

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

Дата подписания: 18.09.2025 16:24:29 направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине Б1.В.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕН-
НЫХ ТОВАРОВ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания**

**Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного
бизнеса»**

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2022

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

Т.Б. Брикота

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. 3-1. Знает нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Тема 1. Теоретические основы товароведения Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо Тема 6. Мясные товары Тема 7. Рыбные продукты
		ПК-2.1. У-1. Умеет применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля	Тема 1. Теоретические основы товароведения Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо Тема 6. Мясные товары Тема 7. Рыбные продукты
		ПК-2.1. 3-2. Знает методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Теоретические основы товароведения Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо Тема 6. Мясные товары Тема 7. Рыбные продукты
		ПК-2.1. У-2. Умеет проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Теоретические основы товароведения Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо Тема 6. Мясные товары Тема 7. Рыбные продукты

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Перечень учебных заданий на аудиторных занятиях

Вопросы для проведения опроса обучающихся

Тема 1. Теоретические основы товароведения

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Дайте определения основополагающих терминов дисциплины: «товароведение», «продукция», «товар».
2. Укажите объект и предмет учебной дисциплины товароведения.
3. Охарактеризуйте основополагающие принципы товароведения.
4. Рассмотрите основные этапы и направления развития товароведения.

Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Что называется классификацией товара?
2. Какие виды классификации существуют в товароведении?
3. Назовите группы товаров по учебной классификации.
4. Какие группы входят в число бакалейных товаров, гастрономических?
5. Как подразделяются пищевые продукты по назначению?

Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Классификация зерновых культур.
2. Особенности строения зерна ржи, пшеницы, гречихи и бобовых культур.
3. Химический состав пшеницы и ржи.
4. По каким показателям оценивают качество зерна?
5. Технологическая схема производства крупы.
6. При изготовлении каких круп применяется гидротермическая обработка?
7. Классификация и характеристика ассортимента круп.
8. Что положено в основу деления круп на сорта и номера?
9. Какие крупы делятся на сорта, а какие – на номера?
10. Требования к качеству крупы, условия и сроки хранения.
11. Классификация и ассортимент крупяных концентратов.
12. Основы производства муки, виды помолов.
13. Классификация и ассортимент муки.

Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Что является сырьем для получения сахара?
2. Какой углевод содержит сахар?
3. Чем отличается желтый и коричневый сахар от сахара - рафинада?
4. Приведите классификацию сахаристых мучных кондитерских товаров.
5. Укажите способы фальсификации шоколада?
6. Каковы условия хранения шоколада?

Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо

1. Почему растительные масла хорошо сохраняются длительное время?
2. Способы извлечения растительных масел из маслосодержащего сырья. Как делятся

растительные масла в зависимости от степени очистки?

3. С какими дефектами не допускаются к реализации растительные масла?
4. Способы вытапливания животных жиров и влияние их на качество.
5. Какие показатели качества животных жиров положены в основу деления на товарные сорта? Условия и сроки хранения животных топленых жиров.
6. Чем объясняется высокая усвояемость маргарина? Назовите основное и вспомогательное сырье для производства маргарина.
7. Назовите марки маргаринов и их назначение. Какие требования предъявляются к качеству маргарина? Возможные дефекты маргарина и их причины.
8. Условия и сроки реализации маргарина.
9. Чем отличаются кулинарные жиры от маргарина? Условия и сроки хранения кулинарных жиров.
10. Классификация и ассортимент кулинарных жиров. Какой из кулинарных жиров имеет запах жареного лука?

Тема 6. Мясные товары

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Каковы особенности химического состава и пищевая ценность мяса?
2. По каким признакам классифицируют мясо убойных животных?
3. Назовите отличительные особенности мяса убойных животных?
4. Назовите категории упитанности говядины, баранины, свинины.
5. Сортной разруб и выход мяса по сортам свинины, говядины, баранины.
6. Каково отличие товароведной и ветеринарной маркировки мяса убойных животных?

Тема 7. Рыбные продукты

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Укажите съедобные и несъедобные части рыбы.
2. Съедобные части рыбы
3. Несъедобные части рыбы
4. Какие вещества переходят в бульон при варке рыбы.
5. Объясните причину потемнения мяса рыбы при вялении и сушке.
6. На какие группы подразделяют рыб в зависимости от их места обитания и образа жизни?
7. Почему высоко ценится печень трески?
8. Какую рыбу называют охлажденной?
9. Какую температуру имеет мороженая рыба в толще мышц у позвоночника?
10. Мышечная ткань ,срезанная с обеих сторон тушки, без чешуи и внутренностей, головы, костей- называется.....
11. Способ консервирования рыбы с помощью поваренной соли - это
12. Выделенный клеточный сок рыбы с поваренной солью -называется.....
13. Какую рыбу называют вяленой?

Критерии оценки:

2,9 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

2 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

1,5 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие форму-

лировки,

1 балл ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Задания для текущего контроля

Тестовые задания

Тема 1. Теоретические основы товароведения

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Что является предметом товароведения?

- а) качество товара;
- б) потребительская ценность товара;
- в) стоимость товара.

2. Объектом товароведной деятельности являются:

- а) товары и торговые услуги;
- б) товары и работы по организации товародвижения;
- в) товары, услуги, ценные бумаги и работы по организации товародвижения.

3. Потребительная стоимость товара отличается от стоимости тем, что:

- а) потребительная стоимость присуща только определенным товарам;
- б) потребительная стоимость присуща только товарам, служащим для обмена;
- в) потребительная стоимость присуща всем продуктам труда, созданным как для обмена, так и для личного потребления.

4. Индивидуальная потребительская стоимость присуща:

- а) одному товару;
- б) всем товарам;
- в) одному человеку;
- г) всему обществу.

5. Принцип товароведения – «эффективность» заключается:

- а) в пригодности одного товара для использования вместо другого;
- б) в установлении определённой последовательности взаимозаменяемых товаров;
- в) в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении.

6. Принцип товароведения – «взаимозаменяемость» заключается:

- а) в пригодности одного товара для использования вместо другого;
- б) в установлении определённой последовательности взаимозаменяемых товаров;
- в) в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении.

7. Принцип товароведения – «соответствие» заключается:

- а) в отсутствии недопустимого риска;
- б) в определении пригодности одного товара для использования вместо другого;
- в) в соблюдении установленных требований.

8. основополагающие товароведные характеристики товара:

- а) ассортиментная и цена;
- б) качество и цена;
- в) качество, ассортиментная, количественная.

9. Совокупность определённых внутривидовых свойств, выраженных с помощью физических величин и единиц, их измерения - это какая характеристика товара:

- а) качественная;

- б) количественная;
- в) экономическая;
- г) ассортиментная.

10.Какая функция товара обусловлена его основным назначением, как объекта купли-продажи:

- а) потребительская;
- б) маркетинговая;
- в) коммерческая;
- г) правовая;
- д) финансовая.

11.Какой продукт (изделие) может называться товаром?

- а) созданный в результате труда и служащий для продажи;
- б) служащий для удовлетворения потребностей и для продажи;
- в) созданный в результате труда и служащий для удовлетворения потребностей и для продажи;
- г) созданный в результате труда и служащий для удовлетворения потребностей человека.

12. Всякий ли товар обладает:

- а) потребительной стоимостью;
- б) потребительной и меновой стоимостью;
- в) только меновой стоимостью

13. Изменяется ли потребительная стоимость в своем историческом развитии общества?

- а) Нет
- б) Да

14. Единичная потребительная стоимость характеризуется:

- а) качественной определённой;
- б) количественной определённой;
- в) качественной и количественной определённой

15. Принцип товароведения – «совместимость» заключается:

- а) в отсутствии недопустимого риска;
- б) в определении пригодности одного товара для использования вместо другого;
- в) пригодностью товаров к совместному использованию, не вызывающему нежелательных последствий.

16. Принцип товароведения – «безопасность» заключается:

- а) в пригодности одного товара для использования вместо другого;
- б) в установлении определённой последовательности взаимозаменяемых товаров;
- в) в отсутствии недопустимого риска, связанного с нанесением товаром ущерба жизни, здоровью и имуществу человека.

17. Принцип товароведения – «систематизация» заключается:

- а) в пригодности одного товара для использования вместо другого;
- б) в установлении определённой последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, услуг, процессов;
- в) в соблюдении установленных требований

18. Группа, подгруппа, вид - это какая характеристика товара:

- а) качественная;
- б) количественная;
- в) экономическая;
- г) ассортиментная.

19. Совокупность внутривидовых потребительских свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности, - это какая характеристика товара:

- а) качественная;
- б) количественная;
- в) экономическая;
- г) ассортиментная.

20. Какая функция товара реализуется через его способность удовлетворять разные виды и разновидности потребностей:

- а) потребительская;
- б) маркетинговая;
- в) коммерческая;
- г) правовая;
- д) финансовая.

Тема 2. Классификация, ассортимент и качество продовольственных товаров

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Проба – это:

- а) минимальное количество упаковочных единиц;
- б) минимально допустимая часть товарной партии.

2. Как называется максимально допустимое количество забракованных единиц выборки или объединенной пробы?

- а) браковочное число;
- б) приемочное число.

3. Что такое сорт?

- а) норма качественных показателей;
- б) норма количественных показателей;
- в) норма количественных и качественных показателей.

4. Отходы - это:

- а) товары с устранимыми дефектами;
- б) товары с неустраняемыми дефектами;
- в) товар с устранимыми и неустраняемыми дефектами.

