, .	0	136
11	( , , )		
12			

( ): 19.03.04

1332 12.11.2015 ., : 14.12.2015 .

: 1,

( ): 19.03.04

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

, . .

:

, . . . . . . . .

:

. . .

# 1.

1.1

<b>Компетенция ФГОС: ПК.1</b> способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
9.	,
22.	,
<b>Компетенция ФГОС: ПК.18</b> готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
1.	,
<b>Компетенция ФГОС: ПК.19</b> владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
2.	,
1.	,
<b>Компетенция ФГОС: ПК.3</b> владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; <i>в части следующих результатов обучения:</i>	
2.	-

# 2.

2.1

	(	
	,	)

<b>.1. 9</b>	,
1.знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	;
<b>.1. 22</b>	,
2.владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики	;
<b>.3. 2</b>	,
3.уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	;
<b>.18. 1</b>	,
4.знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров	;

<b>.19. 2</b>		,
5.знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования		;
<b>.19. 1</b>		
6.уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации		;
7.уметь оценивать эффективность товарного ассортимента и оптимизировать его		

### 3.

3.1

	,	.		
<b>: 4</b>				
:				
1.	,	0	2	1,4
<b>: 5</b>				
:				
1.		0	1	1,4
2.		0	1	1,4
3.	,	0	1	1,4
4.		0	1	1,4
:				
5.	.	0	1	1,4,5
6.		0	1	1,4,5
7.	.	0	2	1,4

	,	.		
: 5				
:				
1.	2	2	2, 3, 6	,
2.	2	2	2, 3, 6	,
3.	2	2	2, 3, 6	,
4.	2	2	2, 3, 6	,
:				
5.	2	2	2, 3, 6	,

6.	2	2	2, 3, 6	
7.	2	2	2, 3, 6	
8.	2	2	2, 3, 6	

4.

<b>: 4</b>				
1		1, 4, 5	20	2
<p>[...], [2016]. - 19, [1] .. - .. - ;  <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</a></p>				
<b>: 5</b>				
1		1, 2, 3, 4, 5	36	8
<p>[...], [2017]. - .. - ;  <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978</a>.</p>				
2		1, 2, 4, 5, 6, 7	30	2
<p>[...], [2017]. - .. - ;  <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978</a>.</p>				
3		2, 6	30	2
<p>[...], [2016]. - 19, [1] .. - .. - ;  <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042</a></p>				
4		1, 2, 3, 4, 5	40	4
<p>[...], [2017]. - .. - ;  <a href="http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978">http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978</a>.</p>				

## 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	

2	
<b>Краткое описание применения:</b> лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить.	

## 6.

( ),

-

ECTS.

. 6.1.

6.1

<b>: 5</b>		
<i>Подготовка к занятиям:</i>	10	20
<i>Дополнительная учебная деятельность:</i>	0	
<i>Лекция:</i>	0	
<i>Лабораторная:</i>	16	20
<i>Контрольные работы:</i>	10	20
<small>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978. - [2017]. - [ ]:</small>		
<b>Экзамен:</b>	20	40
<small>http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234978. - [2017]. - [ ]:</small>		

		/	.	
<b>.1</b>	9.	+	+	+
	22.	+	+	+
<b>.18</b>	1.	+	+	+
<b>.19</b>	2.	+	+	+
	1.	+	+	+
<b>.3</b>	2.	+	+	+

1

## 7.

- 1.** Зонova Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Зонova 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»
  - 2.** 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)
  - 3.** Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2017.— 930 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60532.html>.— ЭБС «IPRbooks»
  - 4.** Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 229 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>.— ЭБС «IPRbooks»
- 1.** Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ Березина В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35321.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 374 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35322.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 328 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/17598.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Колобов С.В., Памбухчиянц О.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 397 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60472.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168.html>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Позняковский В.М. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Резниченко И.Ю., Попов А.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 233 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4170.html>.— ЭБС «IPRbooks»
7. 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»
8. Резниченко И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие/ Резниченко И.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 203 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61281.html>.— ЭБС «IPRbooks»
9. Чебакова Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения : учебное пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва, 2014. - 303, [1] с. : ил., табл. - На тит. л. и обл. : Электронно-библиотечная система znanium.com.
10. Экспертиза грибов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ И.Э. Цапалова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 287 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4164.html>.— ЭБС «IPRbooks»
11. 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»
12. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 326 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4162.html>.— ЭБС «IPRbooks»
13. 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»

14. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Е.Б. Ивашевская [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 215 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4172.html>.— ЭБС «IPRbooks»

15. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ И.Э. Цапалова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4163.html>.— ЭБС «IPRbooks»

1. eLIBRARY.RU (Научная электронная библиотека РФФИ) [Электронный ресурс]. – [Россия], 1998. – Режим доступа: [http://\(www.elibrary.ru\)](http://(www.elibrary.ru)). – Загл. с экрана.

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

3. Электронно-библиотечная система НГТУ [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. – [Россия], 2011. – Режим доступа: <http://elibrary.nstu.ru/>. – Загл. с экрана.

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

5. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : компьютерная справочно-правовая система по законодательству России. - [Россия], 1992-2016. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. - Загл. с экрана.

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

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

8. :

## 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.

2. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000234042](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042)

### 8.2

1 Windows

2 Office

## 9.

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)
ПК.1/ПТП способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	з9. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Вкусовые товары Зерно и продукты его переработки Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары Молоко и молочные продукты Пищевые жиры Мясо и мясные продукты Рыба и рыбные товары Яйцо и яичные товары Свежие и переработанные плоды и овощи	Контрольная работа, отчет по лабораторной работе	Экзамен (тест)
ПК.1/ПТП	у22. владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики	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	Контрольная работа, отчет по лабораторной работе	Экзамен (тест)
ПК.18/ОУ готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения	з1. знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров	Вкусовые товары Зерно и продукты его переработки Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары Молоко и молочные продукты Пищевые жиры Мясо и мясные продукты Рыба и рыбные товары Яйцо и яичные товары	Контрольная работа, отчет по лабораторной работе	Экзамен (тест)

предприятия		Свежие и переработанные плоды и овощи		
ПК.19/ОУ владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	32. знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования	Молоко и молочные продукты Пищевые жиры Мясо и мясные продукты		Экзамен (тест)
ПК.19/ОУ	у1. уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	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	Контрольная работа, отчет по лабораторной работе	Экзамен (тест)
ПК.3/ПТП владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	у2. уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	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	Контрольная работа, отчет по лабораторной работе	Экзамен (тест)

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

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 5 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ПК.1/ПТП, ПК.18/ОУ, ПК.19/ОУ, ПК.3/ПТП.

