

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
приложение к рабочей программе
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Товароведение продовольственных товаров

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)

Профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очно-заочная, заочная

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК-10	-способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	<p>Знать: - классификацию и формирование ассортимента продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические и практические основы проведения товарной экспертизы пищевых продуктов; - требования к качеству, методы контроля качества и особенности проведения оценки качества различных групп продовольственных товаров; - правила приемки по качеству и организацию хранения продовольственных товаров; 	Очно-заочная – 8 Заочная - 8	занятия лекционного и практического типа	Входной контроль, контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, круглый стол, экзамен
		<p>Уметь: - применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству; - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров; - обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации 	Очно-заочная – 8 Заочная - 8	занятия лекционного и практического типа	Входной контроль, контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, круглый стол, экзамен
		<p>Владеть: - методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</p>	Очно-заочная – 8 Заочная - 8	занятия лекционного и практического типа	Входной контроль, контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос),

					коллоквиум, экзамен
ПК-15	- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.	Знать: - факторы формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров; - нормативные документы на продовольственные товары.	Очно-заочная – 8 Заочная - 8	занятия лекционного и практического типа	Входной контроль, контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, круглый стол, экзамен
		Уметь: - оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; - формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности;	Очно-заочная – 8 Заочная - 8	занятия лекционного и практического типа	Входной контроль, контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, круглый стол, экзамен
		Владеть: - основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.	Очно-заочная – 8 Заочная - 8	занятия лекционного и практического типа	Входной контроль, контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, круглый стол, экзамен

1.2. Сведения об иных дисциплинах преподаваемых, в том числе на других кафедрах, участвующих в формировании данных компетенций.

1.2.1 Компетенция ПК-10 формируется в процессе изучения дисциплин: товароведение продовольственных товаров, коммерческая деятельность, логистика, государственная итоговая аттестация.

1.2.2 Компетенция ПК- 15 формируется в процессе изучения дисциплин: маркетинг, товароведение продовольственных товаров, государственная итоговая аттестация.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство контроля остаточных знаний усвоенного ранее учебного материала смежных дисциплин	перечень вопросов для осуществления рубежного контроля знаний обучающихся
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме	Перечень контрольных вопросов и заданий
3	Практическая работа	Средство контроля усвоения учебного материала по теме практической работы организованное как учебное занятие, с оформлением план-конспекта, результатов опытов и выводов	Перечень тем
4	Реферат (доклад)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов (докладов)
6	Тестирование	Средство контроля знаний студентов, организованное как метод диагностики, использующий стандартизированные вопросы и задачи (тесты), имеющие определенную шкалу значений, позволяющее с известной вероятностью определить уровень усвоения умений, навыков, знаний.	Тестовые задания
7	Собеседование (опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам дисциплины: - для устного опроса студентов, - задания для самостоятельной работы.

8	Коллоквиум	Средство контроля знаний и навыков полученных в процессе изучения лекционных и лабораторных занятий, а также самостоятельной подготовки.	Перечень вопросов к коллоквиуму
9	Круглый стол	Оценочное средство, позволяющее включить обучающегося в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень тем
10	Экзамен	Средство контроля знаний студентов, организованное как метод диагностики, использующий стандартизированные вопросы, имеющие определенную шкалу значений, позволяющее с известной вероятностью определить уровень усвоения умений, навыков, знаний.	Список вопросов на экзамен

Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине:

№	Контролируемые модули, разделы дисциплины (темы)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
	Раздел 1. Теоретический курс		
1	Введение в дисциплину	ПК-10 ПК-15	Входной контроль, контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
2	Классификация и кодирование товаров.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
3	Ассортимент товаров.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
4	Качество товаров.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
5	Безопасность товаров.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
6	Контроль качества товаров.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
7	Товарная экспертиза.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
8	Техническое регулирование в Российской Федерации.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
9	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
10	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
11	Характеристика сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы,	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос),

	молока, продуктов переработки.		коллоквиум, экзамен
12	Товароведение молока и молочных товаров.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
13	Товароведение мяса и мясных товаров.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
14	Товароведение и экспертиза пищевых жиров. Оценка качества яиц.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
15	Товароведение рыбы и рыбных товаров.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
16	Товароведение кормов и кормовых добавок и биопрепаратов.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
	Раздел 2 Практический курс		
1	Техника безопасности в экспертной лаборатории. Изучение правил отбора проб для оценки качества пищевых продуктов	ПК-10 ПК-15	Входной контроль, контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, круглый стол, экзамен
2	Изучение ассортимента и оценка качества свежих овощей	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
3	Оценка качества плодовоовощных консервов	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
4	Экспертиза качества растительных масел	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
5	Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
6	Изучение ассортимента и оценка качества крахмала и сахара	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен

7	Изучение ассортимента и оценка качества молока питьевого	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
8	Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, круглый стол, экзамен
9	Изучение маркировки и оценка качества мяса убойных животных	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
10	Оценка качества мяса птицы	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
11	Изучение ассортимента и оценка качества куриных яиц	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
12	Изучение ассортимента и оценка качества мороженой рыбы	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
13	Изучение принципов построения ассортимента и оценка качества колбасных изделий.	ПК-10 ПК-15	контрольная работа, практическая работа, реферат (доклад), тестирование, собеседование (опрос), коллоквиум, экзамен
	Экзамен		

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-10 - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знать: - классификацию и формирование ассортимента продовольственных товаров; - теоретические и практические основы проведения товарной экспертизы пищевых продуктов; - требования к качеству, методы контроля качества и особенности проведения оценки качества различных групп продовольственных товаров; - правила приемки по качеству и организацию хранения продовольственных товаров;	Обучающийся не знает классификацию и формирование ассортимента продовольственных товаров; - теоретические и практические основы проведения товарной экспертизы пищевых продуктов; - требования к качеству, методы контроля качества и особенности проведения оценки качества различных групп продовольственных товаров;	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо знает учебный материал. Логичность и последовательности в изложении программного материала. Не допускается неточности в ответах, формулировках.

	<p>Уметь: - применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству; - разрабатывать мероприятия но предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров; - обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации 	<p>Не умеет применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству; - разрабатывать мероприятия но предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров 	<p>В целом успешное, но не системное умение применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике; проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству.</p> <p>Допускаются неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала</p>	<p>В целом успешное умение применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике; проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству;</p> <p>разрабатывать мероприятия но предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров. В ответе допускаются единичные неточности в изложении материала.</p>	<p>Умеет применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству. Логичность и последовательности в изложении программного материала. Не допускается неточности в ответах, формулировках.
	<p>Владеть: - лабораторными методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и</p>	<p>Обучающийся не владеет лабораторными методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение методами лабораторными методами проведения исследований, анализа и</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение</p>	<p>Успешное и системное владение лабораторными методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля</p>