5. Какие факторы сохраняют качество товар?

- а) сырье или материалы;
- б) маркировка;
- в) упаковка;
- г) моделирование;
- д) технология производства

6. Основные требования к упаковке:

- а) цвет;
- б) безопасность;

- в) форма;
- г) надежность;
- д) экологичность;
- е) экономичность.

7. Основные требования к климатическому режиму хранения?

- а) к температуре;
- б) к чистоте;
- в) к воздухообмену;
- г) к правилам товарного соседства;
- д) к относительной влажности воздуха.

8. Какие методы бестарного хранения?

- а) на стеллажах;
- б) насыпной;
- в) на товарных поддонах;
- г) напольный;
- д) подвесной;
- е) с укладкой на полу.

9. Выберите естественные средства охлаждения:

- а) воздушное;
- б) лед и снег;
- в) капельное;
- г) холодный воздух;
- д) льдосолевые смеси;
- е) батарейно-воздушное;
- ж) батарейное.

10. Естественная убыль - это:

- а) качественные потери;
- б) количественные потери.

11. Удаление малоценных частей товара, которые могут быть реализованы по более низкой цене или отправлены на промпереработку – это:

- а) неликвидные отходы;
- б) ликвидные отходы.

12. Укажите качественные потери:

- а) усушка;
- б) брожение;
- в) повреждение молью;
- г) утряска;
- д) прогоркание;
- е) деформация;
- ж) розлив;
- з) бой.

13. Методы экспертизы с использованием различных приборов и машин, называются:

- а) органолептические;
- б) измерительные;
- в) физико-химические.

- 14. К товарной информации предъявляются требования, обозначаемые «ТриД», это:**
- а) достоверность;
 - б) динамичность;
 - в) доступность;
 - г) доверие;
 - д) достаточность.
- 15. Средствами товарной информации служат:**
- а) справочная, учебная и научная литература;
 - б) упаковка;
 - в) маркировка;
 - г) нормативные документы;
 - д) реклама
- 16. Разновидность этикеток, имеющая особую форму, наклеивается на горлышко бутылок, называется:**
- а) ярлык;
 - б) бирка;
 - в) этикетка;
 - г) кольеретка.
- 17. Как называются знаки, предназначенные для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды:**
- а) эксплуатационные;
 - б) информационные;
 - в) предупредительные;
 - г) манипуляционные.
- 18. Как называются методы определения показателей качества с помощью органов чувств?**
- а) измерительные;
 - б) органолептические;
 - в) химические.
- 19. Оценка экспертом соответствия сырья, продукции и упаковки установленным гигиеническим требованиям называется:**
- а) экологической экспертизой;
 - б) ветеринарной экспертизой;
 - в) гигиенической экспертизой.
- 20. Обеспечение безопасности товаров при производстве и хранении является целью:**
- а) гигиенической экспертизы;
 - б) технологической экспертизы.
- 21. Укажите виды товароведной экспертизы:**
- а) гигиеническая;
 - б) количественная;
 - в) качественная;
 - г) экологическая;
 - д) ассортиментная;
 - е) комплексная.

22. Оценка экспертом товарных характеристик товаров, основанная на информации товарно-сопроводительных и других документов называется:

- а) качественной;
- б) ассортиментной;
- в) документальной;
- г) количественной.

23. Методы оценки, предназначенные для оценки товаров в случаях, когда другие методы неприемлемы или неэкономны называются:

- а) социологические;
- б) экспертные.

Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Зерно по химическому составу состоит в основном из:

- а) углеводов
- б) белков
- в) клетчатки
- г) жиров

2. Зерно, обладающее наибольшей сыпучестью:

- а) пшеница
- б) просо
- в) горох
- г) овес

3. Какие из перечисленных частей зерна имеют наибольшую пищевую ценность?

- а) цветочные оболочки
- б) плодовые оболочки
- в) алейроновый слой
- г) семенные оболочки
- д) эндосперм
- е) зародыш

4. Укажите, какова натура зерна пшеницы:

- а) 730-775 г/л
- б) 800 г/л
- в) 650 г/л
- г) 900-1000 г/л

5. Какой показатель качества зерна определяет хлебопекарные достоинства пшеничной муки?

- а) количество клейковины
- б) качество клейковины
- в) скважистость
- г) стекловидность
- д) зараженность

6. Зерновые культуры классифицируют по:

- а) ботанической принадлежности
- б) особенностям химического состава
- в) целевому назначению
- г) регионам возделывания

7. Зерно типичных хлебных злаков имеет:

- а) округлую форму
- б) овальную удлинённую форму
- в) неправильную форму

8. Пищевая ценность крупы обусловлена:

- ществ
- а) отсутствием в крупе вредных примесей и наличием незаменимых питательных веществ
 - б) довольно высокой энергетической ценностью
 - в) высокой физиологической ценностью
 - г) готовностью продукта к употреблению

9. На какие виды делится рисовая крупа?

- а) рис колотый
- б) рис шлифованный
- в) рис полированный
- г) рис дроблёный
- д) рис пропаренный

10. Какие крупы делятся на сорта?

- а) пшено
- б) рис шлифованный
- в) ядрица
- г) Полтавская
- д) ячневая
- е) манная

11. Зерновые массы имеют следующие характерные свойства:

- а) неоднородность физического состава
- б) скважистость
- в) сыпучесть
- г) высокая гигроскопичность
- д) газообразующую способность

12. Как изменяется масса зерна при хранении?

- а) только уменьшается
- б) не меняется
- в) уменьшается или увеличивается в зависимости от условий хранения

13. Что такое солод?

- а) испорченное зерно
- б) измельченное зерно
- в) сырьё для производства крупы
- г) проросшее и измельченное зерно

14. Какое зерно используется для производства макаронных изделий?

- а) мягкая пшеница
- б) твердая пшеница
- в) рожь
- г) тритикале

15. Какая зерновая культура используется для производства перловой крупы?

- а) пшеница

- б) просо
- в) ячмень
- г) овес

16. Кукурузная крупа делится по стандарту на:

- а) марки
- б) номера
- в) товарные сорта
- г) стандартная или нестандартная без деления на сорта, марки и номера

17. Впишите пропущенное слово:

.....представляет собой выделенное в целом или крупнодробленом виде ядро зерна, освобожденное от примесей и оболочек, а в некоторых случаях от алейронового слоя и зародыша.

18. Сорта крупы отличаются друг от друга по:

- а) содержанию примесей
- б) содержанию нешелушенных и испорченных зерен
- в) содержанию доброкачественного ядра
- г) влажности
- д) строению
- е) потребительским свойствам

19. При изготовлении хлебопекарной муки используют:

- а) твердую высокостекловидную пшеницу
- б) мягкую стекловидную и полустекловидную пшеницу

20. В основе деления муки на сорта лежит:

- а) количественное соотношение эндосперма и оболочечных частиц
- б) содержание клейковины
- в) технологические достоинства

Тема 4. Кондитерские и вкусовые товары

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. В основу шоколадной массы входит:

а) какао-масло, какао-порошок, сахарная пудра и другие менее значимые ингредиенты;

- б) какао-порошок, заменители какао-масла, сахарная пудра и вкусовые добавки;

2. Фосфатиды входят в рецептуру шоколада к качеству:

- а) заменителя масла-какао;
- б) как добавка с целью экономии дорогостоящего масла какао;
- в) в качестве эмульгатора.

3. В зависимости от рецептуры шоколад подразделяют на :

- а) десертный, обыкновенный;
- б) пористый с начинками и без начинок;
- в) белый и диабетический;
- г) черный и белый.

4. Тонизирующие свойства шоколада обусловлены присутствием:

- а) теобромина;
- б) теофиллина;

в) кофеина.

5. Десертный шоколад от обыкновенного отличается :

- а) более высокими вкусовыми и ароматическими показателями;
- б) более высоким количеством какао-порошка и масла какао;
- в) отсутствием начинки;
- г) тем, что десертный шоколад подвергают коншированию и темперированию.

6. Карамель – это сахаристое кондитерское изделие твердой консистенции, изготовленное из..... с начинкой и без нее (вставить определение)

- а) уваренного сахарного сиропа;
- б) карамельной массы;
- в) уваренной крахмальной патоки.

7. Карамельная масса варится из следующих компонентов:

- а) сахара-песка и карамельной патоки;
- б) сахара-песка и органической кислоты;
- в) сахара-песка и воды.

8. Карамельная масса содержит вещества, благодаря которым повышает ее гигроскопичность при хранении:

- а) органические кислоты;
- б) красящие и ароматические;
- в) редуцирующие.

9. Конфеты по сравнению с карамелью имеют:

- а) разный внешний вид и, цвет, вкус и аромат;
- б) разную структуру и консистенцию;
- в) разные виды начинки и ее состояние;
- г) разные сроки хранения.

10. В конфетах основная масса приходится на :

- а) корпус;
- б) начинку;
- в) глазурь.

11. Современная классификация шоколада включает следующие виды:

- а) десертный;
- б) пористый;
- в) мягкий;
- г) детский;
- е) обыкновенный.

12. Сроки гарантийного хранения шоколада зависят от :

- а) желания самого производителя;
- б) рецептурных особенностей продукта
- в) наличия консерванта;
- г) применяемой упаковки.