Экзамен по курсу «Товароведение продовольственных товаров» проводится в письменной форме.

На экзамене студенту предлагается ответить письменно на вопросы теста. По каждому правильному ответу по 20 вопросам выставляется два балла. Экзамен считается сданным, если средняя сумма баллов по всем вопросам составляет не менее 20 баллов из 40 возможных.

Коэффициент, с которым учитывается полученная сумма баллов в общей оценке по дисциплине, определяется Правилами аттестации.

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

В 5 семестре обязательным этапом текущей аттестации является контрольная работа. Требования к выполнению контрольной работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте контрольной работы.

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 ПК.1/ПТП, ПК.18/ОУ, ПК.19/ОУ, ПК.3/ПТП, 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 экзамена

по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров», 5 семестр

### 1. Методика оценки

Экзамен проводится в письменной форме, по тестам. В тесте 20 заданий, которые охватывают содержание всех разделов дисциплины «Товароведение продовольственных товаров». За каждое верно выполненное задание студент получает два балла, 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 экзамена

Тест  
по дисциплине  
«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 экзамена 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 20 баллов.

- Ответ на тест для экзамена засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может указать соответствие между товаром и его признаками, но допускает непринципиальные ошибки, оценка составляет 20 баллов из 40 возможных.
- Ответ на тест для экзамена 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 оценка составляет 30 баллов из 40 возможных.
- Ответ на тест для экзамена 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 40 баллов из 40 возможных.

### 3. Шкала оценки

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

Таблица 1

Отлично	35 - 40 баллов
Хорошо	28 - 34 баллов
Удовлетворительная	20 - 27 баллов
Неудовлетворительная	0 - 19 баллов

Суммарный рейтинг студента в баллах за семестр складывается из оценки его деятельности в течение семестра и оценки, полученной на экзамене, в соотношении 60÷40.

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	20	16
Подготовка к занятиям	20	10
Контрольная работа	20	10
Экзамен	40	20
Итого	100	56

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

Соответствие рейтинговых баллов, оценок по шкале *ECTS* и традиционной шкалы оценки представлено в таблице 3.

Таблица 3

Характеристика работы студента	Диапазон	Оценка	Традиционная (4-
--------------------------------	----------	--------	------------------

	баллов рейтинга	ECTS	уровневая) шкала оценки
«Отлично» – работа высокого качества, уровень выполнения 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	98-100	A+	ОТЛИЧНО
	93-97	A	
	90-92	A-	
«Очень хорошо» – работа хорошая, уровень выполнения отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	87-89	B+	хорошо
	83-86	B	
	80-82	B-	
«Хорошо» – уровень выполнения работы 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	77-79	C+	удовлетворительно
	73-76	C	
	70-72	C-	
«Удовлетворительно» – уровень выполнения работы 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	67-69	D+	удовлетворительно
	63-66	D	
	60-62	D-	
«Посредственная» – работа слабая, уровень выполнения не отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не	50-59	E	

выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному			
«Неудовлетворительно» (с возможностью пересдачи) – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	25-49	<i>FX</i>	неудовлетворительно
«Неудовлетворительно» (без возможности пересдачи) – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	0-24	F	

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

##### Перечень вопросов к экзамену

##### Дидактическая единица 1: Теоретические основы товароведения

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

1. Предмет товароведения - потребительская стоимость товаров.
2. Цели и задачи товароведения.
3. Методы товароведения
4. История и направления развития товароведения
5. Потребительские свойства товаров как совокупность химических, физических, биологических, технологических и др. свойств.
6. Потребительские свойства назначения товаров и показатели их определяющие.
7. Потребительские свойства надежности товаров и показатели их определяющие.
8. Потребительские свойства безопасности товаров и показатели их определяющие.
9. Эргономические потребительские свойства товаров и показатели их определяющие.
10. Эстетические потребительские свойства товаров, показатели их определяющие, особенности оценки этих показателей.
11. Экологические потребительские свойства.
12. Виды безопасности товаров.

13. Основные понятия: виды, свойства ассортимента.
14. Подразделения ассортимента на классы, группы, разновидности и виды товаров.
15. Назначение ассортимента. Классификационные признаки.
16. Направления изменения ассортимента товаров: расширение, сужение, насыщение, обновление, совершенствование, гармонизация.
17. Показатели ассортимента по характеризующим свойствам: широта, полнота, структура, устойчивость, обновляемость, разнообразие ассортимента.
18. Маркировка на упаковке. Виды маркировки: этикетки, ярлыки, клейма, бирки, товарные знаки.
19. Принципы и правила классификации товаров.
20. Категории классификаторов: общегосударственный, отраслевые, предприятий и организаций. Общегосударственные классификаторы промышленной и сельскохозяйственной продукции (ОКП), предприятий и организаций (ОКПО), стандартов и ТУ (ОКСТУ).
21. Товарная номенклатура Внешней Экономической Деятельности (ТН ВЭД): назначение, сфера применения, структура и содержание.
22. Качество товаров. Обеспечение качества.
23. Основные показатели качества пищевых продуктов.
24. Оценка качества товаров. Значение показателей для удовлетворения потребностей и создания потребительских предпочтений.
25. Факторы, формирующие качество товаров.
26. Факторы, сохраняющие качество товаров.
27. Влияние упаковки на формирование и сохранение потребительских свойств продукции и ее качества. Требования к упаковке.
28. Требования к климатическому режиму хранения товаров.
29. Классификация товаров по термическому состоянию и требования к оптимальному температурному режиму хранения товаров.
30. Требования к оптимальному влажностному режиму хранения товаров.
31. Санитарно-гигиенический режим хранения товаров.
32. Классификация товаров по срокам годности.
33. Требования к условиям транспортировки товаров.
34. Операции по подготовке товаров к реализации и их влияние на сохранение свойств товаров и его качества.

