

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/27

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

20 апреля 2018 г.

Товароведение продовольственных товаров

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания		
Учебный план	б190304_18_12_ТОП.plx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		экзамены 4	
аудиторные занятия	62		
самостоятельная работа	55		
часов на контроль	27		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс> - <Семестр на курсе>)	4 (2,2)				Итого
	20/5/6				
Неделя	20	5	6		
Вид занятий	20	5	5	6	
Лекции	20	20	20	20	
Практические	42	42	42	42	
В том числе инт.	23	23	23	23	
Итого ауд.	62	62	62	62	
Контактная работа	62	62	62	62	
Сам. работа	55	55	55	55	
Часы на контроль	27	27	27	27	
Итого	144	144	144	144	

Рабочая программа дисциплины

Товароведение продовольственных товаров

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

доцент, к.т.н. Хайкалова С.Г.-д.



Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 16.04 2018 г. № 18

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры:

 Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.И.

Протокол заседания МК факультета от 16.04 2018г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 14.04 2018г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

__ _____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от __ _____ 2019 г. № __
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

__ _____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от __ _____ 2020 г. № __
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основными целями освоения дисциплины (модуля) являются:

- формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров, необходимых в процессе профессиональной деятельности;
- изучение классификации и ассортимента продовольственных товаров; факторов, формирующих качество товаров (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевой ценности и химического состава; особенности подтверждения соответствия товаров данной группы;
- изучение потребительских свойств товаров, дефектов, особенностей упаковки и маркировки, хранения, процессов при хранении, транспортировки, предреализационной товарной обработки.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ПК-10: способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

Знать:

Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Знает: ассортимент продаваемой продукции производства предприятия питания процесс продаж систему товародвижения на предприятиях питания
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Знает: Знает: ассортимент продаваемой продукции производства предприятия питания процесс продаж систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Знает: ассортимент продаваемой продукции производства и услуги предприятия питания процесс продаж систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания

Уметь:

Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Умеет: определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства предприятия питания принимать решения в области контроля процесса продаж
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Умеет: определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства предприятия питания анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Умеет: определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж

Владеть:

Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Владеет:
-----------	---

	системой товародвижения на предприятиях питания
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Владеет: системой товародвижения и основами логистических процессов на предприятиях питания
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Владеет: системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-15: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

Знать:

Уровень 1	Общие, но не структурированные знания способов и методов поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта
Уровень 2	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы теоретико-методологические знания в области способов и методов поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта
Уровень 3	Сформированные систематические теоретико-методологические знания в области способов и методов поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта

Уметь:

Уровень 1	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности; выделять основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию
Уровень 2	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности; выделять основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию
Уровень 3	Сформированное умение анализировать и применять умение находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности; выделять основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию

Владеть:

Уровень 1	В целом успешное, но не систематическое применение методов оценки, анализа и систематизации информации
Уровень 2	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении методов оценки, анализа и систематизации информации
Уровень 3	Успешное и систематическое применение методов оценки, анализа и систематизации информации

ПК-33: способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

Знать:

Уровень 1	Неполное знание функций менеджмента; принципов построения организационных структур и распределения функций управления; основ маркетинга
Уровень 2	В целом сформированное знание функций менеджмента; принципов построения организационных структур и распределения функций управления; основ маркетинга
Уровень 3	Глубокое знание функций менеджмента; принципов построения организационных структур и распределения функций управления; основ маркетинга

Уметь:

Уровень 1	Неполное умение получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
Уровень 2	В целом сформированное умение получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
Уровень 3	Сформированное систематическое умение получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания

Владеть:

Уровень 1	Неполное владение методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания
Уровень 2	В целом сформированное владение методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания
Уровень 3	Сформированное систематическое владение методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:	
2.1.1	ассортимент продаваемой продукции производства и услуги предприятия питания
2.1.2	процесс продаж
2.1.3	систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания
2.1.4	способы и методы поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта
2.1.5	функции менеджмента; принципы построения организационных структур и распределения функций управления; основы маркетинга
2.2 Уметь:	
2.2.1	определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания
2.2.2	анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж
2.2.3	анализировать и находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности; выделять основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию
2.2.4	получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
2.3 Владеть:	
2.3.1	системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
2.3.2	методами оценки, анализа и систематизации информации
2.3.3	методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.Б
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1	Дисциплина имеет предшествующие связи со следующими дисциплинами: Математика, Экология; Биохимия, Органическая химия, Неорганическая химия, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа.
3.1.2	Математика 3 (Численные методы)
3.1.3	Математика 2 (Теория вероятностей и математическая статистика)
3.1.4	Органическая химия
3.1.5	Математика 1 (Основы математического анализа)
3.1.6	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
3.1.7	Биохимия
3.1.8	Экология
3.1.9	Неорганическая химия
3.1.10	Математика 3 (Численные методы)
3.1.11	Математика 2 (Теория вероятностей и математическая статистика)
3.1.12	Органическая химия
3.1.13	Математика 1 (Основы математического анализа)
3.1.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
3.1.15	Биохимия
3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
3.2.1	Освоение дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» необходимо как предшествующее для дисциплин: Контроль качества продукции и услуг в общественном питании, Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология продукции специальных видов питания.
3.2.2	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании
3.2.3	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.2.4	Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)
3.2.5	Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)
3.2.6	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1 (Организация производства)
3.2.7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания)
3.2.8	Технология продукции специальных видов питания
3.2.9	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

3.2.10	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.2.11	Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)
3.2.12	Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)
3.2.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1 (Организация производства)
3.2.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания)
3.2.15	Технология продукции специальных видов питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	20 5/6			
Неделя	20 5/6			
Видзанятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	20	20	20	20
Практические	42	42	42	42
В том числе инт.	23	23	23	23
Итого ауд.	62	62	62	62
Контактная работа	62	62	62	62
Сам. работа	55	55	55	55
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

4 ЗЕТ

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте-ракт.	Примечание
	Раздел 1. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров						
1.1	Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров /Лек/	4/2	2	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
1.2	Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров /Пр/	4/2	4	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
1.3	Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров /Ср/	4/2	6	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
	Раздел 2. Товароведение зерномучных товаров						
2.1	Товароведение зерномучных товаров /Лек/	4/2	2	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	2	
2.2	Товароведение зерномучных товаров /Пр/	4/2	4	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	3	

2.3	Товароведение зерно-мучных товаров /Ср/	4/2	6	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
	Раздел 3. Товароведение плодоовощных товаров						
3.1	Товароведение плодоовощных товаров /Лек/	4/2	2	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	2	
3.2	Товароведение плодоовощных товаров /Пр/	4/2	4	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	4	
3.3	Товароведение плодоовощных товаров /Ср/	4/2	6	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
	Раздел 4. Товароведение вкусовых товаров						
4.1	Товароведение вкусовых товаров /Лек/	4/2	2	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
4.2	Товароведение вкусовых товаров /Пр/	4/2	4	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
4.3	Товароведение вкусовых товаров /Ср/	4/2	6	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
	Раздел 5. Товароведение и кондитерских товаров						
5.1	Товароведение и кондитерских товаров /Лек/	4/2	2	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
5.2	Товароведение и кондитерских товаров /Пр/	4/2	4	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
5.3	Товароведение и кондитерских товаров /Ср/	4/2	6	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
	Раздел 6. Товароведение мяса и мясных товаров						
6.1	Товароведение мяса и мясных товаров /Лек/	4/2	3	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	2	
6.2	Товароведение мяса и мясных товаров /Пр/	4/2	7	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	4	
6.3	Товароведение мяса и мясных товаров /Ср/	4/2	6,5	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
	Раздел 7. Товароведение рыбы и рыбных товаров						

7.1	Товароведение рыбы и рыбных товаров /Лек/	4/2	2	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л 2.1 Л 2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
7.2	Товароведение рыбы и рыбных товаров /Пр/	4/2	4	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л 2.1 Л 2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
7.3	Товароведение рыбы и рыбных товаров /Ср/	4/2	6	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л 2.1 Л 2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
	Раздел 8. Товароведение молока и молочных товаров						
8.1	Товароведение молока и молочных товаров /Лек/	4/2	3	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л 2.1 Л 2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	2	
8.2	Товароведение молока и молочных товаров /Пр/	4/2	7	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л 2.1 Л 2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	4	
8.3	Товароведение молока и молочных товаров /Ср/	4/2	6,5	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л 2.1 Л 2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
	Раздел 9. Товароведение пищевых жиров						
9.1	Товароведение пищевых жиров /Лек/	4/2	2	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л 2.1 Л 2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
9.2	Товароведение пищевых жиров /Пр/	4/2	4	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л 2.1 Л 2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	
9.3	Товароведение пищевых жиров /Ср/	4/2	6	ПК-10 ПК-15 ПК-33	Л1.1 Л1.2 Л 2.1 Л 2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10	0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К). Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Терещенко В.П.	Товароведение продовольственных товаров	Лань, 2014
Л1.2	Резниченко И.Ю.	Товароведение и экспертиза однородных продовольственных групп товаров	Кемерово: КемТИПП, 2014