	продуктов животного и растительного происхождения;	животного и растительного происхождения	разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	лабораторными методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Логичность и последовательности в изложении программного материала. Не допускается неточности в ответах, формулировках.
ПК-15- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.	Знать: - факторы формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров; - нормативные документы на продовольственные товары.	Обучающийся не знает факторы формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров; - нормативные документы на продовольственные товары	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил факторы формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров; - нормативные документы на продовольственные товары.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо знает учебный материал. Логичность и последовательности в изложении программного материала. Не допускается неточности в ответах, формулировках.
	Уметь: - оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар;	Не умеет оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; - формировать	В целом успешное, но не системное умение оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса	В целом успешное умение оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и	Умеет оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар;

	<p>- формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности;</p>	<p>ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности;</p>	<p>и предложения на предлагаемый товар; - формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; Допускаются неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала</p>	<p>предложения на предлагаемый товар; - формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности. В ответе допускаются единичные неточности в изложении материала.</p>	<p>- формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности. Логичность и последовательности в изложении программного материала. Не допускается неточности в ответах, формулировках.</p>
	<p>Владеть: - основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.</p>	<p>Обучающийся не владеет основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение основами работы с</p>	<p>Успешное и системное владение основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.</p>

			качества продукции.	нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.	Логичность и последовательности в изложении программного материала. Не допускается неточности в ответах, формулировках.
--	--	--	---------------------	--	---

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

3.1 Входной контроль уровня подготовленности обучающихся

По биохимии:

1. Аминокислоты: классификация, строение, свойства. Значение аминокислот для организма животных. Белки: классификация, строение, значение для организма животных.
2. Характеристика простых белков (альбумины и глобулины).
3. Характеристика сложных белков. Казеин. Гемоглобин.
4. Структура белковой молекулы. Денатурация белков.
5. Ферменты: строение, значение для организма животных.
6. Общая характеристика витаминов. Биологическая роль витаминов.
7. Значение углеводов для организма животных. Переваривание и всасывание углеводов в желудочно-кишечном тракте.
8. Обмен минеральных солей в организме и его регуляция.
9. Биосинтез белка.

Экологии в общественном питании:

1. Что такое экологическая безопасность пищевых продуктов и экологическая экспертиза.
2. Порядок и процедура проведения экологической экспертизы.
3. Критерии оценки экологической безопасности
4. Радионуклиды в продуктах питания.
5. Фармакодиетическая защита населения от последствий радиозагрязнений.
6. Деконтаминационная пищевая технология.
7. Рациональный выбор и кулинарная обработка продуктов питания в условиях экологического неблагополучия.
8. Биологически активные добавки (БАД), пищевые добавки.

Пищевая микробиология:

1. Принципы таксономии микроорганизмов.
2. Форма и строение микроорганизмов.
3. Плесневые микромицеты.
4. Питание микроорганизмов (типы и механизм).
5. Ферменты микроорганизмов.
6. Рост, размножение и культивирование микроорганизмов.
7. Микроорганизмы почвы, воды, воздуха.
8. Микрофлора настильных продуктов

9. Влияние физических факторов на микроорганизмы.
10. Влияние химических факторов на микроорганизмы.
11. Влияние биологических факторов на микроорганизмы.
12. Фитонциды и их действие на микроорганизмы.
13. Эндогенный путь контаминации мясопродуктов (перечислить способствующие факторы и раскрыть причины и пути профилактики).
14. Экзогенные пути контаминации (кратко перечислить).
15. Психрофильная микрофлора.
16. Пути контаминации колбасного фарша микроорганизмами.
17. Микрофлора полуфабрикатов.
18. Микрофлора варёных колбас.
19. Микрофлора полукопчёных колбас.
20. Микрофлора сырок опчёных колбас.

Санитария и гигиена питания:

1. Понятие о гигиене и санитарии.
2. История гигиена питания.
3. Нормативно- правовая база санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях.
4. Методика санитарного-гигиенического обследования предприятий общественного питания и продовольственной торговли.
5. Схема написания акта санитарного обследования предприятий торговли и питания.
6. Охарактеризуйте физические свойства воздуха. Как они влияют на организм человека?
7. Объясните суть понятия «зона теплового комфорта».
8. Какие параметры микроклимата нормируются на предприятиях питания? В чем состоит их гигиеническое обоснование?
9. Назовите гигиенические нормативы, регламентирующие содержание химических веществ и механических примесей в воздушной среде.
10. Какие газообразные и механические примеси нормируются в воздухе производственных помещений предприятий питания?

3.3. Контрольные вопросы промежуточной аттестации (по итогам изучения курса)

1. Дайте определения терминам «продукция», «товар», «потребительная стоимость».
2. Каковы цели и задачи товароведения как науки?
3. Каковы принципы товароведения?
4. Что является объектом товароведной деятельности?
5. Кто является субъектом товароведной деятельности?
6. Охарактеризуйте методы, применяемые в товароведении.
7. Каковы этапы развития товароведения как науки?

8. Каковы цели и задачи классификации товаров?
9. В чем заключаются достоинства и недостатки фасетного метода классификации товаров?
10. Каковы достоинства и недостатки иерархического метода классификации товаров?
11. Дайте характеристику системам классификаций товаров.
12. Что такое классификаторы товаров?
13. Опишите товароведную классификацию товаров.
14. Каковы методы кодирования товаров?
15. Дайте характеристику технологии штрихового кодирования.
16. Что называется ассортиментом товаров?
17. Назовите виды ассортимента по ширине охвата товарных групп.
18. Дайте характеристику марочного ассортимента. Приведите примеры.
19. Что такое полнота ассортимента? Широта ассортимента?
20. Что понимают под структурой ассортимента ?
21. Что следует понимать под качеством товара?
22. Назовите основные свойства продовольственных товаров.
23. От чего зависит энергетическая ценность продуктов?
24. Какими показателями качества характеризуется органолептическая ценность продуктов?
25. Как подразделяются продукты питания по доброкачественности?
26. От чего зависит усвояемость пищевых продуктов?
27. Какие методы определения качества продовольственных товаров существуют?
28. Для чего введена балльная оценка качества продовольственных товаров?
29. Приведите примеры балльной оценки качества продуктов.
30. Дайте характеристику социологическому методу определения качества пищевых продуктов.
31. Что такое средняя проба?»?
32. Назовите категории стандартов.
33. Какая ответственность устанавливается за нарушения требований стандартов?
34. Что такое сертификат?
35. Назовите формы сертификации.
36. Какой срок действия устанавливается для сертификата соответствия?
37. Кто осуществляет маркировку товара знаком соответствия?
38. Что положено в основу классификации овощей?
39. Какие свежие овощи относятся к корнеплодам?
40. Какие требования предъявляют к качеству картофеля?
41. Назовите условия хранения картофеля.
42. Какой корнеплод является самым ранним среди овощей?
43. В чем отличие моркови от свеклы по пищевой ценности?
44. Как зависит пищевая ценность моркови от размера сердцевины?
45. Каковы требования к качеству белокочанной капусты?
46. Какие виды овощей относят к луковым?
47. Где используются пряные овощи?