## **Дидактическая единица 2: Товароведная характеристика и оценка качества товаров растительного происхождения**

### **Раздел 2: Зерно и продукты его переработки**

35. Крупы: пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификационные признаки рисовой, гречневой, манной, ячневой и перловой крупы.
36. Факторы, формирующие качество крупы.
37. Обоснуйте потребительские достоинства крупы, подвергнутой гидротермической обработке и обыкновенной.
38. Какие показатели лежат в основе деления крупы на номера, сорта.
39. Как определить номер крупы? Назовите крупы, которые делятся на номера.
40. Назовите крупы повышенной биологической ценности.
41. Обоснуйте режим и сроки хранения крупы пшенной и хлопьев «Геркулес».
42. Что такое клейковина, ее влияние на хлебопекарные свойства муки.
43. Зерно, как сырье для производства зерномучных товаров: особенности химического состава, классификация зерновых культур. Товарное качество, показатели безопасности.

Транспортирование и хранение.

44. Крупа: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, характеристика ассортимента, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.

45. Мука пшеничная и ржаная: сравнительная характеристика состава, хлебопекарных свойств, идентификационных признаков. Оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.

46. Хлеб: химический состав и значение в питании, формирование качества, классификация и характеристика ассортимента, оценка качества, идентификация видов и сортов, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.

47. Макароны изделия: химический состав и значение в питании. Формирование качества, классификация, идентификация видов, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и реализация.

48. Сухарные изделия: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификационные признаки, оценка качества, дефекты, упаковка, транспортирование, хранение, реализация.

49. Бараночные изделия: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, идентификация видов и ассортимента, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.

50. Крупяные концентраты: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, идентификация видов и ассортимента, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.

### **Раздел 3: Плодоовощные товары**

51. Свежие плоды и овощи: химический состав, значение в питании, классификация, важнейшие природные сорта, особенность как товара, показатели качества, дефекты.

52. Картофель: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификационные признаки, оценка качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.

53. Корнеплоды: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.

54. Капустные овощи: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.

55. Луковые овощи: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.

56. Томатные овощи: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.

57. Тыквенные овощи: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.

58. Десертные и пряные овощи: химический состав, значение в питании, классификация, природные сорта, их идентификационные признаки, показатели качества, повреждения, условия и режим хранения, транспортирования и реализации.

59. Семечковые плоды: химический состав, значение в питании, классификация, признаки сортов, их идентификация, оценка качества, дефекты, условия и режим хранения, потери и меры по их устранению, транспортирование, реализация.

60. Косточковые плоды: химический состав, значение в питании, классификация,

- помологические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, условия и режим транспортирования, хранения, реализации.
61. Виноград: химический состав, значение в питании, классификация, ампелографические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, условия и режим хранения, транспортирования, реализации.
  62. Ягоды: химический состав, значение в питании, классификация, помологические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
  63. Субтропические плоды: химический состав, значение в питании, классификация, помологические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
  64. Тропические плоды: химический состав, значение в питании, классификация, помологические сорта, их идентификация, оценка качества, дефекты, условия транспортирования, хранения, реализации.
  65. Квашенные овощи: химический состав, пищевая ценность, сущность квашения, классификация, ассортимент, экспертиза качества, торговые сорта, дефекты, условия хранения, транспортирования, реализации.
  66. Сушеные плоды и овощи: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, условия хранения, реализации.
  67. Грибы: химический состав, значение в питании, классификация, способы переработки, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
  68. Замороженные плоды и овощи: химический состав, пищевая ценность, формирование качества и ассортимента, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
  69. Плодоовощные консервы: пищевая ценность, классификация, формирование качества и ассортимента, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.

#### **Раздел 4: Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары**

70. Крахмал: состав, значение в питании, формирование качества, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
71. Крахмалопродукты: основные виды, особенности производства, ассортимент, идентификация, оценка качества, использование, упаковка, маркировка, хранение.
72. Сахар: пищевая ценность, классификация, формирование качества и ассортимента, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
73. Кондитерские изделия: особенности состава, значение в питании, формирование качества и ассортимента, классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование, реализация.
74. Мед: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, возможная фальсификация и способы ее обнаружения, условия хранения, подготовка к реализации.
75. Фруктово-ягодные кондитерские изделий: состав, пищевая ценность классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, условия хранения, реализации.
76. Шоколад: химический состав, пищевая ценность, классификация, формирование качества, идентификация видов, дефекты, оценка качества, условия хранения и реализации.
77. Карамель: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент,

- производство, оценка качества, идентификация, дефекты, условия и сроки хранения.
78. Конфеты: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, формирование качества, идентификация, дефекты, условия хранения, реализации.
  79. Драже и ирис: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, условия хранения, реализации.
  80. Халва: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, условия хранения и реализации.
  81. Пряничные изделия: химический состав, пищевая ценность, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, условия хранения, транспортирования, реализации.
  82. Печенье, крекер, галеты: состав, пищевая ценность, классификация, формирование качества, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализации.
  83. Торты и пирожные: состав, значение в питании, классификация, формирование качества, ассортимент, идентификация, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, реализации.