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Родина Т.Г.	Справочник по товароведению продовольственных товаров	Москва: КолосС, 2003
Л2.2	Кругляков Г.Н.	Товароведение продовольственных товаров	Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 1999

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Единая библиотечная система
Э2	Научная электронная библиотека Elibrary.ru
Э3	Национальный цифровой ресурс Руконт
Э4	обзор СМИ
Э5	Сайт библиотеки
Э6	Университетская информационная система Россия (УИСРОССИЯ)
Э7	Электронная - библиотечная система издательства «Лань»
Э8	Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО Якутская ГСХА
Э9	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»
Э10	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Windows Vista TM Home Basic К OEM Act
7.3.1.2	LIBREOFFICE (открытое лицензионное соглашение NUGeneralPublicLicense
7.3.1.3	DoctorWeb (лицензионный договор № 44 от 09 марта 2016 г.
7.3.1.4	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования. (лицензионный договор № 1942 от 28 мая 2014 года).
7.3.1.5	Adobe Reader

7.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
7.3.2.2	ru.wikipedia;
7.3.2.3	slovari.yandex.ru;
7.3.2.4	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://www.gramota.ru/ ;
7.3.2.5	федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;
7.3.2.6	федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ ;
7.3.2.7	справочная правовая система ГАРАНТ (интернет-версия) http://www.garant.ru/iv/
7.3.2.8	консультант Плюс http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_160060/
7.3.2.9	деловая онлайн-библиотека http://kommersant.org.ua/ Электронные архивы.

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- методические указания в печатной форме;
- методические указания в форме электронного документа;
- печатные издания (раздел 11 настоящей рабочей программы).
- аудитория для занятий семинарского типа, для текущего контроля и промежуточной аттестации с компьютерной техникой в оборудованных классах (2.311)
- учебные аудитории для занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций с мультимедийной системой с проектором 2.311;
- для самостоятельной работы аудиторий с интерактивными досками в аудиториях (2.311);
- лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория товароведения продовольственных товаров, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания (2.324);

Материалы по данному разделу прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.1.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Взаимодействие с обучающимися осуществляется посредством электронной почты, форумов, интернет-групп, скайпа, чата, компьютерного тестирования, дистанционного занятия (олимпиады, конференции), вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle и т.п.

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;

- практические и лабораторные занятия - рефераты, доклады, дискуссии, тренировочные упражнения, решение задач, наблюдения, эксперименты и т.д.

- семинарские занятия – социально-активные методы (тренинг, дискуссия, мозговой штурм, деловая, ролевая игра, мультимедийная презентация, дистанционные технологии и привлечение возможностей Интернета);

- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания, рефлексивный самоконтроль;

- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;

- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;

- проектные работы;

- дистанционные технологии.

«Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине "Товароведение продовольственных товаров" определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.2.

«Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Товароведение продовольственных товаров" предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.3.

«Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий по дисциплине "Товароведение продовольственных товаров" включают в себя описание учебных занятий, проводимых в активной и интерактивной форме.

Материалы занятий прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.4.

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие

передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://moodle.yasa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения. <http://www.yasa.ru/index.php/blogi-prepodavatelej> - «4 портфолио» - Проект создан на ресурсе: <http://4portfolio.ru> Веб-портфолио располагается на динамическом веб-сайте, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям №033/16 от 02 августа 2016;
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС №126 от 22 августа 2016;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М». Договор № 1773 от 18.07.2016
- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Агротехнологический факультет
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественное питание»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) Товароведение продовольственных товаров

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) образовательной программы Технология продукции и
организация общественного питания

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 144 часа / 4 ЗЕТ

Якутск 2017

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от « 12 » ноября 2015 г. N 1332, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от « 19 » декабря 2013 г. N 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик(и) программ т.н., доцент, Хангалдаева Саяна Гомбо-Доржиевна
(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Зав. профилирующей кафедрой  /Панкратов В.В.
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 37 от « 6 » июне 2017 г.

Председатель МК факультета  /Евсюкова В.К.
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 6 от « 6 » июне 2017 г.

Декан факультета  /Гоголева Н.А.
подпись фамилия, имя, отчество

« 6 » июне 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся является приложением к рабочей программе дисциплины Товароведение продовольственных товаров, представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в ИС VisualTestingStudio и Moodle(moodle.yasa.ru).

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

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
<i>ПК -10</i>	I этап формирования	<p><i>Знает:</i> ассортимент продаваемой продукции производства и услуги предприятия питания процесс продаж систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания</p> <p><i>Умеет:</i> определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж</p>
	II этап формирования	<p><i>Владеть:</i> системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>
	I этап формирования	<p><i>Знает:</i> сформированные систематические теоретико-методологические знания в области способов и методов поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта</p> <p><i>Умеет:</i> сформированное умение анализировать и применять умение находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности; выделять основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию</p>
<i>ПК -15</i>	II этап формирования	<p><i>Владеть:</i> успешное и систематическое применение методов оценки, анализа и систематизации информации</p>
	I этап формирования	<p><i>Знает:</i> глубокое знание функций менеджмента; принципов построения организационных структур и распределения функций управления; основ маркетинга</p> <p><i>Умеет:</i> сформировавшееся систематическое умение получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания</p>
<i>ПК-33</i>	II этап формирования	<p><i>Владеть:</i> сформировавшееся систематическое владение методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на</p>

		предприятиях питания
--	--	----------------------

3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
	<p><i>ПК-10: способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</i></p> <p><i>ПК-15: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</i></p> <p><i>ПК-33: способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</i></p>	
Не освоены	незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)	дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;	
Знать: ПК – 10, ПК-15, ПК-33	ассортимент продаваемой продукции производства предприятия питания процесс продаж систему товародвижения на предприятиях питания общие, но не структурированные знания способов и методов поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта неполное знание функций менеджмента; принципов построения организационных структур и распределения функций управления; основ маркетинга	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)
Уметь: ПК – 10, ПК-15, ПК-33	определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства предприятия питания принимать решения в области контроля процесса продаж в целом успешно, но не систематически осуществляемое умение находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности; выделять основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию неполное умение получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
Владеть: ПК – 10, ПК-15, ПК-33	системой товародвижения на предприятиях питания в целом успешное, но не систематическое применение методов оценки, анализа и систематизации информации неполное владение методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания	
Уровень 2 (продвинутый)	позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;	
Знать: ПК – 10, ПК-15, ПК-33	ассортимент продаваемой продукции производства предприятия питания процесс продаж систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания сформированные, но содержащие отдельные пробелы теоретико-методологические знания в области способов и методов поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта в целом сформировавшееся знание функций менеджмента;	90 – 76 Хорошо (зачтено)

	принципов построения организационных структур и распределения функций управления; основ маркетинга	
Уметь: ПК – 10, ПК-15, ПК-33	определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства предприятия питания анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж в целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности; выделять основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию в целом сформировавшееся умение получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	
Владеть: ПК – 10, ПК-15, ПК-33	системой товародвижения и основами логистических процессов на предприятиях питания в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении методов оценки, анализа и систематизации информации в целом сформировавшееся владение методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания	
Уровень 3 (высокий)	<i>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</i>	
Знать: ПК – 10, ПК-15, ПК-33	ассортимент продаваемой продукции производства и услуги предприятия питания процесс продаж систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания сформированные систематические теоретико-методологические знания в области способов и методов поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта глубокое знание функций менеджмента; принципов построения организационных структур и распределения функций управления; основ маркетинга	
Уметь: ПК – 10, ПК-15, ПК-33	определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж сформированное умение анализировать и применять умение находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности; выделять основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию сформировавшееся систематическое умение получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	100 – 91 Отлично (зачтено)
Владеть: ПК – 10, ПК-15, ПК-33	системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания успешное и систематическое применение методов оценки, анализа и систематизации информации сформировавшееся систематическое владение методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания	

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Типовые задачи

ПК-10, ПК-15, ПК-33

Изучить предмет и задачи товароведения продовольственных товаров

Дать товароведную характеристику и провести оценку качества зерномучных товаров

Дать товароведную характеристику и провести оценку качества плодоовощных товаров

Дать товароведную характеристику и провести оценку качества вкусовых товаров

Дать товароведную характеристику и провести оценку качества кондитерских товаров

Дать товароведную характеристику и провести оценку качества мяса и мясных товаров

Дать товароведную характеристику и провести оценку качества рыбы и рыбных товаров

Дать товароведную характеристику и провести оценку качества молока и молочных товаров

Дать товароведную характеристику и провести оценку качества пищевых жиров

Тестовые вопросы

ПК-10, ПК-15, ПК-33

ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

1. Химические элементы или их соединения, в которых отсутствуют атомы углерода и водорода:

2. Органические вещества:

- а. нитраты
- б. глюкоза
- в. щавелевая кислота
- г. глицин

3. Органические соединения, содержащие в молекулах одну или несколько гидроксильных групп (ОН) у насыщенных атомов углерода:

- а. кислоты
- б. углеводы
- в. спирты.