48. Какие части растений используются у салатно-шпинатных овощей?
49. Дайте характеристику пищевой ценности десертных овощей.
50. Какие овощи относятся к тыквенным?
51. По каким признакам определяется зрелость арбузов?
52. Назовите болезни бобовых овощей.
53. Какие зерновые культуры относятся к хлебным злакам?
54. Как подразделяют пшеницу по ботаническим признакам?
55. Какие особенности имеет зерновая культура ячменя?
56. Почему гречиха считается самым питательным и диетическим продуктом?
57. Как используется зародыш зерна?
58. Какая часть зерна используется для получения крупы и муки?
59. Из каких частей состоит зерно?
60. Назовите основные зерновые культуры.
61. Какие виды круп вырабатываются из пшеницы?
62. Назовите виды рисовой крупы по способу обработки.
63. Какой вид овсяной крупы разваривается за 20 минут?
64. Какие требования предъявляются к качеству крупы?
65. Какие процессы происходят в крупе при хранении?
66. В каких условиях хранят крупы?
67. Чем обусловлена высокая усвояемость молока?
68. Назовите виды молока, поступающие в продажу.
69. Какие требования предъявляются к качеству молока?
70. Дайте характеристику белкового молока.
71. Условия и сроки хранения молока и сливок.
72. Что является основой для получения кисломолочных продуктов?
73. Как подразделяют кисломолочные продукты по виду применяемых заквасок?
74. В чем отличие ряженки от варенца?
75. Какие требования предъявляются к качеству простокваши?
76. Назовите ассортимент йогуртов по наполнителям.
77. Каким действием на желудочно-кишечный тракт обладает слабый, средний и крепкий кефир?
78. Как можно отличить слабый кефир от крепкого?
79. В каких кисломолочных продуктах содержится спирт?
80. Почему кисломолочные продукты имеют диетическое и лечебное значение?
81. Ассортимент сметаны.
82. В чем пищевая ценность творога?
83. Какой творог не допускается в продажу?
84. Назовите ассортимент сгущенных молочных консервов.
85. Требования к качеству сгущенных молочных консервов.
86. Назовите ассортимент сухих молочных продуктов.
87. Как маркируют сгущенные молочные продукты?
88. Какова пищевая ценность мороженого?
89. Какое сырье применяют в производстве мороженого?
90. Ассортимент мороженого.
91. Каковы требования к качеству мороженого?

92. Какое мороженое не допускается в продажу?
93. Условия и сроки хранения мороженого.
94. Из каких этапов состоит процесс изготовления сыров?
95. Каковы химический состав сыров и их пищевая ценность?
96. Как классифицируют сыры?
97. Дайте характеристику сыров типа Швейцарского.
98. Что представляют собой сыры переработанные?
99. Назовите ассортимент масла коровьего.
100. Дайте характеристику Вологодского масла.
101. Какие требования предъявляют к качеству масла?
102. Какие физико-химические показатели масла нормируются стандартом? Условия и сроки хранения масла.
103. Назовите основные операции производства растительных масел.
104. Какими способами получают растительные масла?
105. Способы очистки растительных масел.
106. Какие растительные масла не допускаются к продаже?
107. Какое основное и вспомогательное сырье применяют в производстве маргарина?
108. Как подразделяют маргарин по содержанию живой основы ?
109. Какие требования предъявляются к качеству маргарина?
110. Какой маргарин не допускается к реализации?
111. Какими способами вытапливают жиры?
112. Назовите основные виды животных топленых жиров.
113. Условия и сроки хранения животных топленых жиров.
114. Как используются кулинарные жиры?
115. Ассортимент кулинарных жиров, их отличительные особенности.
116. Условия и сроки хранения кулинарных жиров.
117. Какое строение имеет тело рыбы?
118. Как подразделяют рыбы по образу жизни?
119. Почему крупная рыба ценится выше мелкой?
120. На какие группы подразделяют рыбы по содержанию жира?
121. Каков химический состав и пищевая ценность мяса рыбы?
122. Каковы общие признаки семейства осетровых рыб?
123. Какие рыбы относятся к лососевым?
124. В каком виде поступает в продажу мойва?
125. Почему ценится печень трески?
126. Дайте характеристику рыб семейства сельдевых.
127. Какая особенность у рыб семейства окуневых?
128. Дайте характеристику отдельных рыб, имеющих промысловое значение.
129. Какой пищевой ценностью обладает икра?
130. Как подразделяют по качеству зернистую осетровую икру?
131. Дайте характеристику паусной осетровой икры.
132. Каковы особенности икры зернистой лососевой?
133. Назовите дефекты икры и причины их возникновения.
134. Дайте характеристику видам икры частиковых рыб.
135. Условия и сроки хранения икры.

136. Какие водные беспозвоночные имеют промысловое значение?
137. Дайте характеристику ракообразных.
138. Какие моллюски используются как продукт нерыбного сырья?
139. Какое лечебное значение имеет морская капуста?

3.3.1 Темы контрольных работ для обучающихся по заочной форме обучения

1. Введение в дисциплину.

Предмет, цели и задачи товароведения и экспертизы. Принципы товароведения. Объекты и субъекты товароведения. Краткий исторический очерк развития товароведения и экспертизы.

2. Классификация и кодирование товаров. Цели, задачи классификации товаров. Фасетный и иерархический методы классификации товаров. Системы классификации товаров. Классификаторы.

3. Ассортимент товаров.

Виды ассортимента. Основные показатели ассортимента. Цель и принципы формирования ассортимента товаров. Управление ассортиментом. Виды промышленных каталогов.

4. Качество товаров. Показатели качества товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Оценка качества товаров. Градация, класс, сорт товаров. Брак товаров. Природный и товарный сортамент. Пересортица как способ качественной фальсификации. Дефект товаров.

5. Безопасность товаров. Биологическая безопасность товаров. Охрана жизни и здоровья человека, животных и окружающей среды. Безопасность в отношении болезней, вызываемых патогенными вирусами, микроорганизмами, вредными насекомыми – переносчиками возбудителей болезни.

6. Контроль качества товаров. Количественная характеристика продукции. Виды контрольных испытаний. Принципы отбора проб (выборок). Виды выборок. Контроль качества в процессе производства. Контроль качества в торговле. Сроки проведения контроля качества.

7. Товарная экспертиза. Цели и задачи товарной экспертизы. Объекты и субъекты экспертизы. Требования к экспертам. Средства и методы товарной экспертизы.

8. Техническое регулирование в Российской Федерации. Технический регламент. Стандартизация продукции. Категории стандартов. Сертификация продукции. Контроль качества продукции в РФ. Защита прав потребителей в РФ. Международное сотрудничество РФ в области технического регулирования.

9. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов. Свежие овощи. Свежие плоды.

10. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Основные зерновые товары. Строение зерна. Крупы. Мука.

11. Характеристика сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки.

12. Товароведение молока и молочных товаров. Молоко (состав и потребительские свойства молока, ассортимент молока). Сливки. Молочные консервы. Мороженое. Масло коровье. Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог и творожные изделия). Сыры.

13. Товароведение мяса и мясных товаров. Виды скота для уоя. Морфология и химический состав мяса. Классификация и маркировка мяса. Экспертиза качества мяса, разделка туш для розничной торговли. Субпродукты. Мясо птицы. Хранение мяса, субпродуктов и мяса птицы. Колбасные изделия. Копченые продукты из свинины,

говядины и баранины. Мясные консервы. Мясные полуфабрикаты. Мясные кулинарные изделия.