## **Раздел 5: Вкусовые товары**

84. Алкогольные напитки: состав, физиологическое воздействие на организм человека, классификация, формирование качества и ассортимента (спирт, водка), идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
85. Ликероводочные изделия: общая характеристика, классификация, идентификационные признаки, ассортимент, формирование качества, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
86. Виноградные вина: химический состав, отличие от водки и ликероводочных изделий, классификация, ассортимент, формирование качества, оценка качества, дегустация, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализации.
87. Игристые вина: химический состав, отличие от «Тихих» вин, ассортимент, его идентификация, формирование качества (сырье, производство), оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
88. Коньяк: химический состав, классификация, ассортимент, его идентификация, формирование качества (сырья, производство). Оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
89. Чай: химический состав, физиологическое воздействие на организм человека, классификация, ассортимент, его идентификация, производство, фабричные, торговые сорта, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
90. Кофе: химический состав, пищевая ценность, физиологическое воздействие на организм человека, сырье, производство, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
91. Ром, виски, кальвадос: состав, формирование качества (сырье, производство), оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
92. Пряности и приправы: особенности состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
93. Безалкогольные газированные напитки: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
94. Плодово-ягодные и овощные соки: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка,

условия транспортирования, хранения, реализации.

95. Пиво: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.

### **Дидактическая единица 3: Товароведная характеристика и оценка качества товаров животного происхождения**

#### **Раздел 6: Пищевые жиры**

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

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

102. Молоко: химический состав, значение в питании, технологическая обработка, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
103. Сливки: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
104. Сметана и творог: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
105. Кисломолочные напитки: особенности состава, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
106. Сыры: химический состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
107. Плавленые сыры: химический состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, условия хранения и реализации.
108. Твердые сычужные сыры: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.

109. Мягкие сыры: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
110. Мороженое: состав, пищевая ценность, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
111. Масло коровье: химический состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
112. Молочные консервы: химический состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), ассортимент и идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.

## **Раздел 8: Мясо и мясные товары**

113. Мясо: морфологический и химический состав, пищевая ценность, формирование качества, классификация, показатели качества, условия и сроки хранения.
114. Товароведная характеристика мяса разных животных, его идентификация, категория упитанности, клеймение, определение качества, условия и сроки хранения.
115. Мясо птицы: химический состав, пищевая ценность, классификация, категории упитанности, оценка качества, определение свежести, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
116. Мясо охлажденное: химический состав, пищевая ценность, способы охлаждения, их влияние на качество, оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения, реализации.
117. Мясо замороженное: химический состав, пищевая ценность, способы замораживания, их влияние на качество, оценка качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
118. Субпродукты: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
119. Мясные консервы: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
120. Колбасы: состав и значение в питании, классификация, ассортимент, его идентификация, формирование качества (сырье, производство), качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
121. 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**

122. Рыба: химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных семейств, посмертные изменения, показатели качества.
123. Рыба живая, охлажденная и мороженая: способы охлаждения и замораживания, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения, транспортирования, реализации.
124. Сравнительная товароведная характеристика рыб семейства осетровых, лососевых, сельдевых, карповых и тресковых: их идентификация, особенности состава и пищевой ценности, ассортимент рыбной продукции. Оценка качества, дефекты, условия хранения и реализации.
125. Соленая рыба: химический состав и значение в питании, сущность, посола,

- классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
126. Вяленая, сушеная, копченая рыба: состав, значение в питании, товароведная характеристика ассортимента, его идентификация, оценка качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
  127. Рыбные консервы и пресервы: химический состав, значение в питании, формирование качества. Классификация, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
  128. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: классификация, ассортимент, идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
  129. Нерыбное водное сырье: ракообразные, моллюски, водоросли, состав, значение в питании, товароведная характеристика товаров из них, оценка качества, дефекты, условия хранения и реализации.
  130. Икорные товары: строение, состав, пищевая ценность, товароведная характеристика, ассортимент, его идентификация, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия, сроки хранения и реализации.
  131. Формованные и структурированные продукты: особенности состава, пищевая ценность, формирование качества и ассортимента, идентификация, показатели качества, дефекты, хранение, реализация.

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

132. Химический состав, строение, классификация и ассортимент яиц и яичных товаров. Оценка качества яиц и яичных товаров.
133. Дефекты яиц и яичных товаров, показатели их безопасности.
134. Транспортирование, хранение и реализация яиц и яичных товаров.
135. Правила маркировки, упаковки яиц и яичных товаров.

## Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров», 5 семестр

### 1. Методика оценки

Контрольная работа проводится по темам дисциплины: товароведная характеристика и оценка качества товаров растительного происхождения; товароведная характеристика и оценка качества товаров животного происхождения; включает 4 задания, три теоретических вопроса и задача, выполняется письменно.

Варианты контрольной работы определяются студентами согласно таблице 1 по двум последним цифрам личного дела (шифра). В таблице вариантов по горизонтали «Б» размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых – последняя цифра шифра студента. По вертикали «А» также размещены цифры от 0 до 9, каждая из них – предпоследняя цифра шифра. Пересечением горизонтальной и вертикальной линий определяется вариант контрольной работы. Например, шифру 31720128 соответствует вариант 28, вопросы 29, 41, 89, 109.

При оформлении контрольной работы вначале пишется вопрос, затем тут же дается ответ. В ответе на вопрос следует показать умение давать ответы по существу вопроса и краткие. Дословное переписывание текста не допускается. В конце работы приводится список использованной литературы. Затем ставится подпись студента и дата выполнения работы. Если работа возвращается на доработку, то студент должен обратить внимание на каждое замечание преподавателя и дополнить ответы либо внести исправления. Работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки.

Таблица вариантов контрольных работ

Таблица 1

	Б	Последняя цифра номера личного дела									
	А	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра номера личного дела	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	12
		21	25	23	28	27	29	18	15	24	30
		61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
		81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		31	41	51	55	60	64	28	42	34	25
		71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
		91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	2	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		43	34	38	32	42	51	58	62	41	45
		81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
		101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	3	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		25	28	29	31	35	36	37	38	40	42
		91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

		111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	4	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		33	43	33	45	40	42	34	37	44	45
		50	51	52	53	54	55	56	57	58	59
		101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		30	31	32	33	34	35	36	37	38	39
		52	54	55	56	57	58	59	60	61	62
		111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Предпоследняя цифра номера личного дела	6	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
		41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
		61	72	110	95	104	99	101	115	93	94
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	7	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20
		41	42	43	44	45	46	37	36	38	39
		51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
		81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	8	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		30	31	32	33	34	35	36	37	38	39
		61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
		40	41	42	43	44	45	46	47	48	49
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	9	15	20	19	21	24	25	26	27	28	29
		31	30	40	39	35	36	37	33	32	41
		51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
		71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

## 2. Критерии оценки

Каждое задание контрольной работы оценивается в соответствии с приведенными ниже критериями.