13. Пиво относится согласно классификации и характеристике напитка к:

- а) безалкогольным напиткам;
- б) слабоалкогольным напиткам;
- в) жаждоутоляющим напиткам;

в) тонизирующим напиткам.

14. Пиво согласно классификации делится по признаку цвета на :

- а) светлое;
- б) полутемное;
- в) темное.

15. По спиртуозности пиво делится на:

- а) малоспиртуозное;
- б) крепкое;
- в) средней крепости;
- г) безалкогольное.
- д) высокоспиртуозное.

16. Для производства классического пива необходимо следующее сырье:

- а) вода;
- б) хмель;
- в) солод;
- д) несоложенные материалы типа рисовой или пшеничной сечки;
- е) дрожжи;
- ж) сахар для брожения.

17. Солод – это пророщенные зерна:

- а) риса;
- б) овса;
- в) пшеницы;
- г) ячменя.

18. В чем заключается смысл солодоращения:

- а) при проращивании образуются из крахмала сахара, необходимые для дальнейшего брожения сусла;
- б) в увеличении массы будущего солода;
- в) в способности активизировать ферменты, необходимые для брожения сусла.

19. Основной процесс приготовления пива это :

- а) брожение по спиртовому типу;
- б) экстрагирование веществ, содержащихся в солоде;
- в) брожение по уксусному и молочному типу.

20. Из органолептических показателей при оценке качества пива определяют:

- а) вкус и цвет;
- б) аромат пива;
- в) высоту пены;
- г) пеностойкость;
- д) прозрачность.

21. Физико-химическими показателями, определяющими качество пива являются:

- а) общая кислотность напитка;
- б) цветность напитка;
- в) количество сухих водорастворимых веществ;
- г) пеностойкость;
- д) спиртуозность.

22. Для розлива пива лучшими видами тары являются:

- а) алюминиевые банки;
- б) кеги;
- в) бутылки из белого стекла;
- г) пластиковые и стеклопластиковые бутылки темного цвета;
- д) стеклянные бутылки темного стекла.

Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйцо

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Впишите пропущенное слово:

... - это вещества, которые не растворяются в воде, а растворяются в органических растворителях.

2. Липиды классифицируются на:

- а) простые
- б) сложные
- в) жирные кислоты

3. Жирные кислоты содержат:

- а) аминную группу
- б) карбоксильную группу
- в) углеводородный радикал

4. Какое количество энергии выделяется при биологическом окислении 1 г жира?

- а) 15,7 кДж
- б) 37,7 кДж
- в) 16,7 кДж

5. Вещества, сопутствующие триглицеридам:

- а) свободные жирные кислоты
- б) фосфолипиды
- в) витамины
- г) стеролы
- д) минеральные вещества
- е) пигменты

6. В основу классификации жиров положены следующие признаки:

- а) происхождение сырья
- б) химическая природа триглицеридов
- в) способность образовывать пленки при высыхании
- г) температура плавления

7. Какой показатель качества влияет на усвояемость жиров?

- а) плотность
- б) температура плавления
- в) кислотное число
- г) перекисное число

8. Пищевая ценность растительных масел обусловлена:

- а) высокой энергетической ценностью
- б) значительной биологической ценностью
- в) высокой усвояемостью

г) готовностью продукта к употреблению

9. К химическим методам рафинации масел относят:

- а) центрифугирование
- б) гидратацию
- в) нейтрализацию

10. Какие товарные сорта подсолнечного нерафинированного масла выпускает промышленность?

- а) в/с, первый, второй
- б) на сорта не делится
- в) в/с, первый

11. Особенности химического состава кукурузного масла

- а) высокое содержание лецитина и витамина Е
- б) наличие минеральных солей

12. Какой метод получения животных топленых жиров следует применять для получения высококачественного жира?

- а) сухое салотопление
- б) мокрое салотопление
- в) в аппаратах непрерывного действия (АВЖ)

13. Какое влияние оказывает жирокислотный состав на свойства животных топленых жиров?

- а) повышает температуру плавления и сохраняемость
- б) снижает усвояемость
- в) увеличивает биологическую ценность

14. Основным жировым сырьем для производства маргарина являются:

- а) саломасы
- б) переэтерифицированные жиры
- в) сборный топленый жир

15. Укажите эмульгаторы, применяемые при производстве маргаринов:

- а) моноглицериды
- б) яичный белок
- в) фосфатидный концентрат
- г) смесь моно- и диглицеридов

16. Причинами возникновения дефектов в маргарине являются:

- а) нарушение условий хранения
- б) рецептурный набор маргарина
- в) сырье низкого качества
- г) процессы порчи при хранении

17. Классификация кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров осуществляется в зависимости от:

- а) рецептурного состава
- б) качества сырья
- в) качества процессов производства

18. Оценка качества кулинарных, хлебопекарных и кондитерских жиров прово-

дится по следующим физико-химическим показателям:

- а) содержание влаги, температура плавления, кислотное число
- б) общая обсемененность микрофлорой

19. Классификация майонезов на группы по калорийности:

- а) высококалорийные (50% жира)
- б) безкалорийные (до 1% жира)
- в) среднекалорийные (40-45% жира)
- г) низкокалорийные (менее 40% жира)

20. Какую температуру хранения майонеза необходимо соблюдать для сохранения стойкости эмульсии:

- а) от 0°C до +18°C
- б) от 0°C до - 15°C
- в) от - 3°C до +3°C

21. Вещества молока, обуславливающие его энергетическую ценность:

- а) молочный жир
- б) молочный белок
- в) лактоза
- г) водорастворимые витамины

22. Назовите основные белки молока:

- а) казеин
- б) проламин
- в) глобулин
- г) альбумин

23. Поясните виды термической обработки молока в промышленности:

- а) пастеризация
- б) кипячение
- в) стерилизация

24. Назовите показатели безопасности молока:

- а) содержание солей тяжелых металлов
- б) содержание минеральных веществ
- в) содержание патогенной микрофлоры

25. По каким признакам классифицируют коровье молоко:

- а) по содержанию жира
- б) по виду термической обработки
- в) по содержанию белка
- г) в зависимости от вида молочного сырья

26. Перечислите кисломолочные продукты смешанного брожения:

- а) кефир, кумыс, ацидофильно-дрожжевое молоко
- б) сметана, йогурт, творог

27. Какими способами вырабатывают кисломолочные напитки?

- а) осаждением
- б) резервуарным
- в) термостатным

28. Температурный режим хранения кисломолочных продуктов:

- а) от - 2°C до 0°C
- б) от 2°C до 8°C

29. Назовите способы консервирования, применяемые при производстве молочных консервов

- а) сахаром
- б) замораживанием
- в) стерилизацией
- г) обезвоживанием

30. Перечислите дефекты сгущенных молочных консервов с сахаром, возникающие при нарушении температурного режима хранения:

- а) ухудшение консистенции и появление мучнистости
- б) потемнение продукта (меланоидинообразование)
- в) уменьшение количества жира

31. Впишите пропущенное слово:

... - сладкий освежающий продукт, представляющий собой взбитую замороженную смесь молочных продуктов с наполнителями и стабилизаторами.

32. Пищевая ценность сливочного масла определяется содержанием следующих веществ:

- а) легкоплавкого молочного жира
- б) полноценного молочного белка
- в) холестерина
- г) лактозы, минеральных солей, витаминов

33. Сливочное масло с частичной заменой молочного жира растительным маслом включает следующий ассортимент:

- а) любительское, шоколадное, медовое
- б) диетическое, славянское, особое масло, кремлевское

34. Назовите балловую шкалу для оценки органолептических показателей сливочного масла:

- а) 100 баллов
- б) 30 баллов
- в) 20 баллов

35. Пищевая ценность сыра определяется:

- а) повышенной концентрацией белков, жиров, минеральных веществ, витаминов
- б) содержание красителей, углеводов

36. Какие сыры относят к группе твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания?

- а) Швейцарские
- б) Чеддер
- в) Советский
- г) Алтайский

37. Поясните, на что направлен процесс чеддарезации сырной массы при производстве сыров Чеддер и Российский

- а) на высокий уровень молочно- кислого брожения и их накопления молочной кислоты

- б) на формирование вкуса, запаха и консистенции под действием молочной кислоты
- в) на формирование жиров и белков в сырной массе

38. Основные группы дефектов сыров сычужных твердых, которые чаще всего встречаются на практике:

- а) дефекты внешнего вида
- б) дефекты цвета
- в) дефекты вкуса и запаха
- г) дефекты консистенции
- д) дефекты рисунка

39. Отличительные особенности химического состава желтка от белка куриного яйца состоят в содержании:

- а) липидов
- б) жирорастворимых витаминов
- в) составе белка
- г) углеводов и минеральных веществ

40. Деление куриного яйца на категории проводят:

- а) по высоте воздушной камеры
- б) по массе яйца
- в) по сроку хранения

Тема 6. Мясные товары

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Вид преобладающей ткани в туше убойных животных:

- а) соединительная
- б) жировая
- в) мышечная
- г) костная

2. Дефибринированная кровь, представляет собой:

- а) кровь, освобожденная от белка фибрина
- б) кровь, в которую добавлена соль
- в) плазма крови
- г) сыворотка крови

3. Белки мяса, обладающие ферментативными свойствами:

- а) миоальбумин, глобулин, эластин
- б) миозин, актин, миогин
- в) глобулин, миоглобулин, коллаген
- д) коллаген, эластин, ретикулин

4. Экстрактивные вещества, обуславливающие специфический вкус и аромат мяса:

- а) фосфатиды, стерины
- б) гликоген, мальтоза, глюкоза
- в) креатин, карнозин
- г) лецитин, холестерин

5. Мясо сомнительной свежести имеет следующие характеристики:

- а) подсохшая поверхность, покрытая слизью туша, мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневые

- б) на поверхности туши корочка подсохшая, мышцы слегка влажные, красные, жир мягкий
- в) признаки начальной стадии порчи: поверхность увлажнена, слегка липкая, потемневшая

6. При экспертизе качества мяса определяют следующие физико-химические показатели качества мяса:

- а) количество летучих жирных кислот, продукты первичного распада белков в бульоне, микроскопический анализ
- б) состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона
- в) влажность, кислотность

7. С какой целью в фарш варёных колбас добавляют крахмал?