14. Товароведение и экспертиза пищевых жиров. Оценка качества яиц.

Растительные масла. Животные топленые жиры.

15. Товароведение рыбы и рыбных товаров. Состав рыбы (физические свойства рыбы и массовый состав рыбы). Химический состав мяса рыбы. Влияние холодильной обработки на качество рыбы (охлажденная, мороженая рыба). Соленые и маринованные рыбные товары. Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары. Рыбные консервы и пресервы. Икра.

16. Товароведение кормов и кормовых добавок и биопрепаратов.

Товароведение кормов. Товароведение кормовых добавок. Товароведение биопрепаратов

3.3 Практические занятия

1. Техника безопасности в экспертной лаборатории. Изучение правил отбора проб для оценки качества пищевых продуктов. Усвоить правила работы в экспертной лаборатории. Ознакомиться с техникой безопасности в экспертной лаборатории. Ознакомиться с лабораторным оборудованием, лабораторной посудой, питательными средами, реактивами и усвоить правила работы с ними. Правил отбора проб для оценки качества пищевых продуктов.

2. Изучение ассортимента и оценка качества свежих овощей. Изучение товароведческой классификации овощей. Правила составления объединенной пробы для оценки качества и экспертизы партии овощей. Дегустационная оценка овощей.

3. Оценка качества плодовоовощных консервов. Изучение порядка учета консервной продукции. Изучение маркировки потребительской и транспортной тары. Составление объединенной пробы для определения качества партии консервов. Оценка качества овощных натуральных консервов «Горошек зеленый консервированный».

4. Экспертиза качества растительных масел. Ознакомиться с ассортиментом и характеристикой растительных масел (составом и физико-химическими показателями), также осваивают органолептические методы определения прозрачности, цвета, запаха и методику определения температуры застывания растительных масел. Изучение показателей безопасности растительных масел.

5. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки. Отбор средней пробы. Особенности оценки качества отдельных видов и сортов. Проведение оценки качества отобранных образцов.

6. Изучение ассортимента и оценка качества крахмала и сахара. Изучение ассортимента и оценка качества крахмала и сахара. Отбор средней пробы. Особенности оценки качества отдельных видов и сортов. Проведение оценки качества отобранных образцов.

7. Изучение ассортимента и оценка качества молока питьевого. Оценка потребительских свойств молока по органолептическим показателям. Оценка потребительских свойств молока по физико-химическим показателям. Оценка молока по микробиологическим показателям.

8. Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов. Оценка потребительских свойств по органолептическим показателям. Оценка потребительских свойств по физико-химическим показателям. Оценка кисломолочных продуктов по микробиологическим показателям.

9. Изучение маркировки и оценка качества мяса убойных животных. Цель занятия. Изучить признаки классификации мяса убойных животных и научные основы деления туши на мясные отрубы по сортам. Изучить правила ветеринарной маркировки мяса.

10. Оценка качества мяса птицы. Изучение классификации мяса птицы. Изучение степени свежести и качества обработки домашней птицы. Изучение маркировки мяса домашней птицы. Изучение правил приемки, методов отбора проб мяса домашней птицы. Органолептическая оценка степени свежести мяса птицы. Определение аммиака и солей аммония. Реакция на пероксидазу с бензидином. Оценка мяса птицы по микробиологическим показателям.

11. Изучение ассортимента и оценка качества куриных яиц. Изучение классификации куриных яиц. Изучение правил приемки, методов отбора проб и маркировки яиц. Изучение пороков яиц. Определение категории куриных яиц по массе. Определение степени свежести яиц.

12. Изучение ассортимента и оценка качества мороженой рыбы. Идентификация промысловых рыб. Изучение классификации отдельных видов рыб по длине и массе. Определение крупности промысловых по длине и массе. Анатомо-массовый анализ промысловых рыб. Изучение основ построения ассортимента мороженой рыбы. Органолептическая оценка мороженой рыбы.

13. Изучение принципов построения ассортимента и оценка качества колбасных изделий. Изучение традиционного ассортимента колбасных изделий. Изучение условий и сроков хранения колбасных изделий. Оценка качества колбасных изделий по органолептическим показателям, балловая оценка. Определение массовой доли влаги. Определение содержания поваренной соли. Определение содержания крахмала. Оценка колбасных изделий по микробиологическим показателям.

3.4 Темы рефератов (докладов)

1. Принципы и методы товароведения.
2. Объекты товароведной деятельности.
3. Количественная характеристика товаров.
4. Тара и упаковочные материалы. Требования к таре и упаковке.
5. Средства товарной информации.

6. Биологическая безопасность товаров. Охрана жизни и здоровья человека, животных и окружающей среды.
7. Пищевые отравления микробной этиологии.
8. Пищевые микотоксикозы(афлатоксикоз, фузариотоксикозы, эрготизм).
9. Кишечные инфекции (дизентерия, брюшной тиф, холера). Общая характеристика. Пути контаминирования продуктов. Меры профилактики.
10. Зоонозные инфекции (бруцеллез, сибирская язва, ящур, туберкулез). Общая характеристика. Пути контаминирования продуктов. Меры профилактики.
11. Гельминтозы. Пути и источники инфицирования. Меры профилактики
12. Товароведение и экспертиза качества зерномучных товаров.
13. Товароведение и экспертиза качества свежих и переработанных плодов и овощей.
14. Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров.
15. Товароведение и экспертиза качества кондитерских товаров, а также крахмала, сахара и меда.
16. Товароведение и экспертиза качества хлеба и хлебобулочные товаров.
17. Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров (пряностей).
18. Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров (алкогольные напитки).
19. Товароведение и экспертиза качества мучных товаров.
20. Товароведение и экспертиза качества молочных товаров (мороженое).
21. Товароведение и экспертиза качества кисломолочных товаров (сыры).
22. Товароведение и экспертиза качества мясных товаров (мясо птицы).
23. Товароведение и экспертиза качества мясных товаров (копченые продукты из свинины, говядины и баранины).
24. Товароведение и экспертиза качества рыбных товаров (рыбные консервы, пресервы, икра).