- Работа считается **невыполненной**, если даны ответы не на все вопросы, отсутствует решение задачи, отсутствует список использованных источников, оценка составляет менее 10 баллов.
- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если ответы на вопросы даны формально: не приведена оценка качества товара, не указаны показатели качества и безопасности, задача решена с ошибками, использованы не действующие нормативно-технические документы (ГОСТы), список использованных источников не соответствуют современным требованиям, оценка составляет 10-13 баллов.
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если ответы на вопросы даны в полном объеме, ответы на задачу даны в соответствии ГОСТ, оценка составляет 14-16 баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если ответы на вопросы даны в полном объеме, ответы на задачу даны в соответствии с действующей нормативно-технической документацией и с пояснениям, изучен ассортимент товара, условия хранения и транспортирования, использована современная литература, оценка составляет 17-20 баллов.

### 3. Шкала оценки

Защита контрольной работы проходит в устной форме. Максимальный балл за выполнение всех заданий равен 20, зачетный балл – 10. Правила оценивания контрольной работы представлены в таблице 2.

Таблица 2

Правила оценивания контрольной работы

Состав защиты контрольной работы	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Вопрос 1	4	2
Вопрос 2	4	2
Вопрос 3	4	2
Вопрос 4	4	2
Задача	4	2
Итого	20	10

В данном разделе показана связь оценки за контрольную работу с общей оценкой по дисциплине в таблице 3.

Таблица 3

Деятельность студента	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Лабораторная работа	20	16
Подготовка к занятиям	20	10
Контрольная работа	20	10
Экзамен	40	20
Итого	100	56

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

### 4. Пример варианта контрольной работы

#### Вариант контрольной работы

1. Классификация зерновых культур. Влияние химического состава отдельных частей зерна на формирование потребительских свойств и качество зерномучных товаров.
2. Мед: состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация; показатели, характеризующие натуральность, оценка качества, возможные дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения, показатели безопасности.
3. Майонез. Состав и потребительские свойства. Оценка качества, допустимые и недопустимые дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

#### Задача

Результаты анализа гречневой крупы: влажность - 14,8%, битых ядер – 1,3г, испорченных ядер – 0,11г.

Определить:

- пригодна ли крупа к длительному хранению?
- какого сорта данная гречневая крупа?

#### Контрольные вопросы

1. Классификация зерновых культур. Влияние химического состава отдельных частей зерна на формирование потребительских свойств и качество зерномучных товаров.

- 2 Классификация крупы. Сравнительная характеристика крупы по химическому составу, требованиями к качеству, условиям и срокам хранения.
- 3 Крупа. Характеристика ассортимента, пищевая ценность. Принципы деления на сорта, номера. Экспертиза качества, допустимые и недопустимые дефекты, показатели безопасности.
- 4 Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки по составу, хлебопекарным свойствам, ассортименту, требованиям к качеству при экспертизе, дефектам, условиям и срокам хранения.
- 5 Хлеб: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств, требования к качеству, дефекты, причины возникновения, условия и сроки хранения, показатели безопасности.
- 6 Макароны изделия: пищевая ценность, классификация, ассортимент, формирование потребительских свойств и качества, показатели качества безопасности, дефекты, условия хранения.
- 7 Хранение зерномучных товаров. Сопоставьте условия и сроки хранения разных видов, изменение качества при хранении, потери, пути их снижения, критерии окончания сроков хранения.
- 8 Дефекты и болезни зерномучных товаров, причины возникновения, меры предупреждения.
- 9 Бараночные и сухарные изделия: сравнительная характеристика по пищевой ценности, сырью, производству, показателям качества, условиям и срокам хранения. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения.
- 10 Концентраты из зернового сырья. Значение в питании, классификация, ассортимент, его идентификация, требования к качеству, дефекты, экспертиза качества. Условия хранения показатели безопасности.
- 11 Сущность процесса черствения хлебных изделий, способы замедления, сохранения свежести, оптимальные условия хранения.
- 12 Картофель: состав, пищевая ценность, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, показатели качества, допустимые и недопустимые дефекты, обоснование режима хранения, показатели безопасности.
- 13 Томатные овощи: сравнительная характеристика состава, пищевой ценности, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, показатели безопасности.
- 14 Капустные овощи: сравнительная характеристика состава, пищевой ценности, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, показатели качества, допустимые и недопустимые дефекты, обоснование режима хранения, показатели безопасности.
- 15 Корнеплоды: сравнительная характеристика состава и пищевой ценности, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, показатели качества, допустимые и недопустимые дефекты, обоснование режима хранения, показатели безопасности.
- 16 Луковые овощи: сравнительная характеристика по составу, пищевой ценности, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, требования к качеству, повреждения, обоснование режима хранения.
- 17 Тыквенные овощи: сравнительная характеристика по составу, пищевой ценности, хозяйственно-ботанические сорта, требования к качеству, идентификация видов, сортов, болезни повреждения, обоснование режима хранения, показатели безопасности.
- 18 Семечковые плоды: сравнительная характеристика яблок, груш и айвы по строению, составу, пищевой ценности, помологические сорта, их идентификация, повреждения, причины возникновения и меры предупреждения, товарные сорта, обоснование режима хранения показатели безопасности.
- 19 Косточковые плоды: сравнительная характеристика видов по составу, пищевой ценности, помологические сорта, их идентификация, повреждения, болезни, их предупреждение, условия и сроки хранения, показатели безопасности.
- 20 Виноград: состав, пищевая ценность, ампелографические сорта, их идентификация, повреждения, болезни, показатели качества, учитываемые при экспертизе, обоснование режима хранения, показатели безопасности.
- 21 Орехоплодные: сравнительная характеристика видов по строению, составу, пищевой ценности; идентификация, требования к качеству, дефекты, повреждения, обоснование режима хранения, показатели безопасности.
- 22 Субтропические плоды: сравнительная характеристика видов по составу, пищевой ценности, идентификация видов, сортов, обоснование режима хранения, болезни, повреждения, требования к качеству, допустимые и недопустимые дефекты, обоснование режима хранения, показатели безопасности.
- 23 Тропические плоды: сравнительная характеристика по составу, пищевой ценности, идентификация видов, сортов, болезни, повреждения, требования к качеству, допустимые и недопустимые дефекты, обоснование режима хранения, показатели безопасности.
- 24 Сушеные овощи и плоды. Сущность консервирования сушкой, классификация, ассортимент, его идентификация, показатели качества, возможные дефекты, причины возникновения, предупреждения, обоснование режима хранения, показатели безопасности.