4. Органические соединения, состоящие из атомов углерода и водорода:

- а. липиды
- б. эфиры
- в. спирты
- г. углеводы.

5. Существенное отличие в строении простых и сложных белков.

17. Растворимые в воде белки, свертывающиеся при кипячении:

- а. глобулины
- б. проламины
- в. альбумины
- г. протамины

6. Незаменимые аминокислоты, не синтезируемые в организме человека:

7. Моносахариды: сахароза, лактоза, глюкоза, фруктоза. (Подчеркните правильный ответ).

8. Процесс свертывания белков и выпадения в осадок:

- а. гидратация
- б. гидролиз
- в. денатурация.

9. Органические нелетучие кислоты:

- а. уксусная
- б. масляная
- в. яблочная
- г. лимонная.

10. Выделить высококалорийные продукты.

- а. мясные товары
- б. свежие овощи
- в. шоколад
- г. масло коровье
- д. творог
- е. рыба
- ж. растительные масла.

11. Выделите продукты с высоким содержанием крахмала. Зерномучные товары, макаронные изделия, йогурты, мороженое, варенье, картофель.

12. Выделите продукты, содержащие полноценные белки. Мясо, яйцо, молоко, овсяная крупа.

13. Выделите сложные белки. Протамины, альбумины, глобулины, проламины, глютелины, фосфопротеиды, гликопротеиды, хромопротеиды, липопотеиды.

14. Выделите жирорастворимые витамины. А – ретинол, D – кальциферол, E – токоферол, B1 – тиамин, B2 – рибофлавин, PP – никотиновая кислота, C – аскорбиновая кислота.

15. Выделите водорастворимые витамины . B1, B2, B3, PP, C, B12, A, K, D.

16. Ферменты по их функциям классифицируют:

- 1. Оксидоредуктазы
- 2. Трансферазы
- 3. Гидролазы
- 4. Лиазы
- 5. Изомеразы
- 6. Лигаза (синтетаза).

17. Какое взаимодействие не влияет на формирование третичной структуры белка?
водородные связи между функциональными группами;
гидрофобное взаимодействие между углеводородными радикалами;
дисульфидная связь между цистеиновыми остатками;
пептидная связь.

18. Денатурация белков приводит к разрушению...

- пептидных связей;
- первичной структуры;
- водородных связей;
- вторичной и третичной структуры.

19. В каких условиях происходит гидролиз белков?

- при кипячении с концентрированной соляной кислотой;
- под действием избытка щелочи;
- под действием ферментов;
- при добавлении кипяченой воды.

20. В растворах аминокислот реакция среды...

- кислая;
- нейтральная;
- слабощелочная;
- зависит от числа аминогрупп и карбоксильных групп.

21. Какое определение неправильно характеризует белки?

белки — это высокомолекулярные пептиды;

белки — это бифункциональные полимеры;

белки — это ферменты;

белки — это полипептиды, образованные остатками α -аминокислот.

22. Какой элемент обычно не входит в состав белков?

азот;

сера;

фосфор;

кислород.

23. Какой пищевой продукт не содержит углеводов?

хлеб;

молоко;

кофе;

сахар.

24. Какое из веществ содержит в своем составе жиры?

молоко;

кровь;

маргарин;

растительное масло.

25. Какая кислота не входит в состав природных жиров?

$C_{18}H_{34}O_2$;

$C_{17}H_{34}O_2$;

$C_{18}H_{32}O_2$;

$C_{16}H_{32}O_2$.

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тема 2. Товароведение зерномучных товаров

1 В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:

1) крахмала

2) азотистых соединений

3) клетчатки

4) воды

2. Вид крупы определяется:

1) содержанием доброкачественного ядра

2) зерновой культурой

3) размерами крупинок

4) обработкой ядра зерна

3. Крупу «Артек» подразделяют на:

1) марки

2) номера

3) категории

4) сорта

4. Пшеничное тесто готовят.....способом.

- 1) заварным и опарным
- 2) безопарным и опарным
- 3) на кислых заквасках и безопарным
- 4) на кислых заквасках и заварным

5. Батоны нарезные вырабатываются из пшеничной муки следующих сортов:

- 1) первого и второго
- 2) высшего и первого
- 3) экстра и высшего
- 4) крупчатки и высшего

6. К лентообразным макаронным изделиям относят:

- 1) макароны
- 2) соломку
- 3) лапшу
- 4) вермишель

7. Номер крупы характеризует:

- 1) содержание примесей
- 2) содержание доброкачественного ядра
- 3) размер крупинок
- 4) зерновая культура

8 Крупу манную вырабатывают из:

- 1) ячменя
- 2) кукурузы
- 3) гречихи
- 4) пшеницы

9 Какой сорт ржаной муки содержит больше белков, жиров, сахаров и минеральных веществ

- 1) сеяная
- 2) обдирная
- 3) обойная
- 4) высший сорт

10. По способам реализации хлеб пшеничный вырабатывают:

- 1) весовой и подовый
- 2) формовой и штучный
- 3) штучный и заварной
- 4) подовый и весовой

11. При сортовом помоле пшеницы кроме муки получают крупу:

- 1) пшеничную шлифованную
- 2) перловую
- 3) толокно
- 4) манную

12. К нитеобразным макаронным изделиям относятся

- 1) рожки
- 2) вермишель
- 3) перья
- 4) лапша

13. По рецептуре теста хлеб пшеничный бывает:

- 1) улучшенный и сдобный
- 2) простой и сдобный
- 3) простой и улучшенный
- 4) простой и комбинированный

14. К хлебным злакам относятся зерновые культуры:

- 1) рожь
- 2) овес
- 3) рис
- 4) гречиха
- 5) чечевица

15. В зависимости от способа формования макаронные изделия НЕ подразделяются на:

- 1) выдувные
- 2) прессовыдувные
- 3) прессовые
- 4) резанные
- 5) штампованные

16. К просовидным зерновым культурам НЕ относятся:

- 1) рис
- 2) овес
- 3) кукуруза
- 4) сорго

17. ..., ..., ..., крупа подразделяется по размерам частиц

- 1) пшеничная
- 2) гороховая
- 3) кукурузная
- 4) рисовая
- 5) перловая

18. На сорта подразделяются крупы:

- 1) рисовая
- 2) ячневая
- 3) пшено
- 4) ядрица
- 5) кукурузная

19. Тесто для выпечки пшеничного хлеба вырабатываютспособом.

- 1) заварным
- 2) опарным
- 3) безопарным
- 4) кислым
- 5) на «головке»

20. К мелкоштучным хлебобулочным изделиям относятся:

- 1) сайки
- 2) калачи
- 3) баранки
- 4) бублики
- 5) сухари

Тема 3. Товароведение плодоовощных товаров

21. Индекс формы – это отношение....

- 1) длины к диаметру
- 2) высоты к диаметру
- 3) диаметра к длине
- 4) диаметра к высоте

22. Механическая прочность плодов и овощей определяется:

- 1) биохимическими
- 2) объемом свободного пространства между отдельными экземплярами
- 3) химическими
- 4) прочностью кожуры и мякоти на раздавливание и прокол и допустимой высотой падения

23 Горьковатый привкус незрелых томатов обусловлен наличием

- 1) солонина и томатина
- 2) ликопина и солонина
- 3) ксантофилла и томатина
- 4) каротина и ликопина

24. Плод томата представляет собой

- 1) однокамерную ягоду
- 2) бескамерную ягоду
- 3) двух и многокамерную ягоду
- 4) плод томата не ягода

25 К ложным ягодам относятся

- 1) виноград, облепиха
- 2) малина, ежевика
- 3) смородина, крыжовник
- 4) земляника, клубника

26 При высушивании целых абрикосов без косточек получают

- 1) урюк
- 2) курагу
- 3) изюм
- 4) кишмиш

27 К семечковым плодам относятся яблоки, рябина, ...