- а) для придания клейкости и повышения влагопоглощательной способности
- б) для улучшения вкусовых характеристик колбасы

8. Причина появления «слипов» на батонах варёных колбас:

- а) во время обжарки и варки батоны соприкасались друг с другом
- б) дефекты сырья
- г) нарушение режимов хранения

9. Какое сырьё в колбасном производстве относится к основному?

- а) мясо крупного рогатого скота и свиней
- б) мясо крупного рогатого скота и свиней, соль, сахар, нитрит натрия.

10. Посолочные компоненты, используемые в производстве колбас:

- а) соль
- б) казеинат натрия
- в) сахар
- г) глюкоза
- д) нитрит натрия
- е) пищевые фосфаты

11. К варёным колбасам относят:

- а) изделия из фарша в оболочке, подвергнутые обжарке с последующей варкой
- б) изделия из фарша, подвергнутые дополнительному горячему копчению
- в) изделия из фарша подвергнутые холодному копчению

12. Какие колбасы содержат в рецептуре пищевую кровь?

- а) сырокопченые
- б) сосиски и сардельки
- в) кровяные

13. Какие колбасные изделия выпускают без оболочки?

- а) фаршированные
- б) паштеты
- в) мясные хлебы

14. При оценке качества птицы определяют:

- а) качество обработки
- б) термическое состояние
- в) свежесть
- д) массу тушки

е) вид разделки

15. Способ обработки птицы «потрошенная» включает

- а) удален кишечник
- б) удалены кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод
- в) удалены все внутренние органы, голова, шея, ноги, по заплюсневый сустав

16. Ассортимент мясорастительных консервов включает:

- а) колбасный фарш, сосисочный фарш
- б) фасоль с говядиной, плов восточный
- в) горох со свиным жиром

17. Какие субпродукты относят к мясокостным?

- а) рубец
- б) сычуг
- в) говяжьи головы
- г) хвосты

18. Какие субпродукты относят к 1 категории?

- а) язык
- б) печень
- в) почки
- г) мозги
- д) лёгкое
- е) сердце
- ж) уши

19. При приемке скота по качеству мяса и массе туши используют клеймо следующих категорий:

- а) высшая
- б) низшая
- в) средняя
- г) нижесредняя
- д) первая

20. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

- а) безкостные
- б) крупнокусковые
- в) порционные
- г) мелкокусковые

Тема 7. Рыбные продукты

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Рыбные полуфабрикаты это...

- а) рыба или её части, подготовленные для кулинарной обработки
- б) сырьё для производства рыбных консервов

2. По строению скелета рыбы делят:

- а) хрящевые, костистые
- б) упитанные, разной упитанности и тощие

3. «Частиковая рыба» - это...

- а) рыба, вылавливаемая сетями с частыми ячейками

б) товарный сорт рыбы

4. Мышечное волокно мяса рыбы состоит из:

- а) миофибрилла, саркоплазмы, сарколемы, ядра
- б) оболочки, ядра

5. Особенности обитания пресноводных рыб:

- а) живут и нерестуют в пресной воде рек
- б) живут в морской воде, а нерестуют в пресной воде
- в) живут и нерестуют в морской воде

6. В зависимости от качественных характеристик живую рыбу делят на сорта:

- а) 1, 2
- б) на сорта не делят
- в) 1, 2, 3

7. Чем обусловлена высокая биологическая активность рыбьего жира?

- а) содержанием линолевой кислоты
- б) содержанием линоленовой кислоты
- в) содержанием арахидоновой кислоты
- г) содержанием витаминов

8. Основные приёмы обработки сырья при получении мясных солёно копченых изделий:

- а) посол
- б) пастеризация
- в) копчение
- г) тепловая обработка
- д) сушка

9. Основные характеристики мороженой рыбы:

- а) Температура в толще блока или рыбы -18°C
- б) Температура в толще блока или рыбы $-2-5^{\circ}\text{C}$
- в) Температура в толще блока или рыбы -6°C

10. По органолептическим показателям рыбу мороженную океанического и тунцового промысла делят на сорта:

- а) 1 и 2 сорт
- б) Высший и 1 сорт
- в) 1, 2 и 3.

11. Состав посолочной смеси при пряном посоле:

- а) поваренная соль
- б) соль, сахар
- в) соль, сахар, пряности

12. Дефекты солёной рыбы:

- а) слипы, фузариоз
- б) неправильная разделка, лопанец, затхлый запах, загар, ржавчина

13. Дефекты рыбы холодного копчения

- а) белобочка, смолистые натёки на поверхности, треснувшее брюшко
- б) кожный покров сморщен, крошащаяся консистенция, натёки жира и белковых ве-

ществ на поверхности рыбы, налёт копоти

14. Дефекты рыбы холодного копчения

- а) белобочка, смолистые натёки на поверхности, треснувшее брюшко
- б) кожный покров сморщен, крошащаяся консистенция, натёки жира и белковых веществ на поверхности рыбы, налёт копоти

15. Содержание соли в слабосолёной рыбе:

- а) 6-10%
- б) 10-14%
- в) более 14%

16. При экспертизе качества рыбы холодного копчения определяют следующие физико-химические показатели:

- а) содержание поваренной соли
- б) содержание влаги
- в) содержание жира
- г) кислотность
- д) плотность

17. Консервы из рыбы - это ...

- а) продукты из рыбного сырья или морепродуктов в герметично укупоренной таре, подвергнутые тепловой обработке (стерилизации) и предназначенные для длительного хранения
- б) соленые продукты из рыбы или морепродуктов с добавлением консервантов, антисептиков, в плотноупакованной таре, подлежащие хранению при t от 0 до 15°C

18. К натуральным рыбным консервам относят:

- а) в собственном соку
- б) в бульоне
- в) в желе
- г) рыбные паштеты и пасты

19. Охлажденная рыба имеет температуру в толще мышечной ткани:

- а) t от $+5^{\circ}\text{C}$ до замерзания клеточного сока
- б) t от $+0^{\circ}\text{C}$ до -10°C

20. Процесс послеубойных изменений в мясе включает в себя стадии:

- а) посмертное окоченение
- б) созревание
- в) автолиз
- г) загар
- д) ферментация
- е) коагуляция

21. Процесс послеубойного изменения в мясе включает в себя стадию – загар. Загар это –

- а) комплекс изменений, обуславливающих значительное снижение, а иногда и полную потерю пригодности мяса для потребителя.
- б) улучшение потребительских свойств мяса при хранении
- в) образование актомиозинового комплекса

Критерии оценки:

0,5 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

0,4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Индивидуальные задания

Тема 1. Теоретические основы товароведения

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Изучить и законспектировать методы оценки уровня качества товаров.
2. Классификация дефектов. Сделать коллекцию дефектов какого-либо товара.
3. Потребительские свойства товаров и их показатели. Охарактеризовать потребительские свойства конкретного вида продукции.

Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Законспектируйте в тетради классификацию зерна по группам по ботанической принадлежности. Какие зерновые культуры входят в каждую из групп.
2. Схематично изобразите в тетради этапы производства крупы. На лабораторных занятиях, пользуясь готовым рисунком, поэтапно опишите процесс производства крупы.
3. Пользуясь учебником, изучите и законспектируйте процесс производства бараночных изделий. Какие показатели качества бараночных изделий формируются на каждом этапе производства?
4. Изучите п. 2.2.8 «Подтверждение соответствия свежих плодов и овощей». Продолжите предложения:

Декларирование соответствия свежих плодов и овощей производят согласно требованиям _____. При обращении продукции на территории Таможенного союза, экспорте или импорте осуществляется декларирование о соответствии требованиям _____. Документами, подтверждающими соответствие продукции установленным требованиям при обязательной оценке соответствия свежей плодоовощной продукции, является _____. Органической называется свежая плодоовощная продукция, произведенная с использованием технологий, обеспечивающих их производство без применения пестицидов и других средств защиты растений, _____. При перемещении свежей плодоовощной продукции по территории России осуществляется охрана территории от _____. При перемещении плодоовощной продукции через таможенную границу ТС действует _____.