- 25 Квашеная капуста и соленые огурцы, классификация, ассортимент, его идентификация, сущность ферментации, формирование качества, технологическая характеристика сортов, используемых для квашения и соления, показатели качества, дефекты, обоснование режима хранения.
- 26 Плодоовощные консервы: состав, пищевая ценность, идентификация видов, ассортимента, формирование качества, требования к качеству, возможные дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения, обоснование режима хранения, показатели безопасности.
- 27 Повреждения свежих плодов и овощей, причины их возникновения и меры предупреждения. С какими дефектами они допускаются и не допускаются причины согласно стандартам.
- 28 Условия и сроки хранения картофеля и овощей, их обоснование по видам, сортам, степени зрелости, возможные дефекты, меры их предупреждения.
- 29 Сравнительная характеристика условий и сроков хранения citrusовых и тропических плодов, их обоснование, возможные дефекты, меры их предупреждения.
- 30 Сравнительная характеристика крахмала разных видов по составу, свойствам, технологии производства, деление на товарные сорта, хранение.
- 31 Сахар: состав, пищевая ценность, формирование качества, сходство и различия в требованиях к качеству разных видов, их идентификация, обоснование условий хранения, возможные дефекты, меры их предупреждения.
- 32 Мед: состав и пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация; показатели, характеризующие натуральность, экспертиза качества, возможные дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения, показатели безопасности.
- 33 Сравнительная характеристика сахара и меда по составу, пищевой ценности, требованиям к качеству; условиям и срокам хранения, их обоснование, возможные дефекты, их предупреждение.
- 34 Сходство и различия в сырье, процессах производства фруктово-ягодного мармелада и зефира, показатели качества, идентификация видов и ассортимента, обоснования условий и сроков хранения, возможные дефекты, меры их предупреждения.
- 35 Сравнительная характеристика варенья, джема, конфитюра, повидла по сырью, способу получения, ассортименту, товарным сортам, требованиям к качеству, возможным дефектам, обоснование условий хранения.
- 36 Карамель: особенности состава, классификация, ассортимент, его идентификация, экспертиза качества; возможные дефекты, причины возникновения, их предупреждение, обоснование условий хранения.
- 37 Сравнительная характеристика конфет по составу сырья, способам производства, их классификация, идентификация ассортимента; факторы, влияющие на конкурентоспособность, показатели качества, возможные дефекты, обоснование условий и сроков хранения.
- 38 Шоколад: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификация, формирование качества; факторы, влияющие на конкурентоспособность, показатели качества, возможные дефекты, обоснование условий и сроков хранения, показатели безопасности.
- 39 Сравнительная характеристика печенья и пряников по сырью, способам производства; их классификация, ассортимент, идентификация, требования к качеству при экспертизе, возможные дефекты, их предупреждения, обоснование условий и сроков хранения.
- 40 Сравнительная характеристика ириса, драже и халвы по составу, пищевой ценности, показателям качества, классификация; ассортимент, его идентификация, обоснование условий и сроков хранения, возможные дефекты, их возникновение и предупреждение.
- 41 Сравнительная характеристика чая и кофе по составу, сырью, производству, формированию качества, идентификация видов, ассортимента, требования к качеству, обоснование конкурентоспособности, условия хранения.
- 42 Крепкие алкогольные напитки: состав, особенности производства, классификация, ассортимент, идентификация, требования к качеству, обоснование конкурентоспособности, условия хранения.
- 43 Виноградные вина: состав, потребительские свойства, классификация, ассортимент, идентификация натуральных, ароматизированных, игристых и шипучих вин, требования к качеству, обоснование условий хранения, показатели безопасности.
- 44 Сравнительная характеристика ликероводочных изделий по сырью, особенностям производства, их классификация, ассортимент, идентификация, показатели качества, условия хранения.
- 45 Специальные виноградные вина, особенности производства, категории, типы, марки, показатели качества, возможные дефекты, их предупреждение, обоснование условий хранения.
- 46 Сравнительная характеристика натуральных вин по составу, производству, идентификация видов ассортимента, требования к качеству.
- 47 Сравнительная характеристика алкогольных напитков типа бренди по сырью, производству, составу; их классификация, ассортимент, идентификация, показатели качества, условия хранения.
- 48 Сравнительная характеристика кофе молотого и растворимого, по составу, потребительским свойствам, показателям качества, характеристика видов, товарных сортов, их идентификация, обоснование условий хранения.