- 1) груши, айва,
- 2) айва, вишня, черешня
- 3) груши, вишня, ирга
- 4) вишня, айва, груши

28 Сливы, абрикосы, персики относятся к группе свежих плодов:

- 1) семечковых
- 2) цитрусовых
- 3) ягод
- 4) косточковых

29 Лучшей желеобразующей способностью обладают плоды

- 1) моркови
- 2) свеклы
- 3) дыни
- 4) яблок

30 Топинамбур относится к группе овощей:

- 1) томатные
- 2) корнеплоды
- 3) тыквенные
- 4) клубнеплоды

31. Баклажаны относятся к группе овощей:

- 1) томатные
- 2) корнеплоды
- 3) тыквенные
- 4) клубнеплоды

32 Наиболее высоким содержанием витамина С характеризуются:

- 1) цитрусовые
- 2) хурма
- 3) черная смородина
- 4) ананасы
- 5) яблоки

33 К плодам богатым йодом относятся:

- 1) фейхоа
- 2) хурма
- 3) морковь
- 4) картофель
- 5) слива

34 К настоящим ягодам относятся:

- 1) виноград, облепиха
- 2) малина, ежевика
- 3) смородина, крыжовник
- 4) облепиха и малина
- 5) малина и виноград

35 К семечковым плодам относятся

- 1) груша
- 2) яблоко
- 3) вишня
- 4) слива
- 5) персик

36. К орехоплодным плодам относятся

- 1) лещина
- 2) фисташки
- 3) ананас
- 4) гранат
- 5) кунжут

37 Окраску плодов и овощей обуславливают красящие вещества:

- 1) белки
- 2) каротиноиды
- 3) хлорофиллы
- 4) соланин
- 5) пектины

38 Бактерицидными свойствами обладают эфирные масла овощей:

- 1) моркови
- 2) чеснока
- 3) лука
- 4) картофеля
- 5) томата

39 К клубнеплодам относятся овощи:

- 1) морковь
- 2) свекла
- 3) топинамбур
- 4) батат
- 5) редис

40 К сушительным сортам винограда относятся

- 1) кишмиш белый
- 2) кишмиш черный
- 3) шабаш
- 4) мускат венгерский
- 5) изабелла

41 В зависимости от используемой части растения свежие овощи подразделяют на подклассы:

- 1) вегетативные
- 2) плодовые
- 3) стручковые
- 4) корнеплоды
- 5) корешковые

42. При хранении плотность плодов и овощей:

- 1) снижается
- 2) повышается
- 3) не изменяется
- 4) сначала снижается, затем повышается

43. Насыпная масса плодоовощной продукции зависит от:

- 1) плотности
- 2) влажности
- 3) объема свободного пространства между отдельными экземплярами
- 4) температуры

44. Среди тыквенных овощей наиболее высоким содержанием воды и сахара отличается ...

- 1) кабачки
- 2) огурцы
- 3) баклажаны
- 4) арбузы

45. К настоящим ягодам относятся:

- 1) виноград, облепиха
- 2) малина, ежевика
- 3) смородина, крыжовник
- 4) облепиха и малина
- 5) облепиха, ежевика

46. Виноградное вино – это:

- 1) напиток, который получают в результате стартового брожения виноградного сусла или мезги
- 2) вино, приготовленное путем физического насыщения обработанного виноматериала двуокисью углерода
- 3) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения
- 4) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта

47. Коньяк классифицируют по следующим показателям:

- 1) в зависимости от региона, откуда поступили коньячные спирты, продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов
- 2) в зависимости от способа производства и вида сырья
- 3) по цвету и массовой концентрации сахаров
- 4) по продолжительности выдержки, и давлению двуокиси углерода в бутылке.

48. Сырьем для производства пива является:

- 1) ячменный солод, хмель, вода, особые расы дрожжей, сахар, ферменты
- 2) питьевая вода, сахарный сироп, хмель, семена
- 3) ячменный солод, хмель, экстракты, продукты пчеловодства

49. Питьевой этиловый спирт – это:

- 1) ректификованный этиловый спирт, разведенный умягченной водой до крепости 95%
- 2) этиловый спирт, получаемый ректификацией этилового спирта-сырца.
- 3) прозрачная окрашенная водно-спиртовая жидкость с неприятным запахом.
- 4) этиловый спирт крепостью 95%

50. Ликеро-водочные изделия делятся на группы:

- 1) ликеры крепкие, ликеры десертные, ликеры эмульсионные, кремы, наливки, пунши
- 2) настойки полусладкие, вина, джины, ликеры
- 3) аперитивы, пиво, вина
- 4) настойки горькие, коктейли, водки, виски

51. Сорты водок для экспорта выработанные из спирта этилового:

- 1) «Экстра» и «Люкс»
- 2) «Люкс» и «Альфа»
- 3) «Экстра» и «Альфа»
- 4) высшей очистки и «Люкс»

52. Игристые вина по массовой концентрации сахаров подразделяют на:

- 1) брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое
- 2) брют, полусладкое, сладкое, сухое
- 3) брют, полусухое, сухое, розовое
- 4) сухое, полусухое, полусладкое, сладкое

53. В зависимости от продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов коньяки классифицируют:

- 1) ординарные, марочные, коллекционные
- 2) неординарные, марочные, коллекционные
- 3) марочные, ординарные, коньяки с выдержкой не менее двух лет
- 4) ординарные, старые коньяки, коллекционные, коньяки для экспорта

54. Для производства кофе натурального растворимого не используют кофе:

- 1) высшего сорта

- 2) 1-го сорта
- 3) 2-го сорта
- 4) 1-го и 2-го сорта

55. К цветочным пряностям относят:

- 1) корица и имбирь
- 2) гвоздика и шафран
- 3) куркума и кориандр
- 4) лавровый лист и мускатный орех

56. Срок хранения табачной продукции....мес.

- 1) 10
- 2) 12
- 3) 8
- 4) 6

57. Основным отличием настоек от наливок является:

- 1) меньшее содержание сахара и более высокая крепость
- 2) большее содержание сахара и менее высокая крепость
- 3) большая прозрачность
- 4) меньшее содержание сахара

58. К органолептическим показателям пряностей относят:

- 1) внешний вид
- 2) цвет
- 3) консистенцию
- 4) запах
- 5) целостность

59. К физико-химическим показателям качества чая относятся:

- 1) массовая доля влаги
- 2) кислотность
- 3) массовая доля общей золы
- 4) цвет разваренного листа
- 5) массовая доля мелочи

60. В зависимости от продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов коньяки подразделяют на:

- 1) ординарные
- 2) молодые
- 3) марочные
- 4) натуральные
- 5) выдержанные

61. В зависимости от экстрактивности начального сусла пиво подразделяют на:

- 1) светлое
- 2) крепкое
- 3) темное
- 4) пастеризованное
- 5) нефильтованное

62. К цветочным пряностям относят:

- 1) тмин
- 2) кориандр
- 3) шафран

- 4) гвоздика
- 5) корица

63. В зависимости от состава сырья и физиологического воздействия чайные напитки подразделяют на:

- 1) витаминизированные
- 2) тонизирующие
- 3) успокаивающие
- 4) фруктово-ягодные
- 5) специального назначения

64. Гарантийный срок хранения водок:

- 1) особых – 6 мес.
- 2) для экспорта – 3 года
- 3) для Министерства обороны – 10 мес.
- 4) простых – 12 мес.
- 5) высшей очистки – 2 года

65. К плодовым пряностям относят:

- 1) ваниль
- 2) черный перец
- 3) шафран
- 4) гвоздика
- 5) корица

66. Кофепродукты НЕ вырабатывают из:

- 1) кофе
- 2) злаковых
- 3) какао
- 4) цикория
- 5) дубовых желудей

67. Согласно ГОСТ различают пиво...