3.5 Комплект разноуровневых заданий

Тесты (промежуточная аттестация)

Контролируемая компетенция:

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

ЗАДАЧИ РЕПРОДУКТИВНОГО УРОВНЯ

1. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров -
 - а) установить принадлежность конкретного изделия к определенной товарной группе
 - б) получить информацию о товаре
 - в) выявление дефектов продукции
 - г) определение безопасности товаров
2. Цель проведения экспертизы подлинности товара -
 - а) установить характерные показатели, отличающие натуральный продукт от его подделки
 - б) установления принадлежности изделия к определенному перечню на основании характерных признаков, изложенных в НТД

- в) с целью установления отношения данного изделия к группе опасных или запрещенных товаров
 - г) целью получения идентификационной информации
3. Субъекты осуществляющие идентификацию товаров:
- а) производители
 - б) потребители
 - в) государственные инспекторы
 - г) все участники рыночных отношений
4. Вид идентификации являющийся наиболее сложным видом деятельности -
- а) сортовая
 - б) потребительская
 - в) ассортиментная
 - г) специальная
 - д) товарно-партионная
5. Вид идентификации определяющий принадлежность изделий к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья. . .
- а) потребительская
 - б) ассортиментная
 - в) специальная
 - г) товарно-партионная
 - д) сортовая
 - е) локальная
6. Метод определения специфичных и характерных для определенных групп пищевых продуктов показателей
- а) органолептический
 - б) физико-химический
 - в) микробиологический
 - г) расчетный
 - д) биохимический
 - е) генетический
7. Требования к физико-химическим показателям имеющие наибольшую значимость при идентификационной экспертизе
- а) типичность
 - б) объективность и сопоставимость
 - в) проверяемость
 - г) воспроизводимость
8. Подделки можно классифицировать на . . . группы.
- а) 3
 - б) 4
 - в) 2
9. Заменители и дефектные товары не относятся к фальсифицированным товарам в случае если
- а) на маркировке и товарно-сопроводительных документах указаны их подлинное наименование
 - б) товар не наносит вреда здоровью

- в) товар имеет знак соответствия
 - г) товар имеет соответствующий лейбл
 - д) товар реализуется по сниженным ценам как таможенный конфискат
 - е) внешний вид товара полностью идентичен с подлинным
- 10 Самый распространенный способ количественной фальсификации товара - это
- а) поддельные средства измерений
 - б) неточные измерительные технические устройства или устройства с более низкой чувствительностью
 - в) специальные приемы и психологическое воздействие на покупателя
 - г) неправильное измерение товара
11. Закон ... регламентирует доступ информации о составе и свойствах товара.
- а) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
 - б) «О защите прав потребителей»
 - в) «О сертификации продукции и услуг»
12. Информационная фальсификация – это
- а) обман потребителя за счет неправильной маркировки товаров
 - б) обман потребителя путем реализации товаров низкого качества по цене товаров с лучшими качественными показателями
 - в) обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о составе или свойствах товара
 - г) обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара
13. Способы использующиеся при ассортиментной фальсификации товаров:
- а) пересортица
 - б) замена высококачественного продукта низкоценным заменителем
 - в) подмена натурального продукта имитатором
 - г) введение различных пищевых добавок
 - д) добавление воды
 - е) введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих
- 14 Преимущества тестового метода идентификации продукции по сравнению с измерительным:
- а) объективность
 - б) доступность
 - в) быстрота
 - г) простота
 - д) повторяемость
 - е) сопоставимость и воспроизводимость результатов
15. Недостатки измерительного метода идентификации продукции по сравнению с тестовым:
- а) субъективизм оценки - отсутствие сопоставимых результатов
 - б) высокие материальные затраты на измерение
 - в) средние материальные затраты
 - г) потребность в квалифицированном персонале
 - д) большие затраты времени на измерение
 - е) сложность подготовки исходного образца к анализу
16. Информационные источники идентификации:
- а) технологический регламент

- б) технические условия
 - в) правила по стандартизации
 - г) товарно-сопроводительные документы
 - д) маркировка товаров
 - е) анализная карточка
17. Условия, необходимые для осуществления ассортиментной фальсификации:
- а) наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительским свойствам и некоторым показателям качества
 - б) действие разрешительных документов по применению пищевых добавок
 - в) производство и реализация имитаторов данной группы товаров
 - г) унификация упаковки, используемой для разных групп товаров
 - д) наличие в продаже различных пищевых красителей, загустителей и других компонентов
 - е) отсутствие надежного контроля за уровнем содержания в продуктах пищевых добавок
18. Производителю важно учитывать при выборе средства защиты товара от подделки:
- а) наименование товара и его логотип
 - б) состав продукта
 - в) страну производителя товара
 - г) стоимость защиты товара
 - д) индивидуальное решение
19. Виды фальсификации:
- а) ассортиментная
 - б) качественная
 - в) количественная
 - г) стоимостная
 - д) маркировочная
 - е) ингредиентная
20. По результатам оценки качества продукта даются заключения:
- а) продукт не годен к употреблению
 - б) продукт годен к употреблению
 - в) продукт частично годен к употреблению
 - г) продукт соответствует требованиям стандарта
 - д) продукт не соответствует требованиям стандарта
 - е) продукт частично соответствует требованиям стандарта
21. Степень соответствия товара со стороны потребителя устанавливается по следующим показателям:
- а) оценка качества
 - б) собственный опыт
 - в) мнение других
 - г) сопоставление с требованиями НТД
 - д) изучение сертификата соответствия
 - е) изучение качественного удостоверения
22. Приемы, используемые чтобы снивелировать субъективность при органолептическом способе идентификации товаров:
- а) увеличивают количество образцов

- б) уменьшают количество образцов
 - в) привлекают высококвалифицированных экспертов
 - г) разрабатывают определенные критерии для тех или иных показателей
 - д) проводят математическую обработку полученных результатов, привлекают всех желающих специалистов
23. Группы классификации подделок, выполненных:
- а) по незнанию либо по недоразумению
 - б) из-за несовершенства применяемой технологии, либо низкого уровня инженерно-технического персонала
 - в) из-за отсутствия определенных знаний в данной области и с целью подмены натурального продукта
 - г) с корыстной целью
 - д) с целью получения идентичного продукта или продукта с новыми потребительскими свойствами
 - е) с целью расширения ассортимента изделий
24. В ... году английским парламентом был принят Закон о фальсификации пищевых продуктов.
- а) 1851
 - б) 1860
 - в) 1875
25. Фальсификация — это
- а) подделка объектов, выполненная с корыстной целью при проведении процесса обмена, купли-продажи
 - б) подделанные товары, имеющие хотя бы одно несоответствие обязательным требованиям стандарта
26. Требования предъявляемые к упаковочным материалам:
- а) безвредность для здоровья при непосредственном соприкосновении материала с пищевыми продуктами
 - б) механические свойства (прочность на разрыв и прокол)
 - в) теплофизические (морозостойкость и теплостойкость)
 - г) паро- и газопроницаемость
 - д) влаго- и жиростойкость
27. Важную роль в распознавании фальсификации играет ... метод.
- а) химический
 - б) качественный
 - в) органолептический
28. Различают следующие сорта меда:
- а) липовый,
 - б) гречишный,
 - в) цветочный
 - г) березовый
 - д) падевый
29. В начале 20 в. ... разработал проект закона «О фальсификации пищевых продуктов».
- а) Несмеянов
 - б) Альмадинген

в) Таиров

30. Идентификация продукции – это

- а) процедура, посредством которой устанавливают соответствие представленной на сертификацию продукции требованиям, предъявляемым к данному виду (типу) продукции
- б) совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с нормативными требованиями

31. Объектами идентификации являются:

- а) товары
- б) услуги
- в) ценные бумаги
- г) производитель
- д) рабочая сила

32. Если изделие соответствует нормативной документации, то коэффициент соответствия равен

- а) 0
- б) 1
- в) 2

33. Специальная идентификация – это

- а) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара, после проведения ассортиментной идентификации
- б) установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения (квотирование, лицензирование и т.п.)