- 49 Безалкогольные газированные напитки, состав, пищевая ценность, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, требования к качеству, обоснование условий и сроков хранения, дефекты, показатели безопасности.
- 50 Пиво: состав, пищевая ценность, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, идентификация, требования к качеству, конкурентоспособность, возникновение дефектов, их предупреждение, обоснование условий и сроков хранения, показатели безопасности.
- 51 Формирование фабричных и торговых сортов чая, ассортимент, его идентификация, экспертиза качества, возможные дефекты, меры их предупреждения, условия хранения.
- 52 Сравнительная характеристика растительных масел по способам получения и очистки, по составу, пищевой ценности, показателям качества.
- 53 Экспертиза качества растительных масел. Допустимые и недопустимые дефекты.
- 54 Расфасовка, маркировка, транспортирование растительных масел. Процессы; происходящие при хранении, возможные пороки, способы их предотвращения.
- 55 Жиры животные топленые. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество, принципы деления на сорта.
- 56 Сравнительная характеристика жиров животных топленых по составу, свойствам, показателям качества, сохраняемости.
- 57 Экспертиза качества топленых животных жиров, допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.
- 58 Гидрогенизированные и перезетерифицированные жиры. Потребительские свойства, характеристика ассортимента, показатели качества, их назначение и использование.
- 59 Кулинарные, хлебопекарные, кондитерские жиры. Потребительские свойства, формирование ассортимента и качества, расфасовка, упаковка, маркировка, хранение.
- 60 Маргарин. Состав и пищевая ценность, формирование качества, упаковка, маркировка, условия хранения.
- 61 Маргарин. Характеристика традиционного и современного ассортимента, экспертиза качества, допустимые и недопустимые и недопустимые дефекты, показатели безопасности.
- 62 Майонез. Состав и потребительские свойства. Экспертиза качества, допустимые и недопустимые дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
- 63 Майонез. Характеристика традиционного и современного ассортимента, показатели качества и безопасности.
- 64 Молоко. Сравнительный состав и пищевая ценность молока различных сельскохозяйственных животных (сходство и отличительные особенности по составу и использованию).
- 65 Молоко. Факторы, формирующие качество. Допустимые и недопустимые дефекты, показатели безопасности, характеристика ассортимента.
- 66 Сравните требования к качеству молока заготавливаемого и реализуемого. Экспертиза качества молока, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
- 67 Молочные консервы. Классификация, потребительские свойства. Формирование качества и ассортимента, допустимые и недопустимые дефекты.
- 68 Молочные консервы: сгущенные и сухие, показатели, регламентируемые при сертификации, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.
- 69 Сливки. Состав и пищевая ценность, формирование качества и ассортимента, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
- 70 Кисломолочные продукты. Классификация, состав и потребительские свойства, отличительные особенности простокваши, кефира, кумыса, ацидофильных продуктов. Характеристика традиционного и современного ассортимента.
- 71 Экспертиза качества кисломолочных продуктов. Возможные дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.
- 72 Сравнительная характеристика творога и сметаны по составу и пищевой ценности. Формирование качества, традиционный и современный ассортимент, изменения при хранении, возможные дефекты.
- 73 Мороженое. Классификация, состав и пищевая ценность, формирование потребительских свойств, экспертиза качества, возможные дефекты.
- 74 Мороженое. Потребительские свойства и их изменения при хранении, дефекты и меры их предупреждения. Упаковка, маркировка, хранение.
- 75 Мороженое. Характеристика отечественного и зарубежного ассортимента по потребительским свойствам, упаковка, маркировка, сохраняемость.
- 76 Масло коровье. Состав и пищевая ценность в сравнении с маргарином. Формирование качества, возможные дефекты и меры их предупреждения. Нормы потребления.
- 77 Масло коровье. Классификация, характеристика ассортимента. Аналоги и заменители масла коровьего, их распознавание.
- 78 Масло коровье. Экспертиза качества, показатели соответствия и пищевой безопасности. Упаковка, маркировка, хранение.

- 79 Сравнительная характеристика потребительских свойств масла коровьего и маргарина по составу, показателям качества, сохраняемости.
- 80 Сыры. Состав и пищевая ценность. Классификация. Характеристика традиционного и современного ассортимента. Нормы потребления.
- 81 Сыры сычужные твердые. Формирование потребительских свойств, возможные дефекты и меры их предупреждения. Показатели качества.
- 82 Сыры сычужные мягкие. Формирование потребительских свойств, возможные дефекты и меры их предупреждения. Показатели качества.
- 83 Сравнительная характеристика потребительских свойств, ассортимента, показателей качества и сохраняемости рассольных и плавленых сыров.
- 84 Экспертиза качества сыров. Идентификационные признаки. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
- 85 Яйца и яйцопродукты. Состав и пищевая ценность, нормы потребления. Классификация. Экспертиза качества, показатели пищевой безопасности, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
- 86 Мясо. Состав и пищевая ценность. Нормы потребления. Классификация. Условно годное мясо, способы обезвреживания и порядок использования.
- 87 Мясо. Экспертиза качества, маркировка, показатели пищевой безопасности, подготовка к реализации.
- 88 Мясо. Морфологический состав. Соотношение тканей в мясе в зависимости от вида, породы, пола, возраста, упитанности, анатомический состав.
- 89 Мясо. Послеубойные изменения, происходящие в мясе, их влияние на качество и потребительские свойства.
- 90 Субпродукты. Состав и пищевая ценность. Классификация. Характеристика основных видов. Экспертиза качества, показатели безопасности.
- 91 Мясо. Холодильная обработка. Способы и сущность, влияние на потребительские свойства. Условия и режим хранения, способы удлинения сроков хранения.
- 92 Мясо. Категории свежести. Органолептические, физико-химические, микробиологические и гистологические показатели свежести, сомнительной свежести и несвежести мяса.
- 93 Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава, пищевая ценность. Классификация. Экспертиза качества, показатели безопасности. Упаковка, маркировка, хранение.
- 94 Отличительные особенности мяса убойных животных, мяса птицы и пернатой дичи. Категории свежести. Изменения, происходящие в процессе хранения.
- 95 Колбасные изделия. Потребительские свойства, формирование качества. Классификация. Характеристика традиционного и современного ассортимента.
- 96 Колбасные изделия. Экспертиза качества, идентификационные признаки, допустимые и недопустимые дефекты. Расфасовка, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, подготовка к реализации.
- 97 Колбасные изделия. Особенности хранения. Процессы, происходящие при хранении, потери и пути их снижения.
- 98 Мясные копчености. Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента, его совершенствование.
- 99 Мясные копчености. Экспертиза качества. Показатели пищевой безопасности. Упаковка, маркировка, хранение, подготовка к реализации.
- 100 Мясные консервы. Потребительские свойства. Классификация. Характеристика традиционного и современного ассортимента.
- 101 Мясные консервы. Экспертиза качества. Дефекты. Показатели пищевой безопасности, критерии идентификации. Упаковка, маркировка, хранение.
- 102 Мясные полуфабрикаты. Потребительские свойства. Классификация. Характеристика ассортимента, назначение основных видов. Контроль качества, дефекты. Условия и сроки хранения, реализация.
- 103 Рыба. Состав и значение в питании. Анатомическое строение. Классификация. Характеристика основных промысловых семейств и видов рыб.
- 104 Живая рыба. Потребительские достоинства. Ассортимент. Уход за живой рыбой. Оценка качества. Основные болезни и дефекты, их отличительные признаки. Условия и способы транспортировки. Хранение живой рыбы.
- 105 Охлажденная рыба. Потребительские свойства. Способы охлаждения, их сущность, достоинства и недостатки. Характеристика ассортимента. Экспертиза качества, дефекты. Упаковка, условия хранения.
- 106 Мороженая рыба. Потребительские свойства. Формирование качества. Характеристика ассортимента. Признаки идентификации.
- 107 Мороженая рыба. Изменение потребительских свойств в процессе хранения. Возможные дефекты. Причины возникновения и меры их предупреждения. Условия и сроки хранения.
- 108 Мороженая рыба. Упаковка, маркировка. Экспертиза качества. Допустимые и недопустимые дефекты. Показатели безопасности. Признаки свежести мороженой рыбы.