- 1) светлое
- 2) полутемное
- 3) темное
- 4) пастеризованное
- 5) стерилизованное

68. В зависимости от преобладающего аниона минеральные воды относят к одному из пяти классов:

- 1) гидроксидные
- 2) гидрокарбонатные
- 3) хлоридные
- 4) сульфатные
- 5) сульфидные

69. Кофе вида «Арабика» делится на сорта:

- 1) высший
- 2) 1-ый
- 3) 2-ой
- 4) экстра

70. К органолептические показателям водки относятся:

- 1) внешний вид
- 2) прозрачность

- 3) консистенция
- 4) запах
- 5) цвет

Тема 5. Товароведение и кондитерских товаров

71. Содержание сахарозы в сахаре-рафинаде составляет...%

- 1) 99,90
- 2) 99,75
- 3) 99,50
- 4) 100,00

72. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изготавливают:

- 1) глянцованную, дражированную, обсыпную, глазированную
- 2) леденцовую и с начинками
- 3) открытую и завернутую
- 4) с тянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками

73. Корпуса конфет формуют следующими способами:

- 1) обкатка и шлифование
- 2) формование, нарезывание, отсадка
- 3) дражирование, формование центров кристаллизации
- 4) уваривание составных частей или их перетирание

74. В рецептуру халвы входят:

- 1) карамельная масса, пенообразующие вещества и обжаренные маслосодержащие семена и орехи
- 2) ореховая конфетная масса и белок
- 3) маслосодержащие семена, ореховая масса и кондитерский жир
- 4) маслосодержащая масса и фруктово-ягодное сырье

75. Допустимыми дефектами шоколада являются:

- 1) мажущая консистенция
- 2) сахарное поседение
- 3) незначительное повреждение шоколадной молью
- 4) пузырьки, пятна, царапины на поверхности

76 Тягучий ирис получают путем введения в конфетную массу

- 1) ирисной крошки
- 2) желатина
- 3) соевого молока
- 4) меда

77. Консистенция халвы должна быть:

- 1) волокнисто-слоистая
- 2) однородная
- 3) хрупкая
- 4) рассыпчатая

78 Сырьем для производства сахара-рафинада служит ...

- 1) сахарная свекла
- 2) сахарный тростник
- 3) сахар-песок
- 4) сахаро-паточный сироп

79 Дефект « зайцы» внешне характеризуется следующими признаками:

- 1) появлением белых пятен на поверхности помадных конфет
- 2) появление белых пятен на поверхности покрытых шоколадной глазурью
- 3) мелкие жирные пятна на поверхности покрытых шоколадной глазурью конфет
- 4) прилипание этикетки к отдельным участкам конфетных корпусов

80. Голубоватый оттенок цвета при органолептической оценке качества допускается у ...

- 1) сахара-песка
- 2) сахара-рафинада
- 3) сахара для промышленной переработки
- 4) сахарозы

81 При повышенной влажности меда возникает один из его дефектов:

- 1) появление темного слоя на поверхности
- 2) потемнение меда
- 3) брожение
- 4) невыраженный аромат

82. По физико-химическим показателям шоколад десертный от шоколада обыкновенного отличается:

- 1) массовой долей жира
- 2) содержанием сахара
- 3) степенью измельчения (степени дисперсности)
- 4) массовой долей золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте

83. Сахару-песку присущи следующие дефекты:

- 1) комкование
- 2) слеживание
- 3) засахаривание
- 4) черствение
- 5) плесневение

84. В зависимости от технологии производства шоколад различают:

- 1) обыкновенный с добавлениями
- 2) с начинками
- 3) десертный
- 4) пористый

85. Цветочный мед бывает:

- 1) падевый
- 2) монофлорный
- 3) мед с экстрактом лимонника
- 4) пьяный
- 5) липовый

86. К крахмалопродуктам относят:

- 1) модифицированный крахмал
- 2) патоку
- 3) ксилит
- 4) сорбит
- 5) халву

87. В крекер вводят следующие вкусовые добавки:

- 1) сахар
- 2) мед

- 3) лук
- 4) соль
- 5) перец

88. Срок хранения карамели зависит от:

- 1) температурно-влажностного режима
- 2) вида начинки
- 3) кислотности
- 4) массовой доли общей золы
- 5) массовой доли золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте

89. Конфеты «Кара-Кум», «Белочка», «Маска» изготовлены из ... конфетной массы:

- 1) сбивной
- 2) пралиновой
- 3) молочной
- 4) ореховой
- 5) ликерной

90 При производстве конфет пралиновую конфетную массу готовят из:

- 1) обжаренных орехов
- 2) обжаренных масличных семян
- 3) взорванных круп
- 4) зерен какао
- 5) зерен кофе

91. В зависимости от способа приготовления и рецептуры кексы НЕ подразделяются на следующие группы:

- 1) сырцовые
- 2) заварные
- 3) приготовленные на дрожжах
- 4) приготовленные на химических разрыхлителях
- 5) приготовленные без дрожжей и химических разрыхлителей

92. К восточным сладостям типа карамели НЕ относятся:

- 1) козинаки
- 2) миндаль в сахаре
- 3) халва
- 4) чуч-хела

93 Причиной дефекта «закал» у тортов является

- 1) нарушение рецептуры
- 2) нарушение температурного режима хранения
- 3) нарушение влажностного режима хранения
- 4) нарушение температурного режима выпекания
- 5) частое механическое воздействие после выпекания

94. Саго является продуктом переработки крахмала и представляет собой:

- 1) мелкий порошок
- 2) сиропообразную жидкость
- 3) крупу в виде стеклообразных шариков
- 4) смесь кристаллов правильной формы

Тема 6. Товароведение мяса и мясных товаров

95. Диетическое пищевое яйцо хранят не более.....дней:

- 1) 3
- 2) 7
- 3) 14
- 4) 25

96 К полноценным белкам мяса относятся:

- 1) актин, эластин, миозин
- 2) коллаген, эластин
- 3) коллаген, эластин, миоглобин
- 4) актин, миозин

97 К субпродуктам 1 категории относятся языки, почки, печень, сердце,

- 1) говяжьи и свиные головы
- 2) легкие,
- 3) мозги
- 4) диафрагма

98 Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:

- 1) окоченения
- 2) созревания
- 3) автолиза
- 4) глубокого автолиза

99 Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в:

- 1) полутушах и четвертинах
- 2) тушах и полутушах
- 3) тушах, полутушах и четвертинах
- 4) в тушах

100 Штамп видовой принадлежности ставится на:

- 1) конину, верблюжатину, крольчатину
- 2) конину, козлятину, крольчатину
- 3) верблюжатину, козлятину, оленину
- 4) конину, верблюжатину, оленину

101 Массовая доля нитрита натрия в вареных колбасах должна быть не более.....%

- 1) 0,003
- 2) 0,002
- 3) 0,005
- 4) 0,004

102 Категория субпродуктов зависит от:

- 1) видовой принадлежности
- 2) пищевой ценности
- 3) сроков хранения
- 4) качества обработки

103 Наиболее подвержены загару:

- 1) свинина, мясо уток и гусей
- 2) говядина и баранина
- 3) баранина, конина, мясо кур и индеек
- 4) свинина, мясо кур и индеек

104 Пельмени хранят при температуре...0С

- 1) -5...-10
- 2) 0...-10
- 3) не выше -5
- 4) не выше -10

105 Наименьшее количество влаги содержится в:

- 1) полукопченых колбасах
- 2) мясных хлебах
- 3) кровяных колбасах
- 4) зельцах и студнях

106 При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:

- 1) направляют на промпереработку
- 2) утилизируют
- 3) выпускают без ограничений
- 4) выпускают с понижением сортности

107 Согласно ГОСТ 1935-55, баранину выпускают:

- 1) в полутушах и четвертинах
- 2) в тушах и полутушах
- 3) в тушах, полутушах и четвертинах
- 4) в тушах

108 Стойкость мяса к микробной порче зависит от:

- 1) степени обескровливания
- 2) категории упитанности
- 3) термического состояния
- 4) возраста животного
- 5) пола животного

109 Не более 6 месяцев хранятся.....консервы:

- 1) пастеризованные
- 2) стерилизованные
- 3) тиндализованные
- 4) ультрапастеризованные
- 5) ультратиндализованные

110 Согласно НТД, продукты из свинины могут быть:

- 1) сыровялеными, сырокопченым, варено-копчеными, жареными
- 2) сырокопчеными, копчено-вареными, запечеными, жареными
- 3) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копчеными
- 4) сырокопчеными, вареными, полукопчеными, варено-копчеными

111 Не допускаются в свободную реализацию консервы с...

- 1) активным подтеком
- 2) раскатытым швом
- 3) физическим бомбажем
- 4) сульфидной коррозией
- 5) пассивным подтеком

112 Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:

- 1) насечка
- 1) красюк
- 2) миражные
- 4) выливка

5) большое пятно

113 Категория тушки цыпленка-бройлера зависит от:

- 1) упитанности
- 2) термического состояния
- 3) качества технологической обработки
- 4) степени свежести
- 5) массы

114 Быстрая порча субпродуктов при хранении обусловлена

- 1) повышенным содержанием влаги
- 2) особенностями технологической обработки
- 3) высоким содержанием белков
- 4) высокой активностью собственных тканевых ферментов

115 Основными ассортиментными группами мясных полуфабрикатов являются:

- 1) натуральные, панированные
- 2) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
- 3) рубленые, в тесте
- 4) панированные, непанированные

116 Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами:

- 1) физический бомбаж
- 2) химический бомбаж
- 3) герметический легковес
- 4) подтёк
- 5) «банка-хлопуша»

117 К субпродуктам 1 категории относятся:

- 1) говяжьих головы, мозги, вымя
- 2) мясная обрезь, легкие, язык
- 3) язык, печень, почки
- 4) диафрагма, калтыки, язык, сердце
- 5) сердце, почки, мозги

118 Диетическим является мясо:

- 1) кур
- 2) нутрий
- 3) индеек
- 4) цесарок
- 5) гусей

119. Идентификационными признаками мясных баночных консервов являются показатели...