34. Товарно-партионная (товарной партии) идентификация – это

- а) установление принадлежности представленной части товара (объединенной пробы, среднего образца, единичных экземпляров) конкретной товарной партии
- б) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования.

35. Действия третьей стороны, создающие уверенность в том, что надлежащим образом идентифицированная продукция соответствует установленным требованиям называется

- а) идентификацией
- б) фальсификацией
- в) сертификацией

36. Методы идентификации:

- а) физико-химический
- б) органолептические
- в) количественный
- г) измерительные
- д) тестовые

37. Метод определения значений показателей при идентификационной экспертизе с помощью технических средств измерения называется

- а) измерительный

- б) тестовый
 - в) количественный
38. Для определения степени обсемененности, наличия некоторых загрязняющих пищевые продукты веществ и т.п. при специальной идентификации на безопасность товара используют: ... методы.
- а) физические
 - б) химические
 - в) биохимические
 - г) микробиологические
 - д) товароведно-технологические
39. Для идентификации определения степени пригодности сырья при использовании той или иной технологии используют ... метод.
- а) физический
 - б) химический
 - в) микробиологический
 - г) товароведно-технологический
40. Известно ... категории съедобных грибов.
- а) три
 - б) четыре
 - в) две
41. Несозревшие импортные яблоки можно определить путем добавления нескольких капель раствора:
- а) щелочи
 - б) йода
 - в) кислоты
42. Для определения степени безопасности того или иного товара по пределу чувствительности химической или биохимической реакции обычно применяют ... методы.
- а) физические
 - б) измерительные
 - в) микробиологические
 - г) тестовые
43. Набор характерных, специфических показателей, отличающих данное изделие от других называется ... товара.
- а) дефект
 - б) подлинность
 - в) подделка
44. К ассортиментной фальсификации относится
- а) пересортица
 - б) замена высококачественного продукта низкоценным заменителем, имеющего сходные признаки
 - в) подмена натурального продукта имитатором
45. Качественная фальсификация - это
- а) действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими

- б) подделка подлинных товаров с помощью различного рода пищевых или непищевых добавок или нарушений рецептур для изменения качественных показателей органолептических и других свойств продуктов
46. Вещества или другие компоненты, которые вводятся в пищевые продукты как для придания им тех или иных свойств называются
- а) имитаторы
 - б) добавки
 - в) заменители
47. Обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров с меньшими количественными характеристиками по цене товаров с большими количественными показателями называется ... фальсификацией.
- а) количественной
 - б) стоимостной
 - в) информационной
48. При информационной фальсификации товара искажаются или указываются неточно следующие данные:
- а) наименование товара и его логотип
 - б) страна происхождения товара
 - в) фирма-изготовитель товара и его почтовый адрес
 - г) количество товара
 - д) состав продукта
49. Продукты питания, отличающиеся пониженной пищевой ценностью и сходством с натуральным продуктом по одному или нескольким признакам называются
- а) пищевыми добавками
 - б) пищевыми заменителями
 - в) имитаторами
50. Физико-химические показатели жидких продовольственных товаров (соки, вина, пиво и т.п.) начинают изменяться только при разбавлении их водой более чем на ... %.
- а) 20
 - б) 25
 - в) 30
 - г) 35

Контролируемая компетенция:

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

2.ЗАДАЧИ РЕКОНСТРУКТИВНОГО УРОВНЯ

1. Авторское право изготовителя на его фирменный знак защищено Законом ... РФ.
- а) «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров»
 - б) «О фальсификации пищевых продуктов»
 - в) «О защите прав потребителя»
2. Продолжительность созревания мяса зависит от:

- а) температуры
 - б) упитанности
 - в) пола
 - г) возраста животного
3. Процесс созревания ускоряется при ... температуре.
- а) повышенной
 - б) пониженной
 - в) неизменной
4. Остывшим называется мясо после разделки туш подвергнутое охлаждению до температуры ... °С.
- а) от 4 до 0
 - б) не выше 12
 - в) -8°С.
5. Говядину, телятину, баранину I категории, свинину I и V категорий клеймят ... клеймом.
- а) квадратным
 - б) овальным
 - в) треугольным
 - г) круглым
6. Говядину, телятину, баранину II категории, свинину II категории клеймят ... клеймом.
- а) овальным
 - б) треугольным
 - в) круглым
 - г) квадратным
7. Говядину, баранину ниже II категории (тощие), свинину IV категории клеймят ... клеймом.
- а) круглым
 - б) квадратным
 - в) овальным
 - г) треугольным
8. Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров банки мясных консервов, превышающих предельно допустимые нормы отклонений называется ... фальсификацией.
- а) информационной
 - б) количественной
 - в) качественной
9. Изделия из натурального или рубленого мяса, не прошедшего термическую обработку и непригодного для непосредственного употребления представляют собой
- а) мясные консервы
 - б) колбасные изделия
 - в) мясные полуфабрикаты
10. Риски потребителя подразделяются на группы:
- а) экономические последствия
 - б) причинение физиологического вреда организму
 - в) снижение уровня доверия других государств и народов к обществу
 - г) моральный вред человеку
11. Мясо представляет собой продукт, состоящий из ... ткани.
- а) мышечной

- б) соединительной
 - в) эпителиальной
 - г) нервной
12. Свинину по упитанности делят на ... категории.
- а) 2
 - б) 3
 - в) 4
13. Масса мяса, помещенная в воду, на несколько часов может увеличиваться до ...%.
- а) 35
 - б) 30
 - в) 25
 - г) 20
14. Для удлинения срока реализации мяса в него вводят
- а) антибиотики
 - б) антиокислители
 - в) консерванты
15. Телятину вырабатывают только в ... виде.
- а) подмороженном
 - б) замороженном
 - в) остывшем
 - г) охлажденном
16. Мясо различных животных распознается по:
- а) цвету при его варке
 - б) особенностям скелета и органов
 - в) цвету и консистенции жира
 - г) определению в нем белков
17. Печень лошади разделена на ... доли.
- а) две
 - б) три
 - в) четыре
18. Селезенка лошади имеет ... форму.
- а) языкообразную
 - б) треугольную
 - в) ладонеобразную
19. Сердце собаки имеет ... форму.
- а) шаровидную
 - б) конусовидную
 - в) листовидную
20. Отличать на рынках ненормально молодую телятину можно по:
- а) цвету
 - б) консистенции жира
 - в) зубам
 - г) пупку