(нормативный документ)

Тема 7. Рыбные продукты

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Законспектируйте в тетради классификацию рыб и рыбообразных по размерам, образу жизни и другим признакам. В чем особенность образа жизни полупроходных рыб? Какую рыбу называют жирющей? Приведите пример проходной рыбы?
2. Законспектируйте характеристику, требования к качеству, безопасности, а также упаковке, транспортировке и хранению на выбор: а) живой рыбы; б) охлажденной рыбы; в). мороженой рыбы; г) филе рыбы д) кулинарным рыбным полу-фабрикатам; е) кулинарным рыбным изделиям.
3. Используя учебник, нормативные документы и интернет ресурсы, подготовьте конспект на одну из тем: «Консервы из рыбы» или «Пресервы из рыбы» по следующему плану:
 - определение консервов/пресервов из рыбы.
 - групповой ассортимент.
 - требования к качеству.
 - созревание и хранение.
 - особенности ассортимента импортируемой продукции.
 - дефекты

Критерии оценки:

1,5 балла выставляется студенту, если он полностью выполнил индивидуальное домашнее задание, подробно законспектировал задание,

1 балл выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное домашнее задание на 70%,

0,7 балла выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное домашнее задание на 50%,

0,5 балла выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное домашнее задание на 20%.

Кейсы

Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары

Индикатор достижения: ПК-2.1

Структура кейса: предъявление темы занятия, формулировка проблемы, вопросов, задания, подробное описание практических ситуаций, сопутствующие факты, положения, варианты, альтернативы.

Учебно-методическое обеспечение: наглядный, раздаточный, иллюстративный материал, рекомендации по работе с кейсом, нормативные документы, литература основная и дополнительная.

Алгоритм и продолжительность работы по кейс-методу:

Номер этапа	Наименование этапа	Время этапа, мин
1	Подготовка к занятию преподавателем и студентами	Домашняя работа
2	Организационная часть. Выдача кейса	5
3	Индивидуальная самостоятельная работа студентов с кейсом. Получение дополнительной информации	10
4	Проверка усвоения теоретического материала по теме	10
5	Работа студентов в микрогруппах	30
6	Дискуссия (коллективная работа студентов)	15
7	Оформление студентами итогов работы	5
8	Подведение итогов преподавателем	5

Кейс-стади «Идентификация крупы»

Ситуация. При поступлении импортной рисовой крупы на российские таможенно-пропускные пункты инспекторы Россельхознадзора забраковали целый ряд товарных партий. Обнаруженные в них дефекты представлены в таблице.

Таблица - Характеристика товарных партий рисовой крупы и обнаруженных в них дефектов

Страна происхождения	Обнаруженные дефекты
Пакистан, Индия, Египет	Наличие плесневелого, затхлого запаха, постороннего неприятного привкуса
Китай	Сверхнормативное содержание испорченных, пожелтевших и меловых ядер
Индия, Вьетнам	Крупа заражена вредителями хлебных запасов
Индия, Вьетнам, Бельгия	Содержание остаточных пестицидов превышает предельно допустимые уровни
Китай, Египет	В крупе обнаружены пестициды (ртутьорганические, хло-роорганические), не разрешенные в России, хотя их массовая доля не превышала предельно допустимого уровня их аналогов, разрешенных в России

Кроме того, госинспекторы забраковали 32 т рисового глютенa из Китая, в котором имелись металлические включения в большой концентрации (до 500 мг/кг). Глютен был предназначен для производства суповых концентратов.

Задания

1. Проведите квалитетическую идентификацию поступивших партий рисовой крупы и глютенa.

2. Правильна ли их забраковка госинспекторами? Дайте обоснование действиям госинспекторов.

3. Выскажите предположения, почему указанные партии поступили в Россию, а не были задержаны при отправке из страны происхождения?

4. Каковы должны быть дальнейшие действия отечественных получателей, отправителей-импортеров указанных партий, а также таможенной службы и инспекторов Россельхознадзора?

Разработайте предложения по предотвращению поступления в Россию фальсифицированных импортных продуктов.

Тема 7. Мясные товары

Индикатор достижения: ПК-2.1

Структура кейса: предъявление темы занятия, формулировка проблемы, вопросов, задания, подробное описание практических ситуаций, сопутствующие факты, положения, варианты, альтернативы.

Учебно-методическое обеспечение: наглядный, раздаточный, иллюстративный материал, рекомендации по работе с кейсом, нормативные документы, литература основная и дополнительная.

Алгоритм и продолжительность работы по кейс-методу:

Номер этапа	Наименование этапа	Время этапа, мин
1	Подготовка к занятию преподавателем и студентами	Домашняя работа
2	Организационная часть. Выдача кейса	5
3	Индивидуальная самостоятельная работа студентов с кейсом. Получение дополнительной информации	10
4	Проверка усвоения теоретического материала по теме	10
5	Работа студентов в микрогруппах	30
6	Дискуссия (коллективная работа студентов)	15
7	Оформление студентами итогов работы	5
8	Подведение итогов преподавателем	5

Кейс-стади «Идентификация колбасных изделий»

Ситуация. При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты. Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

Таблица. Дефекты вареных колбас

Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты
Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани
Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша

Задания

1. Проведите идентификацию колбас.
2. Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить?
3. Может ли товаровед провести ассортиментную идентификацию вареных колбас в условиях магазина? Если может, то по каким идентифицирующим признакам?
4. Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ 33673-2015 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия. Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов?
5. Спрогнозируйте предполагаемые действия госинспекторов? Укажите, какими документами должна завершаться проведенная проверка.

6. Ваши предположения, почему указанные в таблице колбасы были выпущены в продажу предприятиями-изготовителями и работниками магазинов.

Критерии оценки:

2 балла выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.

1,5 балла выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

1 балл выставляется студенту, если кейс решен правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.

0,5 балла выставляется студенту, если кейс решен неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Деловая игра

Тема 5. Пищевые жиры, молочные товары, яйца

Индикатор достижения: ПК-7.2

Деловая игра – интенсивная форма проведения занятия, предполагающая вариативность, эффективный метод проверки и закрепления изученного материала.

Деловая игра – метод имитации принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком и ЭВМ в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности. Деловые игры применяются в качестве активного обучения бизнесу, познания норм поведения, освоения процессов принятия решения.

Проведение подобной деловой игры требует достаточно серьезной подготовки: определения цели и задач игры, разработки сценария и комплекса ролей и функций игроков, выбора методик для анализа образцов молока, а также продумывания системы оценивания.

Цель деловой игры: определить продукцию производителя, которая отвечает всем требованиям качества и безопасности, предъявляемым к молоку, а также соответствует информации, заявленной на упаковке. Для достижения цели необходимым представляется решение следующих задач:

- 1) оценить качественные и количественные показатели молока;
- 2) подготовить экспертное заключение по результатам исследования.

Распределение ролей происходит следующим образом: заведующий экспертной лабораторией (1 человек), заведующие отделами (3 человека), лаборанты (6 человек). Лаборанты занимаются подготовкой проб к анализу и проведением анализа, заведующие отделами осуществляют контроль над процессом и готовят заключение по результатам анализа. В обязанности заведующего экспертной лабораторией входит обработка и интерпретация данных, полученных из всех отделов. Он делает итоговое заключение и объявляет победителя. Деловая игра включает в себя три этапа: дегустацию представленных образцов, проведение анализа и определение победителя «Контрольной закупки».

На первом этапе каждый из дегустаторов голосует только за один образец молока коровьего питьевого пастеризованного с массовой долей жира 2,5%, предварительно закупленного в магазинах г. Краснодар. Все образцы были зашифрованы и проходят под номерами. При проведении дегустации учитывается соответствие органолептических характеристик продукта (внешнего вида, консистенции, вкуса, запаха, цвета) требованиям Технического регламента. По окончании первого этапа заведующий экспертной лабораторией заполняет лист дегустационной оценки по заранее разработанной форме.

Второй этап деловой игры включает в себя проведение анализа. Для этого образцы молока для исследования передаются заведующим экспертной лабораторией в следующие отделы: отдел определения физико-химических показателей молока (определение титруемой кислотности с применением индикатора фенолфталеина; определение СОМО ультразвуковым методом), отдел определения натуральности и безопасности молока (определение добавленной воды ультразвуковым методом, проба на пероксидазу для контроля пастеризации), отдел количественного анализа компонентов молока (определение массовой доли белка и лактозы рефрактометрическим методом; определение массовой доли жира ультразвуковым методом; определение кальция комплексонометрическим методом). Перед началом анализа все сотрудники лаборатории в обязательном порядке знакомятся с правилами поведения в лаборатории и техникой безопасности, с методиками проведения анализа.

Третий этап предусматривает подведение итогов и определение победителя «Контрольной закупки». По окончании деловой игры проводится анализ ее хода и полученных результатов. Участники игры должны быть ознакомлены как с групповыми, так и индивидуальными результатами в баллах.

Критерии оценки:

2 балла выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований,

1,5 балла выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований,

1 балл выставляется студенту, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований,

0,5 балла выставляется студенту, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований.

Варианты контрольной работы для проведения текущего контроля №1

Индикатор достижения: ПК-2.1

Вариант 1

1. Клубнеплоды. Картофель. Классификация. Особенности строения, состава. Использование в питании. Болезни и повреждения. Товарные сорта. Экспертиза.
2. Дайте определение понятиям: «качество», «свойство», «показатель».

Вариант 2

1. Корнеплоды. Морковь. Классификация. Особенности строения, состава. Использование в питании. Болезни и повреждения. Товарные сорта. Экспертиза.
2. Охарактеризуйте физико-химические факторы, влияющие на изменение качества товаров.

Вариант 3

1. Свекла. Классификация. Особенности строения, состава. Использование в питании. Болезни и повреждения. Товарные сорта. Экспертиза.
2. Факторы, формирующие ассортимент.