- 109 Соленая рыба. Экспертиза качества. Возможные дефекты, причины их возникновения и меры их предупреждения. Расфасовка, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- 110 Соленая рыба. Экспертиза качества. Возможные дефекты, причины их возникновения и меры их предупреждения. Расфасовка, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- 111 Маринованные рыбные товары. Потребительские достоинства. Формирование качества. Характеристика ассортимента, пути его совершенствования. Расфасовка, маркировка, упаковка. Показатели качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Дефекты.
- 112 Копченая рыба. Потребительские достоинства. Формирование качества (сырье, способ разделки, способ копчения). Контроль качества. Идентификация и сертификация. Дефекты. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Особенности реализации.
- 113 Сушеная рыба. Потребительские достоинства. Формирование качества. Характеристика ассортимента. Экспертиза качества, возможные дефекты, способы их предотвращения. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- 114 Вяленая рыба. Потребительские достоинства. Формирование качества. Характеристика ассортимента. Показатели качества, возможные дефекты, меры предупреждения. Упаковка, маркировка, хранение.
- 115 Рыбные консервы. Потребительские свойства. Классификация. Характеристика традиционного и современного ассортимента. Экспертиза качества, допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка, маркировка, сроки хранения.
- 116 Рыбные консервы. Процессы, происходящие при хранении, возникновение дефектов. Меры по сохранению качества.
- 117 Рыбные пресервы. Потребительские свойства. Классификация. Характеристика ассортимента. Формирование качества.
- 118 Рыбные пресервы. Экспертиза качества. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
- 119 Икра. Потребительские достоинства. Классификация. Формирование качества. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка, маркировка. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.
- 120 Водные нерыбные продукты. Потребительские достоинства. Основные виды, ассортимент товаров. Требования к качеству. Показатели безопасности. Упаковка, маркировка. Хранение, реализация.

### Примеры задач

#### Задача 1

Результаты анализа гречневой крупы: влажность - 14,8%, битых ядер – 1,3г, испорченных ядер – 0,11г.

Определить:

- пригодна ли крупа к длительному хранению?
- какого сорта данная гречневая крупа?

#### Задача 2

Результаты анализа муки пшеничной:

- цвет муки: белый с кремовым оттенком;
- запах и вкус: свойственные пшеничной муке;
- влажность: 16%
- 0,59%
- сырая клейковина: 45%

Определите товарный сорт муки и перспективы использования.

#### Задача 3

Вы обнаружили в хлебном магазине приятный фруктовый запах, но фруктов здесь нет. Что послужило причиной появления фруктового запаха. Как вы распорядитесь партией товара с таким запахом?

#### Задача 4

В процессе варки макаронных изделий обнаружено, что они потеряли форму, слипались, образовывали комья. Каковы причины потери возникновения этих дефектов, кто несет ответственность за плохое качество: поставщик или магазин?

#### Задача 5

В процессе приемки яблок свежих поздних сроков созревания установлена смесь сортов в единице упаковки. К какому товарному сорту отнесете партию?

#### Задача 6

Вы товаровед и при приемке партии винограда обнаружили часть ящиков разбитых. Как

отобрать средний образец для оценки качества?

#### **Задача 7**

Определите товарный сорт черного байхового чая по следующим показателям: уборка ровная, чайники хорошо скручены, цвет разваренного листа с коричневым оттенком, настой яркий, прозрачный, вкус приятный с терпкостью, но недостаточно тонкий аромат.

#### **Задача 8**

Сделайте заключение о качестве и способе очистки масла кукурузного, если при приемке установлено: кислотное число - 0,7 мг КОН, цветность - 10. влага - 0,8%, отстой - отсутствовал.

#### **Задача 9**

Сделайте заключение о качестве маргарина столового молочного, имеющего следующие показатели: вкус и запах - пустой, консистенция - мягкая до мазеобразной, цвет - светло-желтый, однородный, содержание влаги - 16%, жира - 82,5%, соли - 1%, кислотность - 3,2° Кеттстофера.

#### **Задача 10**

Сделайте заключение о качестве творога и возможности его реализации, если при приемке установлено: вкус и запах кисломолочный с наличием слабой горечи, консистенция рассыпчатая с незначительными выделениями сыворотки, содержание влаги - 20%, кислотность - 250° Т.

#### **Задача 11**

Сделайте заключение о качестве карамели, если при приемке продукции установлено, что часть карамели имеет увлажненную поверхность, содержание редуцирующих сахаров - 24%, влажность - 4%.

#### **Задача 12**

При поступлении партии конфет «Белочка» оказалось, что конфеты имеют трещины в глазури, в которой отсутствует блеск. Дайте заключение о качестве данной партии.

#### **Задача 13**

Определите товарный сорт сельди соленой, если при приемке установлено наличие запаха окислившегося жира с проникновением в мышечную ткань.