- д) запаху
21. Мясо павших животных характеризуется следующими признаками:
- а) полнокровием всех внутренних органов
 - б) гипостазами серозных оболочек
 - в) переполнением кровью подкожных вен;
 - г) влажностью мяса, его темно-красным цветом
22. Ненормальный запах и вкус мяса обусловлены причинами:
- а) пола
 - б) кормления
 - в) окружающей среды
 - г) некоторых патологических процессов
23. Полукопченые колбасные изделия производят из мясного фарша, помещенного в тонкие натуральные или искусственные оболочки, и доводят до потребительской зрелости путем введения нитрита, обжарки, варки, копчения при температуре: ... °С.
- а) 50—60
 - б) 18—23
 - в) 35—50
24. Фаршированные колбасные изделия получают из
- а) созревшего мясного фарша
 - б) из сваренного мяса и субпродуктов
 - в) созревшего при посоле мяса
25. Нетрадиционным сырьем для производства колбасных изделий служат:
- а) крахмал
 - б) кристаллическая целлюлоза
 - в) пряности
 - г) нитриты
 - д) молочный белок
26. Содержание воды в вареных колбасах может достигать ...%.
- а) 50
 - б) 60
 - в) 70
 - г) 80
27. Качественная фальсификация мясных консервов может достигаться следующими способами:
- а) пересортицей
 - б) повышенным содержанием воды
 - в) нарушением рецептуры
 - г) заменой свежего мяса несвежим
28. Колбасные изделия во время неправильного хранения могут иметь следующие недопустимые дефекты:
- а) белый налет
 - б) гнилостное разложение
 - в) изменение цвета
 - г) кислое брожение

29. По сортам мясные консервы производят в зависимости от ... животных.
- а) категории упитанности
 - б) пола
 - в) возраста
 - г) индивидуальных особенностей
30. Ассортиментная фальсификация мясных консервов может происходить за счет:
- а) замены натурального мяса ненормальным
 - б) введения различного нетрадиционного сырья
 - в) пересортицы
 - г) подмены одного вида изделия другим
31. В целях получения максимальной экономической прибыли предприятия-производители мясо-растительных консервов значительно завышают закладку
- а) растительного соевого белка
 - б) массовую долю мяса
 - в) массовую долю жира
32. Мясные полуфабрикаты в незамороженном состоянии имеют срок хранения от ... часов.
- а) 12-24
 - б) 24-36
 - в) 36-48
 - г) 48-52
33. При фальсификации информации о мясных полуфабрикатах довольно часто искажаются или указываются неточно такие данные как:
- а) наименование
 - б) фирма-производитель
 - в) количество
 - г) вводимые пищевые добавки
34. Сырое или пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение основных компонентов искусственно не изменялись, называется ... молоком.
- а) восстановленным
 - б) нормализованным
 - в) топленным
 - г) натуральным
35. Молоко, полученное введением аскорбиновой кислоты или ее солей называется
- а) восстановленное
 - б) топленное
 - в) витаминизированное нормализованное
 - г) белковое
36. Ассортиментная фальсификация молока и молочных продуктов может быть сделана следующими способами:
- а) подмена одного вида молока другим
 - б) разбавление водой
 - в) пониженное содержание жира
 - г) подмена цельного молока нормализованным или даже обезжиренным

37. Определять уровень разбавленности молока водой можно с помощью... .
- а) ареометра
 - б) манометра
 - в) автометра
38. Кефир получают путем сквашивания пастеризованного молока при температуре ...°С.
- а) 30-32
 - б) 20-22
 - в) 10-12
 - г) 32-35
39. Из пастеризованных сливок путем их сквашивания при температуре около 24°С закваской, состоящей из молочного и ароматобразующего стрептококков получают
- а) творог
 - б) кефир
 - в) сметану
 - г) ряженку
40. У представителей семейства сельдевых
- а) тело продолговатое, сельдеобразное, покрытое плотно сидящей чешуей, на голове чешуи нет
 - б) тело веретенообразное, удлиненное, сжатое с боков, покрытое легко спадающей чешуей
 - в) тело плоское, продолговато-удлиненное, покрытое гладкой чешуей
41. У представителей семейства лососевых
- а) рот конечный, большой, состоит из твердых костей с острыми зубами
 - б) рот конечный или верхний, нижняя челюсть длиннее верхней челюсти и сильно выступает вперед
 - в) рот конечный, у некоторых представителей по краям рта имеются два усика
42. ... считают родиной чая.
- а) Юго-Западный Китай
 - б) Японию
 - в) Индию
 - г) Цейлон
43. Во всём мире лучшим по вкусовым и целебным свойствам считается ... чай.
- а) гранулированный
 - б) резаный,
 - в) крупнолистовой
 - г) зеленый
44. Срок хранения чая ... года.
- а) пол
 - б) два
 - в) три
45. Чай сушат до влажности ...%.
- а) 5
 - б) 1
 - в) 3

- г) б
46. При фальсификации для повышения экстрактивности чая в воду добавляют
- а) крахмал
 - б) соду
 - в) кислоту
47. ... самый крупный в мире экспортер кофе.
- а) США
 - б) Африка
 - в) Бразилия
 - г) Азия
48. Качество сырого кофе при хранении
- а) ухудшается
 - б) не изменяется
 - в) улучшается
49. Зерна арабики —
- а) удлиненные, равномерно обжаренные
 - б) круглые, после обжарки окрашены неравномерно
50. По российским нормам в растворимом кофе кофеина должно содержаться не менее ...%.
- а) 1,5
 - б) 2,8
 - в) 3,1
 - г) 3,5

Контролируемая компетенция:

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

3.ЗАДАЧИ ТВОРЧЕСКОГО УРОВНЯ

1. Фальсификация кофе может быть
- а) ассортиментной
 - б) качественной
 - в) количественной
2. К крепким алкогольным напиткам относятся:
- а) виски
 - б) вина
 - в) ликеры
 - г) пиво
3. - ...это крепкий алкогольный напиток, получаемый путем перегонки натуральных виноградных вин и выдержки винного спирта в дубовых бочках не менее трех лет.
- а) вино
 - б) коньяк

- в) ликер
4. В России чай появился в ... году.
- а) 1600
 - б) 1625
 - в) 1638
 - г) 1642
5. ... называются водки, полученные на воде и спирте.
- а) обыкновенными
 - б) особыми
6. Гарантийный срок хранения водок составляет ... месяцев.
- а) 12
 - б) 6
 - в) 18
7. При хранении вина бутылка должна находиться в ... положении.
- а) вертикальном
 - б) горизонтальном
 - в) разном
8. Пиво, приготовленное на воде, содержащей хлорид натрия в предельной концентрации имеет ... вкус.
- а) горький
 - б) кислый
 - в) соленый
9. Количественной фальсификацией пива является
- а) разбавление
 - б) добавлением пенообразователей
 - в) недолив
 - г) использование некачественного сырья
10. Жидкие напитки по степени насыщения двуокисью углерода подразделяют на типы:
- а) сильногазированные
 - б) непастеризованные
 - в) пастеризованные
 - г) среднегазированные
 - д) негазированные
11. Зеленый чай получают при помощи ... чайного листа.
- а) ферментации
 - б) завяливания
 - в) сушки
 - г) скручивания
12. ... - это основной химический процесс в производстве черного байхового чая.
- а) ферментация
 - б) скручивание
 - в) завяливание
 - г) сушка