Вариант 4

1. Капуста белокочанная. Классификация. Использование в питании. Болезни и повреждения. Товарные сорта. Экспертиза.
2. Контроль качества и количества товарных партий. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.

Вариант 5

1. Лук репчатый. Классификация. Особенности строения, состава. Использование в питании. Болезни и повреждения. Экспертиза.
2. Методы товароведения: понятие, классификация. Аналитические методы научного познания, их разновидности и краткая характеристика, применение. Преимущества и недостатки.

Вариант 6

1. Зеленые луки. Классификация. Особенности строения, состава. Использование в питании. Болезни и повреждения. Экспертиза.
2. Фальсификация товаров: понятие, виды, возможные последствия.

Вариант 7

1. Методы хранения товаров: характеристика методов, основанных на регулировании климатического режима хранения, на разных способах размещения и способах обработки товаров.
2. Томаты. Классификация. Особенности строения, состава. Использование в питании. Болезни и повреждения. Экспертиза.

Вариант 8

1. Классификация и ассортимент макаронных изделий в зависимости от муки, способа производства, размера и формы.
2. Контроль качества товаров: понятие партии товаров, пробы. Правила отбора проб.

Вариант 9

1. Яблоки. Классификация помологических сортов. Особенности строения, состава. Использование в питании. Болезни и повреждения. Товарные сорта. Экспертиза.

2. Виды круп, не требующие варки, их назначение и кулинарное использование.

Вариант 10

1. Порядок списания и нормативные документы, регламентирующие порядок списания количественных и качественных потерь. Народнохозяйственное значение по сокращению потерь. Приведите конкретные примеры из вашей профессиональной деятельности.

2. Пищевая ценность муки. Классификация и ассортимент муки в зависимости от сырья и помола.

Критерии оценки:

3 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

2 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1,5 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Варианты контрольной работы для проведения текущего контроля №2

Индикатор достижения: ПК-2.1

Вариант 1

1. Виды убойных животных и их общая характеристика. Классификация в зависимости от породы, пола, возраста, упитанности и других признаков.
2. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Факторы, влияющие на химический состав.
3. Поваренная соль. Значение в питании. Факторы, влияющие на качество. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.

Вариант 2

1. Классификация промысловых рыб по строению, морфологическим и биологическим признакам, образу жизни и другим признакам.
2. Химический состав и пищевая ценность основных видов тканей мяса. Влияние вида, породы, возраста и других факторов на химический состав и пищевую ценность мяса.
3. Минеральные воды. Классификация. Оценка качества. Условия и сроки хранения.

Вариант 3

1. Строение основных видов тканей мяса.
2. Икорные товары. Химический состав и пищевая ценность. Дефекты. Хранение.
3. Пищевая ценность чая.

Вариант 4

1. Строение тела рыбы. Важнейшие промысловые семейства и виды рыбы, их отличительные признаки.
2. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Дефекты. Хранение.
3. Плодово-ягодные соки и напитки. Классификация. Факторы, влияющие на качество. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Вариант 5

1. Живая рыба. Ассортимент. Дефекты. Хранение.
2. Холодильная обработка мяса. Классификация способов холодильной обработки.
3. Сухие молочные консервы. Способы сушки и ассортимент.

Вариант 6

1. Послеубойные изменения в мясе. Причины и факторы, влияющие на биохимические процессы в мясе. Сущность процессов, протекающих в мясе и их влияние на качество продуктов.
2. Ассортимент соленых, пряных и маринованных рыбных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.
3. Классификация, особенности производства карамельных изделий, какао-порошка, шоколада, конфет, драже.

Вариант 7

1. Охлажденная рыба. Факторы, формирующие качество. Дефекты. Хранение.
2. Мясные кулинарные изделия. Классификация их по виду мяса, способам тепловой, холодильной обработки и другим признакам.
3. Требования к качеству пряностей и приправ, хранение.

Вариант 8

1. Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Особенности химического состава и пищевой ценности.

2. Соленые и маринованные рыбные товары. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.

3. Классификация виноградных и плодово-ягодных вин в зависимости от сырья, способа производства, качества и сроков выдержки.

Вариант 9

1. Классификация и ассортимент соленых, пряных и маринованных рыбных товаров. Особенности химического состава и пищевой ценности.

2. Изменения, происходящие в мясе при хранении. Условия и сроки хранения.

3. Требования к качеству и безопасности маргариновой продукции.

Вариант 10

1. Замороженное мясо. Изменения, происходящие в мясе в процессе замораживания.

2. Копченые рыбные товары. Классификация. Химический состав и пищевая ценность.

3. Мороженые, сухие, консервированные сахаром яичные продукты.

Критерии оценки:

3 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

2 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1,5 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Задания для творческого рейтинга

Темы докладов

Тема 1. Теоретические основы товароведения

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе
2. Идентификация и фальсификация товаров
3. Качество. Понятие, показатели. Уровень качества
4. Ассортиментная политика и управление ассортиментом. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров.
5. Назначение информации о товарах. Виды информации. Разновидности информации.

Тема 3. Зерномучные и плодоовощные товары

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения
2. Роль и значение зерна в питании человека и производстве пищевых продуктов
3. Дефекты мякиша хлеба
4. Основные физико-механические характеристики плодов и овощей
5. Ассортимент свежей плодоовощной продукции
6. Физиологические процессы, протекающие в плодах и овощах на этапах товародвижения
7. Роль и значение зерна в питании человека и производстве пищевых продуктов
8. Дефекты мякиша хлеба
9. Основные физико-механические характеристики плодов и овощей
10. Ассортимент свежей плодоовощной продукции

Тема 7. Рыбные продукты

Индикатор достижения: ПК-2.1

1. Пищевая ценность рыбы и рыбных товаров
2. Основы систематизации промысловых рыб
3. Инфекционные и паразитарные болезни рыб

Критерии оценки:

6,7 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

3 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

1 балл – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Товароведение как наука. Развитие товароведения на современном этапе.	10
Вопрос 2. Консервирование продукции как метод сохранения качества и расширения ассортимента продовольственных товаров. Методы консервирования.	10
Практическое задание (задача). На базу г. Москвы поступило Ют муки. Через 30 суток хранения мука была реализована в количестве 9,998 т. Рассчитайте размер списанной естественной убыли.	20

Задания, включаемые в зачетный билет

1.	Сыр "Российский" в 100 г содержит белка 24,2%. Какое количество необходимо употребить человеку данного сыра для удовлетворения суточной потребности в белках? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником белков? Назовите основные свойства белков? Укажите классификацию белков.
2.	Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?
3.	Грибы "Шампиньоны нарезанные" быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?
4.	На мукомольный комбинат "Российский" поставлена партия пшеницы Саратовская 46 в количестве 4 т. Была отобрана средняя проба и проведен физико-химический анализ партии, который установил следующее: массовая доля влаги – 12,5%, массовая доля клейковины I группы – 28,5%, стекловидность 58%, натура – 747 г/дм ³ , число падения – 190, сорная примесь – 2%, зерновая примесь 3%, зерно 1 степени обесцвеченности, посторонних запахов не имеет. 1. Определите фактическую классовую и типовую принадлежность данной партии пшеницы. 2. В зависимости от каких показателей пшеницу делят на типы, подтипы, классы?
5.	На хлебозавод "Колос" для выпечки батонов была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 15 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту. Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты: • цвет белый с желтоватым оттенком; • массовая доля золы в пересчете на сухое вещество – 0,58%; • массовая доля сырой клейковины – 35%; • остаток на сите по ГОСТ 4403 из шелковой ткани № 43 – 3,2%; • число падения – 190. После пробной выпечки поверхность батонов потрескалась. 1. Определите соответствие данной партии муки высшему сорту. 2. Как необходимо поступить с данной партией муки?
6.	В магазин "Хлеб" поступила партии батонов в количестве 27 штук из муки первого сорта. Физико-химическая экспертиза показала следующее: • влажность мякиша – 23%; • кислотность мякиша – 2,8 °Н; • пористость мякиша – 78%. 1. Рассчитайте выборку батонов для оценки их качества. 2. Соответствует ли данная партия требованиям ГОСТа?
7.	На плодоовощной склад г. Мичуринска доставили партию картофеля, по сопроводительным документам соответствующего первому классу в количестве 2 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим

	поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%. 1. Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации. 2. Определите объём выборки для данной партии. 3. Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего?
8.	На плодоовощную базу "ПомидорКа" 15.09.19 г. поступила партия моркови для последующей её реализации населению в количестве 500 кг, в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует классу "Экстра". В ходе проведения экспертизы было установлено следующее: • морковь чистая, корнеплоды целые, без повреждения вредителями; • имеются природные трещины в корковой части 2,7 мм; • имеются корнеплоды длиной 12 ... 15 см с зеленоватой частью головки толщиной 0,7 см. • размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 см; • размер корнеплодов по длине составляет 12 ... 17 см. 1. Соответствует данная партия моркови классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах? 2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии моркови.
9.	В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, не проросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковиц отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности. 1. Соответствует данная партия лука классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах? 2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии лука.
10.	На базу г. Москвы поступило Ют муки. Через 30 суток хранения мука была реализована в количестве 9,998 т. Рассчитайте размер списанной естественной убыли.
11.	Дайте заключение о качестве весовых сухарей Московские, если в объединенной пробе массой 1 кг обнаружено: 0,09 кг сухарей уменьшенного размера; 0,04 кг лома; 0,01 кг горбушек; на нейтрализацию кислот, содержащихся в 10 г сухарей, пошло 0,8 мл 0,1N раствора NaOH. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику?
12.	В магазин поступила партия фасованной короткой лапши Яичная группы Б в/с (масса нетто потребительской упаковки — 0,4 кг) в количестве 300 кг в картонных коробках по 20 кг. При приемке обнаружены три коробки поломанные. В каждой упаковочной единице, отобранной из выборки из целых коробок, обнаружено: 4 г обломков лапши длиной 0,5— 1 см; 2 г изделий с отклонением от заданной формы. В навеске из поломанных коробок обнаружено: 80 г обломков лапши длиной 0,3—0,5 см; 40 г изделий с отклонением от заданной формы. Дайте заключение о качестве лапши из целых и поломанных ящиков. Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ответ аргументируйте.
13.	На оптовый склад поступила партия консервов "Зелёный горошек" торговой марки "Арлекин" высшего сорта в жестяных банках массой нетто 150 г. Проведённая экспертиза показала следующие результаты: доля битых зёрен 6,7% от массы горошка, цвет зёрен неоднородный, от тёмно- до светло-зелёного цвета, запах соответствующий данному виду продукта, консистенция мягкая неоднородная, заливочная жидкость мутная с крахмалистым осадком, массовая доля нетто зеленого горошка 87%. 1. Дайте заключение о качестве данной партии консервов. Как поступить с данной партией? 2. Определите объём выборки для проведения экспертизы.
14.	На оптовую базу "Калач" поступила автотранспортом партия крахмала картофельного. По договору крахмал должен соответствовать сорту "Экстра". Общій объём партии составил 2,5 т, партия была расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении экспертизы качества, которая показала: крахмал белый, массовая доля влаги 18%, массовая доля золы 0,35%, кислотность 7,6%, количество крапин на 1 дм² поверхности крахмала 89 шт. 1. Дайте заключение о соответствии данной партии крахмала заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией крахмала?

	2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.
15.	На оптовую базу по договору поставки 02.07.19 г. должна была быть отгружена партия сахара-рафинада пресованного колотого. Фактически отгрузка состоялась 05.07.19 г. Поставщик объяснил это форс-мажорным обстоятельством: 01.07.19 г. был ливневый дождь, который размыл участок дороги от склада поставщика до федеральной трассы, при этом, заверил, что сахар под дождь не попал. Руководством оптовой базы было принято решение о проведении экспертизы качества данной партии сахара-рафинада. Экспертиза установила: сахар сладкий без посторонних запахов сыпучий, обнаружены комочки слипшегося сахара диаметром до 1,5 см, раствор сахара имеет мутный осадок, массовая доля сахарозы 99,9%, массовая доля влаги 0,27%. 1. Как должен поступить покупатель в связи с несвоевременной отгрузкой партии? 2. Дайте заключение о качестве данной партии сахара.
16.	В магазин "Берёзка" была поставлена партия водки "Люкс" марки "Пшеничная" в стеклянных бутылках по 0,75 л. Количество 20 бутылок. Органолептические показатели водки: прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: крепость 40%, щелочность 2,5 см³, массовая концентрация уксусного альдегида 2,7 мг, массовая доля концентрации сложных эфиров 7,0 мг. 1. Дайте заключение о соответствии данной партии пива нормативному стандарту. Как необходимо поступить с данной партией пива? 2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.
17.	В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%. 1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности. 2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.
18.	В специализированный магазин "Молочные реки" от комбината "Молочник" поступила партия ряженки марки "Веселая бурёнка". Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%. 1. Дайте характеристику качества данной партии ряженки. 2. Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки?
19.	В магазин поступила партия яблок Анис белый в количестве 3,6 т в ящиках по 20 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: размер плодов по наибольшему поперечному диаметру — 50—55 мм; поврежденных плодовой гнилью — 2,2 кг; с 1—2 зажившими повреждениями кожицы — 4,2 кг.
20.	В магазин "У дома" поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150 г. При приёмке была обнаружена недостача 5 упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%. 1. Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду. 2. Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?
21.	В магазин поступила партия свеклы, фасованной в сетчатые мешки, массой по 1,5 кг (масса партии — 450 кг). При разборке объединённой пробы оказалось: корнеплодов с механическими повреждениями на глубину 0,5—0,8 см — 2 кг; с зарубцевавшимися трещинами — 0,7; замороженных — 0,25 кг. Дайте заключение о качестве партии свеклы.
22.	В магазин поступила партия свежего чеснока Сочинский в количестве 1,4 т в ящиках по 40 кг. Чеснок расфасован в сетчатые мешки по 0,5 кг. При приемке в объединённой пробе оказалось: размер луковиц по наибольшему диаметру 2,5—3 см, луковиц диаметром 2,0—2,4 см — 2,8 кг, луковиц с отпавшими 1—2 зубками — 2,1, с механическими повреждениями — 1,4, запаренных луковиц — 0,28 кг. Рассчитайте фактическое качество (процент стандартной продукции, нестандартной и отхода) и определите товарный сорт. Возможна ли приемка данной партии, если в качественном удостоверении значится: стандарт — 95%, нестандарт — 4, отхода — 1%?
23.	Дайте заключение о качестве яблок сушеных, нарезанных, неочищенных, с семенной камерой, не обработанных сернистым ангидридом, если в объединённой пробе массой 550 г обнаружено: 110 г

	дефектных плодов; 66 г поврежденных с/х вредителями; 33 г примесей растительного происхождения. Возможна ли реализация данных сушеных яблок, если в сопроводительном документе значился в/с? Ваши действия как товароведа?
24.	В гипермаркет "Бест фуд" поступила партия краковских колбас полукопченых высшего сорта. При проведении приёмки по количеству и качеству было установлено: батоны в виде колец с внутренним диаметром 15 см, батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, у пяти батонов повреждена оболочка, консистенция упругая, фарш равномерно перемешан, массовая доля влаги 47%, массовая доля поваренной соли 3,7%. 1. Дайте заключение о качестве данной партии колбасы. 2. Как необходимо поступить гипермаркету в сложившейся ситуации? 3. Какую рецептуру применяют при производстве полукопченых краковских колбас?
25.	В магазин поступила партия колбас варёно-копченых: 50 батонов высшего сорта деликатесных и 45 батонов первого сорта любительских от мясокомбината "Ударник". Проведённая товарная экспертиза установила следующее. Батоны высшего сорта деликатесные имеют сухую поверхность, без пятен слипов, без повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно-розовый, массовая доля влаги 27%, массовая доля поваренной соли 3,5%. Батоны первого сорта любительские имеют сухую поверхность, без пятен слипов, у семи батонов имеются повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно-розовый, массовая доля влаги 41%, массовая доля поваренной соли 3,7%. 1. Дайте заключение о качестве поступившей партии колбасы. Как Вы поступите с данной партией колбасы? 2. Опишите правила транспортировки и хранения варёно-копченых колбас.
26.	На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов "Горбуша натуральная с добавлением масла". Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные. 1. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации? 2. Определите объём выборки для проведения товарной экспертизы. 3. Какие требования предъявляются к сырью для изготовления рыбных консервов?
27.	В магазин поступила партия кефира 3,5%-й жирности и количестве 50 упаковок по 12 пакетов в каждой. Емкость мл кета — 500 мл. При оценке качества выявлено, что он имеет: кисломолочный, слегка островатый вкус; газообразование в виде отдельных глазков; слой отделившейся сыворотки — III мл (в бутылке 0,5 л); на нейтрализацию кислот в 10 мл кефира пошло 9 мл 0,1N раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного кефира?
28.	Дайте заключение о качестве сливочного масла соленого, в котором обнаружены следующие пороки: незначительная горечь, слабовыраженная засаленная консистенция, неравномерная посолка.
29.	На продовольственную базу доставили партию сельди горячего копчения в плёночных пакетах по одной – три штуки массой от 400 до 940 г. Сельдь была доставлена рефрижератором с температурой внутри морозильной камеры –5°C. Результат товарной экспертизы показал следующее: поверхность сельди чистая, мясо трудно отделяется от позвоночника, имеются небольшие повреждения брюшка. 1. Дайте характеристику качества данной партии сельди. 2. Были ли соблюдены поставщиком условия транспортирования сельди? 3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?
30.	В магазин "Рыбный мир" была поставлена партия солёной рыбы – скумбрии атлантической. У рыбы брюшко надрезано у грудных плавников, икра и внутренние органы удалены. При приёмке были определены следующие показатели: из 20 поставленных тушек длина пяти колеблется от 11,3 до 11,8 см, поверхность чистая, без наружных повреждений, вкус и запах, свойственные данному роду рыб, имеется расслоение мяса рыбы у четырёх тушек. 1. Определите, к какому виду разделки относится данная партия рыбы. 2. Дайте оценку качества поставленной рыбы. 3. Укажите условия хранения солёной рыбы.
31.	Сравните по энергетической и биологической ценности масло сливочное «Крестьянское» и спред «Кремлевское», если содержание жира составляет 72,5 % в первом и 72,5 % во втором, в том числе молочного 14,5 %, белка соответственно 0,8 и 0,26; углеводов 1,3 и 0,18
32.	В магазин с Калужской птицефабрики поступила партия яиц с маркировкой Д-1 в количестве 30