- 1) соответствия требованиям промышленной стерильности
- 2) присутствия в рецептуре исключительно мясного сырья
- 3) массовой доли влаги
- 4) остаточной активности тканевых ферментов мяса
- 5) массовой доли поваренной соли

Тема 7. Товароведение рыбы и рыбных товаров

120 По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на:

- 1) хрящевые и костистые
- 2) хрящевые и хрящекостные
- 3) хрящекостные и круглоротые

4) круглоротые и хрящевые

121. К придонным и донным относятся следующие рыбы: палтус, камбала,....

- 1) треска, пикша, морской окунь
- 2) сельдь, тунец, скумбрия
- 3) треска, сельдь, сардина
- 4) пикша, скумбрия, сельдь

122. При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: соль,...

- 1) уксусная кислота, нитрат натрия
- 2) сахар, бензойнокислый натрий
- 3) сахар, пряности, уксусную кислоту
- 4) пряности, сахар, лавровый лист

123. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при

- 1) холодном копчении
- 2) полугорячем копчении
- 3) горячем копчении
- 4) смешанном копчении

124. Рыбные рулеты относятся ккулинарным изделиям

- 1) натуральным
- 2) рыбомучным
- 3) рубленным
- 4) из соленых сельдевых рыб

125. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы: морские,...

- 1) пресноводные, питающие, полупроходные
- 2) речные, озерные, жирующие
- 3) пресноводные, проходные, полупроходные
- 4) речные, проходные, озерные

126. Рыбу маринованную делят на сорта:

- 1) первый и второй
- 2) высший и первый
- 3) высшей, первый, второй
- 4) на сорта не делят

127. Сырьем для изготовления пресервов специального баночного посола является рыба...

- 1) специальногопряного посола
- 2) маринованная
- 3) -сырец
- 4) соленая

128. Проходными считаются рыбы, которые живут:

- 1) в морях, а для нереста уходят в реки
- 2) в опресненных участках морей
- 3) постоянно в озерах и реках
- 4) постоянно в морях

129. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,...

- 1) запаху, вкусу
- 2) качеству разделки, запаху, вкусу
- 3) качеству разделки, консистенции, запаху
- 4) консистенции, вкусу, запаху

130. Смешанным считается следующий способ посола рыбы:

- 1) заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью
- 2) натирают солью и заливают тузлуком
- 3) заливают раствором поваренной соли
- 4) натирают солью, а затем отмачивают

131 При пряном посоле используют посолочную смесь, в состав которой входят: соль, пряности,...

- 1) лавровый лист
- 2) сахар
- 3) уксусная кислота
- 4) сахар, уксусная кислота

132 Сушеную визигу изготавливают из...

- 1) спинки лососевых рыб
- 2) хрящевой массы лососевых рыб
- 3) хорды осетровых рыб
- 4) боковой части осетровых рыб

133. К натуральным рыбным полуфабрикатам относят:

- 1) филе рыбное
- 2) фарш рыбный
- 3) котлеты рыбные
- 4) шашлык рыбный
- 5) порционированная рыба
- 6) тефтели
- 7) биточки
- 8) рулеты

134. Сырьем, для производства вяленой продукции является рыба:

- 1) живая
- 2) подвяленная
- 3) пряного посола
- 4) маринованного посола
- 5) охлажденная.

135. Копчение по температурному режиму отличают:

- 1) горячее
- 2) охлажденное
- 3) полугорячие
- 4) холодное
- 5) теплое
- 6) высокотемпературное
- 7) низкотемпературное

136. Икру лососевую изготавливают из следующих видов рыб:

- 1) горбуши
- 2) муксуна
- 3) щуки
- 4) кеты
- 5) нерки
- 6) лосося
- 7) бестера

137. Натуральные рыбные консервы вырабатывают:

- 1) в собственном соку
- 2) в маринаде
- 3) в бульоне
- 4) в желе
- 5) в томатном соку
- 6) в заливках
- 7) в масле

138. Семейство сельдевых рыб НЕ представлено родом...

- 1) шпрот
- 2) тюльки
- 3) сардин
- 4) сазанов
- 5) линия

139. Икру лососевых НЕ изготавливают из следующего вида рыб:

- 1) сазана
- 2) кижуча
- 3) чавычи
- 4) нерки

140. При хранении пресервов в них происходят следующие изменения:

- 1) старение
- 2) вздутие
- 3) гниение
- 4) созревание
- 5) окисление
- 6) перезревание
- 7) выравнивание

141. При производстве стерилизованных консервов рыбу НЕ подвергают следующей тепловой обработке:

- 1) бланшированию
- 2) холодному копчению
- 3) запеканию
- 4) жарке
- 5) горячему копчению

142. Лучшим способом для охлаждения рыбы льдом с сохранением пищевых достоинств является охлаждение...

- 1) смесью льда и соли
- 2) чешуйчатым или снежным льдом
- 3) естественным льдом
- 4) смесью льда и соли с антисептиком

143. Минимальные изменения структуры тканей рыбы происходит при замораживании до температуры от...до ...оС

- 1) -6 до -8
- 2) от -10 до -18
- 3) от -25 до -35
- 4) от -19 до -25

144. Для выработки высококачественной вяленой продукции используется только....рыбы:

- 1) жирные
- 2) тощие

- 3) полужирные
- 4) особожирные
- 5) полутощие

Тема 8. Товароведение молока и молочных товаров

145. Группой чистоты молока определяют:

- 1) механические примеси
- 2) отстой белковых частиц
- 3) минеральные примеси
- 4) комочки жира

146. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:

- 1) голландский, российский;
- 2) швейцарский, горноалтайский;
- 3) колбасный;
- 4) брынза, сулугуни.

147. Кислотность молока принято выражать в:

- 1) градусах Тернера
- 2) градусах Кетгсторфера
- 3) градусах Цельсия
- 4) кг/м³

148. Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром составляет.....ОТ

- 1) не более 60
- 2) не более 48
- 3) не более 20
- 4) 16-17

149. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:

- 1) по 25-бальной системе;
- 2) по 20-бальной системе;
- 3) по 100-бальной системе;
- 4) не оценивается по бальной системе.

150. К мягким сырам относится:

- 1) голландский
- 2) швейцарский
- 3) адыгейский
- 4) советский

151. По сортам молоко делится:

- 1) натуральное коровье – сырье
- 2) питьевое
- 3) пастеризованное
- 4) топленое

152. При удалении жира плотность молока:

- 1) снижается незначительно
- 2) увеличивается
- 3) снижается значительно
- 4) не изменяется

153. Плотность молока характеризует его:

- 1) пищевую ценность
- 2) натуральность
- 3) нормализацию
- 4) механическую загрязненность

154 Основными белками молока являются:

- 1) альбумин, глобулин
- 2) гликопротеиды
- 3) протеины
- 4) казеин, сывороточные

155. Среднее содержание жира в цельном молоке коров.....%

- 1) 3,8
- 2) 2,5
- 3) 3,4
- 4) 3,2

156. Не допускаются к реализации плавленые сыры с...

- 1) легкой деформацией формы;
- 2) небольшим количеством воздушных пустот;
- 3) небольшим количеством не расплавившихся частиц;
- 4) нарушением целостности упаковки.

157. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:

- 1) из натурального молока
- 2) из нормализованного и восстановленного молока
- 3) из рекомбинированного молока
- 4) пастеризованное, топленое, стерилизованное
- 5) из натурального и топленого
- 6) стерилизованное, некомбинированное
- 7) из УВТ-обработанного

158. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:

- 1) используемое молочное сырье, режим термической обработки
- 2) содержание жира и белка
- 3) содержание белка, режим термической обработки
- 4) способ обработки, кислотность

159. При разведении молока водой НЕ изменяются его

- 1) кислотность, плотность;
- 2) содержание сухих веществ, СОМО;
- 3) содержание белка;
- 4) содержание жира;
- 5) группа чистоты

160. В зависимости от массовой доли жира сметану НЕ подразделяют на:

- 1) нежирную, маложирную, классическую;
- 2) обезжиренную, нежирную, маложирную, классическую;
- 3) обезжиренную, маложирную, классическую;
- 4) жирную;
- 5) высокожирную

161. К твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания относятся сыры:

- 1) голландский круглый, голландский брусковый;

- 2) советский, швейцарский, алтайский;
- 3) костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский;
- 4) латвийский;
- 5) брынза.

162. Под действием центробежной силы в процессе сепарирования молоко разделяется на:

- 1) масло;
- 2) пахту;
- 3) обрат;
- 4) сливки;
- 5) сыворотку.

163. К кисломолочным продуктам относятся:

- 1) творог и творожные изделия;
- 2) сыр;
- 3) сметана;
- 4) кисломолочные напитки;
- 5) пахта
- 6) масло
- 7) сыворотка

164. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:

- 1) ряженку
- 2) кумыс
- 3) кефир
- 4) простоквашу
- 5) йогурт

165. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:

- 1) массовая доля жира и белка
- 2) кислотность
- 3) плотность
- 4) температура замерзания
- 5) массовая доля СОМО

166. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:

- 1) сметану
- 2) ряженку
- 3) топленое молоко
- 4) варенец
- 5) кефир

167. При производстве сливочного масла классического допускается использовать:

- 1) пищевой краситель каротин
- 2) поваренную соль
- 3) пищевой краситель аннато
- 4) консерванты
- 5) эмульгаторы

168. К кисломолочным продуктам НЕ относятся:

- 1) творог и творожные изделия
- 2) сыр
- 3) сметана
- 4) масло

169. Кефир производят способами:

- 1) кислотным;
- 2) непрерывным;
- 3) резервуарным;
- 4) термостатным;
- 5) прессовым.

Тема 9. Товароведение пищевых жиров

170. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:

- 1) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао
- 2) тунговое, льняное, хлопковое
- 3) оливковое, кукурузное, подсолнечное
- 4) горчичное, рапсовое, соевое

171. Товарный сорт жира определяется.....числом:

- 1) кислотным;
- 2) перекисным;
- 3) йодным
- 4) омыления.

172. К животным жирам относятся:

- 1) растительные масла
- 2) бараний, говяжий, свиной
- 3) кулинарный
- 4) топленые смеси
- 5) костный, сборный

173. Растительные масла получают способами:

- 1) прессовым
- 2) вытопкой
- 3) гидрогенизацией
- 4) экстракцией
- 5) фильтрацией

174. Саломасы являются основным сырьем для производства:

- 1) маргарина, кулинарных, кондитерских жиров
- 2) майонеза, спреда, мыло
- 3) топленых жиров, маргарина
- 4) мыла, кондитерских жиров

175. К полиненасыщенным жирным кислотам относятся:

- 1) олеиновая
- 2) пальмитиновая, стеариновая
- 3) линолевая, линоленовая, арахидоновая
- 4) масляная, капроновая, каприловая

176. Плотность питьевого молока нормируется в диапазоне - кг/м³

- 1) 1024 – 1030
- 2) 1,030 – 1,039
- 3) 1,027 – 1,032
- 4) 1,032 – 1,037

177. Рафинация растительных масел **НЕ** включает следующие операции:

- 1) фильтрование, щелочная нейтрализация, гидратация

- 2) насыщение водородом
- 3) отбеливание
- 4) дезодарация

178. В зависимости от состава сырья спреда и топленые смеси подразделяются на подгруппы:

- 1) сливочные
- 2) растительные
- 3) сливочно-растительные
- 4) растительно-сливочные
- 5) растительно-жировые
- 6) для хлебопечения
- 7) кулинарные

179. Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....:

- 1) минус 20⁰ до 0⁰С 6 мес.
- 2) 1⁰ до 4⁰С 4 мес.
- 3) 40⁰С 5 дней
- 4) 15⁰ до 20⁰С 10 дней
- 5) минус 15⁰ до 10⁰С 10 дней

ОСТАТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

1. Маргарин – это:

- а) Высокодисперсная водножировая эмульсия, сходная со сливочным маслом по вкусу, аромату, консистенции, содержанию жиров, белков, углеводов.
- б) Продукт переработки растительного масла;
- в) Сливочное масло, обогащенное растительными добавками, витаминами и ароматизаторами.

2. Основной белок молока, свойства которого используют при производстве молочно-кислых продуктов:

- а) альбумин,
- б) казеин;
- в) глобулин.

3. Производство кисло-молочных продуктов осуществляется следующими способами:

- а) сепараторным;
- б) термостатным;
- в) пастеризацией;
- г) резервуарным.

4. Наиболее жирная часть молока - это:

- а) Сметана;
- б) Сливки;
- в) Творог.

5. Выберите из ниже перечисленных белков мяса:

А) полноценные:

- 1 миозин
- 2 глобулин
- 3 коллаген
- 4 миоген
- 5 миоальбумин
- 6 эластин
- 7 миоглобулин
- 8 актин

Б) неполноценные:

6. Сопоставьте правильные варианты ответов:

По термическому состоянию мясо подразделяют на:

- А) остывшее
- Б) охлажденное
- В) подмороженное
- Г) замороженное

- 1. t от -2 до -3°C
- 2. t не выше 12°C
- 3. t не выше -8°C
- 4. t от 0 до $+4^{\circ}\text{C}$

7. Выберите правильные варианты ответа:

Содержание жира в мясе животных зависит:

- А) от вида животных
- Б) от упитанности
- В) от термического состояния мяса
- Г) от свежести мяса

8. Выберите правильные варианты ответа:

В сахаре содержится углеводов:

- а) глюкоза;
- б) сахароза;
- в) фруктоза.

9. Хранят сахар-песок в сухих складских помещениях при:

- а) t° от 2 до 17°C , влажности воздуха 70% ;
- б) t° от 5 до 30°C , влажности воздуха 70% ;
- в) t° от 5 до 35°C , влажности воздуха 75% ;

10. Сырьем для приготовления шоколада являются:

- а) какао-бобы;
- б) какао-масло;
- в) какао-порошок;
- г) все ответы правильные.

11. Дефект – это ...

- а) Отсутствие нормативного документа на товар;
- б) Отсутствие одной или нескольких характеристик качеств;
- в) Товар без упаковки.

12. По характеру воздействия на организм вкусовые товары подразделяются на:

- а) Общего действия;
- б) Местного действия;
- в) Успокаивающего действия;
- г) Сильнодействующие.

13. В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делятся на:

морских, пресноводных, проходных, полупроходных.

- а) да
- б) нет

14. Семейство осетровых рыб имеет скелет:

- а) костный
- б) хрящевой

15. Какую крупу вырабатывают из данной зерновой культуры:

I. Просо	а) Перловая Ячневая
----------	------------------------

2. Пшеница	б) Пшено шлифованное
3. Ячмень	в) Манная Полтавская Артек

Перечень экзаменационных вопросов

ПК-10, ПК-15, ПК-33

- 1 Эндосперм пшеницы.
2. Какими показателями определяется вид крупы.
3. Как подразделяют крупу «Полтавская» в зависимости от способа обработки и размера .
4. Каким способом готовят пшеничное тесто.
5. Каких сортов вырабатываются батоны нарезные из пшеничной муки.
6. Какие макаронные изделия относят лентообразным.
7. Что характеризует номер крупы.
- 8 Как вырабатывают крупу манную?
- 9 Какой сорт ржаной муки содержит больше белков, жиров, сахаров и минеральных веществ?
10. классификация хлеба пшеничного.
- 11.Сортовой помол пшеницы.
12. классификация макаронных изделий.
13. По рецептура теста для выработки хлеба пшеничного.
14. К хлебные злаки.
16. Просовидные зерновые культуры.
17. Классификация круп по размерам частиц.
18. Сорты круп.
19. Способы выработки теста для выпечки пшеничного хлеба.
20. Мелкоштучные хлебобулочные изделия.
21. Индекс формы плодов и овощей.
22. Механическая прочность плодов и овощей.
24. Плод томата.
- 25 Ложные ягоды.
- 26 Урюк, курага, изюм, кишмиш.
- 27 Семечковые плоды.
- 28 Сливы, абрикосы, персики.
- 29 Желирующая способность плодов и овощей.
- 30 Топинамбур.
31. Баклажаны.
- 32 Витамин С в плодах и овощах.
- 33 Йод в плодах.
- 34 Настоящие ягоды.
- 35 Семечковые плоды.
36. Орехоплодные плоды.
- 37 Окраска плодов и овощей.
- 38 Бактерицидные свойства овощей.
- 39 Клубнеплоды.
- 40 Характеристика сортов винограда.
- 41 Подклассы овощей.
42. Плотность плодов и овощей.
43. Насыпная масса плодоовощной продукции.
44. Тыквенные овощи.
46. Виноградное вино.
47. Классификация коньяка.
48. Сырье для производства пива.