	коробок по 360 штук в каждой. При приемке был отобран средний образец в количестве 600 штук яиц, при оценке качества которых обнаружено, что 50 яиц имеют массу по 48—50 г. Правильно ли отобран средний образец? Соответствует ли партия яиц указанной маркировке? Можете ли вы отказать от приемки партии яиц и на каком основании?
33.	На этикетке консервов указаны следующие данные: Салат дальневосточный из морской капусты; Россия, Сахалинская область, п. Яблочный, ул. Антонова, 7; состав: морская капуста, лук, сахар, растительное масло, соль, пряности, уксусная кислота; 100 г продукта содержат: белков — 1 г, жира — 10 г, углеводов — 7,4 г; калорийность — 122 ккал.; продукт готов к употреблению; ТУ 15-01365-93; нетто — 220 г; срок хранения и годности — два года с даты изготовления. Дата изготовления указана на крышке в первом ряду; хранить при температуре от 0 до 15°C, при относительной влажности воздуха не выше 75%; знак соответствия. На крышке: 210703 946 28 5P Соответствует ли маркировка требованиям ГОСТ 11771-93? Если не соответствует, то какие реквизиты отсутствуют? Возможно ли их отсутствие и почему? Расшифруйте маркировку на крышке. Соответствуют ли данные на крышке и этикетке?
34.	На предприятие 10 марта в 8 ч. поступила партия молока пастеризованного 3,2% жирности, температура молока 7,6°C, кислотность 19°Т. В процессе хранения при температуре 20° в течение 10 часов молоко свернулось и выделилась сыворотка. Кислотность возросла до 25°Т. Объясните причины, вызвавшие изменения качества. 2. Определите товарный сорт сыра костромского, имеющего хороший вкус, но слабовыраженный аромат, рыхлую, крошливую консистенцию, губчатый рисунок, повреждённую корку и частично осыпавшийся парафин. Укажите причины возникших дефектов.
35.	При приемке по качеству партии маргарина сливочного, расфасованного в пергамент, установлено, что вкус продукта чистый, с привкусом и ароматом сливочного масла, консистенция при 18° пластичная, плотная, однородная, цвет светло-желтый, однородный. Через 30 суток хранения маргарина при температуре 10°±2° обнаружен слабый салостый привкус, слегка пестрый цвет. Остальные показатели без изменения. Определите сорт маргарина до и после хранения
36.	В магазине 20 декабря Госторгинспекцией была проведена проверка партии карамели «Лимон» в количестве 200кг, выработанной 10 ноября и «Слива» в количестве 400кг, выработанной 15 сентября. При проверке качества установлено, что часть карамели «Слива» имеет увлажненную поверхность. Содержание редуцирующих веществ, указанное в сертификате, составило 20, 5 и 21%. Массовая доля влаги 2% и 3%. Кислотность 6° и 7°, количество начинки 32% и 29%. Санитарно-гигиенические показатели соответствуют СанПин 2.3.2.1078-01. Дайте заключение о качестве карамели.

Типовой перечень вопросов к зачету с оценкой:

1. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Основные категории товароведения. Актуальные проблемы товароведения на современном этапе
2. Цели и задачи классификации товаров. Объект и признак классификации. Принципы и правила классификации. Системы классификации товаров.
3. Классификация продовольственных товаров. Виды классификации: происхождение, химический состав, степень обработки, назначение товаров и др. Понятие ассортимента.
4. Рынок продовольственных товаров. Классификация, типы, субъекты рынка. Рыночные сегменты.
5. Пищевая ценность продовольственных товаров. Энергетическая, физиологическая, биологическая ценность. Характеристика.
6. Химический состав пищевых продуктов. Принципы сбалансированного питания. Пищевые и биологически активные добавки.
7. Качество и безопасность продовольственных товаров. Показатели качества и безопасности. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров, декларация соответствия.
9. Органолептические и физико-химические методы контроля качества продовольственных товаров. Характеристика методов.
10. Плоды и овощи свежие: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании их различных видов.
11. Основы выбора режима хранения свежих плодов и овощей; понятие «оптимальный режим хранения», принципы выбора тары и упаковки для сохранения качества.

12. Алгоритм, используемый при оценке качества свежих плодов и овощей. Показатели качества, дефекты и болезни допустимые и недопустимые.
13. Плоды и овощи переработанные: ассортимент, пищевая ценность, факторы, влияющие на качество, показатели качества.
14. Зерновые и бобовые культуры: классификация, химический состав и пищевая ценность, роль в питании, назначение отдельных видов зернобобовых культур.
15. Мука: виды, принципы деления на товарные сорта, химический состав, назначение различных видов муки, пищевая ценность, дефекты, экспертиза качества.
16. Факторы, формирующие и сохраняющие качество муки. Оценка качества муки.
17. Крупа: виды, пищевая ценность и химический состав различных видов круп, дефекты, экспертиза качества.
18. Факторы, формирующие и сохраняющие качество крупы. Процессы, протекающие при хранении. Оценка качества крупы.
19. Макароны изделия: классификация, ассортимент, пищевая ценность и роль в питании, дефекты, экспертиза качества.
20. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий.
21. Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, химический состав и пищевая ценность, экспертиза качества.
22. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость хлеба, дефекты и болезни. Оценка качества хлеба.
23. Кондитерские товары: классификация, ассортимент, пищевая ценность, роль в питании.
24. Карамель: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
25. Факторы, формирующие и сохраняющие качество карамели. Дефекты. Оценка качества карамели.
26. Шоколад: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
27. Факторы, формирующие и сохраняющие качество шоколада. Дефекты шоколада. Оценка качества шоколада.
28. Печенье: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
29. Факторы, формирующие и сохраняющие качество печенья. Дефекты печенья. Оценка качества.
30. Вкусовые товары: классификация, пищевая ценность и роль отдельных видов в питании.
31. Вина виноградные: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
32. Факторы, формирующие и сохраняющие качество виноградных вин. Дефекты и болезни вина. Оценка качества.
33. Чай: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
34. Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая. Дефекты чая. Оценка качества.
35. Кофе: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
36. Факторы, формирующие и сохраняющие качество кофе. Дефекты кофе. Оценка качества.
37. Жиры: классификация, химический состав и роль в питании.
38. Способы получения растительных масел. Процессы производства, влияющие на качество и потребительские свойства растительных масел. Условия и сроки хранения, дефекты.
39. Экспертиза качества растительных масел. Факторы, формирующие и сохраняющие качество растительных масел.
40. Факторы, формирующие и сохраняющие качество животных жиров. Дефекты, экспертиза качества.
41. Молоко: роль в питании и пищевая ценность, ассортимент, экспертиза качества.
42. Факторы, формирующие и сохраняющие качество молока. Процессы, протекающие при хранении. Дефекты. Оценка качества молока.
43. Кисломолочные товары: классификация, роль в питании и пищевая ценность, особенности химического состава разных групп кисломолочных товаров.
44. Факторы, формирующие и сохраняющие качество кисломолочных товаров. Дефекты.

Экспертиза качества.

45. Сыры: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
46. Факторы, формирующие и сохраняющие качество сыров. Дефекты. Оценка качества сыров.
47. Мясо: классификация, виды термической обработки, химический состав разных видов мяса, роль в питании, виды продуктов, получаемых из мяса.
48. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса. Дефекты мяса. Экспертиза качества.
49. Колбасные изделия: классификация, пищевая ценность и роль в питании, экспертиза качества.
50. Факторы, формирующие и сохраняющие качество колбасных изделий. Сохраняемость колбас разных групп. Дефекты колбас. Оценка качества.
51. Мясные копчености: пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества.
52. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных копченостей. Дефекты. Оценка качества.
53. Яйца и яйцепродукты: виды по происхождению, роль в питании и химический состав, градация по качеству и сохраняемости.
54. Экспертиза качества яиц и яйцепродуктов. Дефекты. Режимы и условия хранения.
55. Пищевая ценность и роль в питании рыбы и рыбных товаров. Классификация промысловых рыб.
56. Рыбные консервы и пресервы: пищевая ценность, классификация, экспертиза качества.
57. Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбных консервов и пресервов. Дефекты. Оценка качества.
58. Живая, охлажденная и мороженая рыба, влияние условий обработки на качество. Пищевая ценность, экспертиза качества.
59. Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы разной степени охлаждения. Дефекты. Оценка качества.
60. Соленые, вяленые, копченые и сушеные рыбные товары: ассортимент, пищевая ценность, экспертиза качества.
61. Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбы разных способов обработки. Дефекты. Оценка качества.
62. Икорные товары: пищевая ценность, классификация, экспертиза качества.
63. Факторы, формирующие и сохраняющие качество икорных товаров. Дефекты. Оценка качества.
64. Особенности химического состава продовольственных товаров.
65. Пищевая ценность продовольственных товаров, ее характеристика.
66. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
67. Потери, имеющие место при хранении продовольственных товаров. Нормируемые и актируемые потери.
68. Консервирование продукции как метод сохранения качества и расширения ассортимента продовольственных товаров. Методы консервирования.
69. Безопасность продуктов питания. Концепция здорового питания.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает верно и в полном объеме: нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет верно и в полном объеме: применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Продвинутый
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	Знает с незначительными замечаниями нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет с незначительными замечаниями: применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного пи-	Повышенный

			продуктов	тания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на базовом уровне, с ошибками: : нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Базовый
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает на базовом уровне: : нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Не умеет на базовом уровне: применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Компетенции не сформированы