49. Питьевой этиловый спирт.
50. Ликеро-водочные изделия.
51. Сорта водок для экспорта выработанного из спирта этилового.
52. Игристые вина.
53. Коньячные спирты.
54. Кофе натуральный растворимый.
55. Цветочные пряности.
56. Табачная продукция.
57. Настойки и наливки.
58. Органолептические показатели пряности.
59. Физико-химические показатели качества чая.
61. Экстрактивность начального суслу пива.
63. Чайные напитки.
64. Водки.
65. Плодовые пряности.
66. Кофепродукты.
67. Классификация пива.
68. Минеральные воды.
69. Кофе вида «Арабика».
70. Органолептические показатели водки.
71. Сахар-рафинад.
72. Карамель.
73. Способы формирования корпуса конфет.
74. Рецепт халва.
75. Дефекты шоколада.
- 76 Тягучий ирис.
77. Халва.
- 78 Сырье для производства сахара-рафинада.
- 79 Дефект «зайцы» конфет.
80. Голубоватый оттенок цвета сахара.
- 81 Мед.
82. Шоколад десертный и обыкновенный.
83. Сахар-песок.
84. Технология производства шоколада.
85. Цветочный мед.
86. Крахмалопродукты.
87. Крекер.
88. Хранение карамели.
89. Конфеты «Кара-Кум», «Белочка», «Маска».
- 90 Пралиновая конфетная масса.
91. Кексы.
92. Восточные сладости.
- 93 Дефект «закал» у тортов.
94. Саго.
95. Диетическое пищевое яйцо.
- 96 Полноценные белки мяса.
- 97 Субпродукт 1 категории.
- 98 Стадии мяса.
- 99 Мясо-говядина по ГОСТ 779-55.
- 100 Штамп видовой принадлежности на мясе.
- 101 Массовая доля нитрита натрия в вареных колбасах.
- 102 Субпродукты.
- 103 Загар мяса.
- 104 Пельмени.

- 105 Влаг в колбасных изделиях.
- 106 Мясные баночные консервы.
- 107 Баранина.
- 108 Стойкость мяса к микробной порче.
- 109 Хранение консервов.
- 110 Продукты из свинины.
- 111 Дефекты консервов.
- 112 Дефекты яйца.
- 113 Тушки цыпленка-бройлера.
- 114 Порча субпродуктов.
- 115 Классификация мясных полуфабрикатов.
- 116 Лабораторное исследование консервов с дефектами.
- 117 Субпродукты 1 категории.
- 118 Диетическое мясо.
119. Идентификационные признаки мясных баночных консервов.
- 120 Характер скелета промысловых рыб.
121. Придонным и донные рыбы.
122. Компоненты смеси маринованного посола.
123. Дефект «Запаривание» рыбной продукции.
124. Рыбные рулеты.
125. классификация рыбы в зависимости от места обитания рыб.
126. Рыба маринованная.
127. Сырье (рыба) для изготовления пресервов специального баночного посола.
128. Проходные рыбы.
129. Оценка качества мороженой рыбы.
130. Смешанный посола рыбы.
131. Посолочную смесь при пряном посоле.
- 132 Сушеная визига.
133. Натуральные рыбные полуфабрикаты.
134. Сырье(рыба) для производства вяленой продукции.
135. Копчение рыбы.
136. Икра лососевая.
137. Натуральные рыбные консервы.
138. Семейство сельдевых рыб.
140. Хранение пресервов.
141. Тепловая обработка при производстве стерилизованных консервов из рыбы.
142. Охлаждение рыбы льдом.
143. Изменение структуры тканей рыбы при замораживании.
145. Группа чистоты молока.
146. Созревание и хранение в рассоле сыров.
147. Кислотность молока.
148. Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром.
149. Органолептические показатели качества сыра, упаковка, маркировка.
150. Мягкие сыры.
151. Сорта молока.
152. Плотность молока.
- 154 Основные белки молока.
155. Цельное молоко.
156. Плавленные сыры.
157. Питьевое молоко.
158. Показатели классификации питьевого молока.
160. Сметана.
161. Твердым сычужные сыры.
162. Сепарирование молоко.
163. Кисломолочные продукты.

164. Смешанное брожение.
165. Физико-химическими показатели кисломолочных напитков.
166. Ряженка.
167. Сливочное масло.
168. Кефир.
170. Растительные масла.
171. Товарный сорт жира.
172. Животные жиры.
173. Способы получения растительных масел.
174. Саломасы.
175. Полиненасыщенные жирные кислоты.
176. Плотность питьевого молока.
177. Рафинация растительных масел.
178. Спреды и топленые смеси.
179. Кулинарные жиры.

Перечень вопросов для зачета

Форма контроля в виде зачета не предусмотрена

Примерные темы рефератов

ПК-10, ПК-15, ПК-33

- Товароведение зерномучных товаров
- Товароведение плодоовощных товаров
- Товароведение вкусовых товаров
- Товароведение кондитерских товаров
- Товароведение мяса и мясных товаров
- Товароведение рыбы и рыбных товаров
- Товароведение молока и молочных товаров
- Товароведение пищевых жиров

Примерные темы курсовых работ

Курсовые работы не предусмотрены

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация проводится в конце 4 семестра и завершает изучение дисциплины Товароведение продовольственных товаров в такой форме, как *защита курсового проекта (работы), экзамена*, по дисциплине (модулю), который проводится в *устной или письменной формах, в форме контрольного тестирования*.

Также промежуточная аттестация может проводиться по результатам текущего контроля.

Промежуточная аттестация заочной формы обучения включает выполнение *контрольных работ*.

Методические рекомендации по балльно-рейтинговой оценке знаний размещено на сайте moodle.yxaa.ru (Высшее образование - бакалавриат (ВО)→19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания→Очное обучение→2 курс→Товароведение продовольственных товаров

Проведение промежуточной аттестации успеваемости студентов проводится с использованием **ИС VisualTestingStudio и Moodle(moodle.yxaa.ru)**.

В соответствии с действующим Положением для проведения промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

Для оценки результата сдачи студентом курсового экзамена и дифференцированного зачета используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ФОС ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)**Товароведение продовольственных товаров***(наименование дисциплины (модуля))*

основной образовательной программы по направлению подготовки (специальности) 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

(шифр и наименование направления подготовки (специальности))

Представленный фонд оценочных средств соответствует требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства текущего и промежуточного контроля соответствуют целями задачам реализации основной образовательной программы по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, соответствует целям и задачам рабочей программы реализуемой дисциплины (модуля).

Оценочные средства, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС, отвечают задачам профессиональной деятельности выпускника.

Оценочные средства и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в достаточном объеме.

Оценочные средства позволяют оценить сформированность компетенции(ий), указанных в рабочей программе дисциплины (модуля).

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания .
(бакалавров/специалистов по направлению)

(подпись)

ФИО, должность, звание

Дата

**Выписка из Положения о Фонде оценочных средств
для текущей, промежуточной и итоговой (государственной итоговой)
аттестации студентов ФГБОУ ВО Якутская ГСХА**

«... 4. РАЗРАБОТКА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

4.1. Академия разрабатывает ОПОП по реализуемым направлениям подготовки.

4.2. Фонды оценочных средств разрабатываются по каждой дисциплине с целью проведения текущей и промежуточной аттестации, и в целом для итоговой аттестации по реализуемым направлениям подготовки. По дисциплинам с одинаковыми требованиями к их содержанию для различных профилей в рамках направления подготовки может создаваться комплексный ФОС.

4.3. Целесообразность разработки фондов оценочных средств по одноименным дисциплинам для различных направлений подготовки, определяется кафедрой, обеспечивающей реализацию данной дисциплины, по согласованию с методической комиссией факультета на основе предполагаемых результатов обучения.

4.4. Ответственность за разработку фондов оценочных средств несет кафедра, за которой закреплена данная дисциплина, в соответствии с учебным планом направления подготовки.

Ответственным исполнителем разработки фонда оценочных средств по дисциплинам является заведующий кафедрой.

4.5. Непосредственный разработчик (коллектив разработчиков) ФОС назначается заведующим кафедрой, как правило, из числа педагогических работников кафедры, реализующий данную дисциплину. Перечень фондов оценочных средств и ответственные исполнители утверждаются протоколом заседания кафедры.

4.6. При составлении, согласовании и утверждении фонда оценочных средств должно быть обеспечено его соответствие:

- ФГОС ВПО (ВО) по соответствующему направлению подготовки;
- ОПОП и учебному плану по направлению подготовки;
- рабочей программе дисциплины, реализуемой по ФГОС ВПО (ВО);
- образовательным технологиям, используемым в реализации данной дисциплины.

4.7. ФОС формируется на бумажном и электронном носителях.

4.8. Планирование и выполнение работ, связанных с разработкой и экспертизой ФОС оформляется в индивидуальном плане преподавателя на текущий учебный год...»