13. При заваривании кофе в воду переходит до ...% экстрактивных веществ.
- а) 20
 - б) 25
 - в) 30
 - г) 35
14. Нормализованным называют молоко, в котором содержание жира доведено до ...%.
- а) 1,0
 - б) 3,2
 - в) 5,5
15. Кумыс изготавливают из ... молока.
- а) кобыльего
 - б) коровьего
 - в) козьего
16. Ассортиментная фальсификация кисломолочных товаров может происходить за счет
- а) введения пищевых красителей
 - б) подмены одного вида продукта другим
17. Сметаной считается продукт, изготовленный из ... сливок.
- а) обычных
 - б) сквашенных
18. Срок годности у сметаны составляет ... дней.
- а) 7
 - б) 14
 - в) 28
19. В зависимости от формы, содержания воды и процесса созревания, сыр бывает ... видов.
- а) семи
 - б) шести
 - в) четырех
20. В качестве упаковки для твердых сыров используют:
- а) полимерные материалы
 - б) алюминиевую фольгу
 - в) парафин
21. При искусственной заморозке температура в теле рыбы или блока должна быть не выше ... °С.
- а) -18
 - б) -10
 - в) -8
22. Созревшая соленая сельдь имеет следующие отличительные признаки:
- а) жабры светло-серого цвета
 - б) глаза имеют красные пятна
 - в) позвонки окрашены в красный цвет
 - г) глаза серого цвета

23. В шпротах высшего сорта массовая доля рыбы должна составлять...%.
- а) 75
 - б) 55
 - в) 95
24. Икру осетровой рыбы упаковывают в банку ... цвета.
- а) черного
 - б) красного
 - в) желтого
25. Различают виды растительного масла:
- а) подсолнечное
 - б) пшеничное
 - в) хлопковое
 - г) кукурузное
 - д) соевое
26. Деревянное масло вырабатывают путем горячего прессования
- а) жмыха
 - б) бобов сои
27. Прованским маслом называют ... масло.
- а) соевое
 - б) кукурузное
 - в) оливковое
28. Маргарин в России начали выпускать в начале ... годах XX в.
- а) 30-х
 - б) 90-х
29. В настоящем маргарине содержание жира должно быть не менее...%.
- а) 90
 - б) 40
 - в) 15
30. В состав маргарина не входит
- а) сахараза
 - б) глюкоза
 - в) лактоза
31. Срок хранения маргарина с высоким содержанием жира составляет от ... суток.
- а) 30 до 75
 - б) 14 до 30
 - в) 7 до 15
32. Оптимальная температура хранения любого майонеза ...°С.
- а) 8-10
 - б) 10-20
 - в) 2-6
33. К столовым относят яйца, срок хранения которых не превышает ... суток.

- а) 5
- б) 7
- в) 25

34. На скорлупу диетического куриного яйца наносят дату снесения краской ... цвета.

- а) красного
- б) синего
- в) черного

35. Твердая пшеница подразделяется по классам:

- а) высший
- б) первый
- в) второй
- г) третий
- д) четвертый
- е) пятый

36. В зависимости от места формирования товара комплексная фальсификация бывает:

- а) технологической
- б) предреализационной
- в) сырьевой

37. Массовая доля влаги в картофельном крахмале в отличие от других колеблется от ...%.

- а) 17 до 20
- б) 5 до 10
- в) 30 до 55

38. Падевый мед отличается от цветочного:

- а) ароматом
- б) наличием пыльцевых зерен
- в) цветом
- г) консистенцией

39. Качественная фальсификация меда может происходить за счет добавления:

- а) воды
- б) различных сахаров
- в) чужеродных добавок

40. Добавление в мед ... определяется по реакции с раствором хлористого бария.

- а) крахмала
- б) желатина
- в) патоки

41. Белый шоколад не содержит

- а) сахара
- б) белков
- в) какао-массы

42. Искусственный шоколад представляет собой изделие, в котором какао-масло заменено на

- а) гидрожир
- б) растительное масло
- в) топленое масло

43. К вкусовым товаром относят:

- а) мука
- б) кофе
- в) приправы
- г) пряности
- д) соки

44. Классические вкусовые товары обладают очень низкой энергетической ценностью из-за незначительного содержания в их составе:

- а) белков
- б) жира
- в) крахмала

45. Байховый чай в зависимости от степени ферментации чайного листа подразделяются на

- а) черный
- б) зеленый
- в) оранжевый
- г) желтый
- д) красный

46. ... чай - единственный вид чая, выращиваемый в Японии.

- а) зеленый
- б) красный;
- в) черный;
- г) желтый
- д) оранжевый

47. К органолептическим исследованиям чая относят изучение:

- а) морфологического строения листьев
- б) вкуса
- в) аромата
- г) цвета настоя

48. Масло коровье получают методом сбивания заранее подготовленных сливок жирностью ...% .

- а) 30-40
- б) 20-10

49. Сливочное масло подразделяют на виды :

- а) сладкосливочное
- б) кислосливочное
- в) молочносливочное

50. По товарной классификации молочные консервы подразделяют на два класса:

- а) сладкие
- б) кисло-сладкие
- б) жидкие

в) сухие

Контролируемая компетенция:

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

.ЗАДАЧИ РЕПРОДУКТИВНОГО УРОВНЯ

1. Идентификационная экспертиза товаров проводится:

- а) с целью установления принадлежности конкретного изделия к определенной товарной группе
- б) с целью получения информации о товаре
- в) выявление дефектов продукции
- г) определение безопасности товаров

2. Измерительные методы основаны:

- а) на определении значений показателей идентификации с помощью органов чувств;
- б) на определении значений показателей при идентификационной экспертизе с помощью технических средств измерений;
- в) на определении степени безопасности товара по пределу чувствительности химической или биохимической реакции

3. Тестовые методы основаны:

- а) на определении значений показателей идентификации с помощью органов чувств;
- б) на определении значений показателей при идентификационной экспертизе с помощью технических средств измерений;
- в) на определении степени безопасности товара по пределу чувствительности химической или биохимической реакции

4. Для чего используют физические методы?

- а) для определения химических показателей, в том числе наличия некоторых загрязняющих пищевые продукты веществ, с помощью индикаторов, образцов, измерительных приборов и установок при различных целях идентификационной экспертизы;
- б) для определения физических и химических показателей с помощью средств измерения (мер, физических приборов и др.);
- в) для идентификации с целью определения степени пригодности сырья при использовании той или иной технологии

5. Микробиологические методы используют:

- а) для идентификации с целью определения степени пригодности сырья при использовании той или иной технологии;
- б) для определения степени обсемененности продукта микроорганизмами при специальной идентификации на безопасность товаров;
- в) для определения химических показателей, в том числе наличия некоторых загрязняющих пищевые продукты веществ, с помощью индикаторов, образцов, измерительных приборов и установок при различных целях идентификационной экспертизы

6. Для чего используют химические и биохимические методы?

а) для определения химических показателей, в том числе наличия некоторых загрязняющих пищевые продукты веществ, с помощью индикаторов, образцов, измерительных приборов и установок при различных целях идентификационной экспертизы;

б) для идентификации с целью определения степени пригодности сырья при использовании той или иной технологии;

в) для определения степени обсемененности продукта микроорганизмами при специальной идентификации на безопасность товаров

7. Товарно-технологические методы используют:

а) для определения степени обсемененности продукта микроорганизмами при специальной идентификации на безопасность товаров;

б) для определения физических и химических показателей с помощью средств измерения (мер, физических приборов и др.);

в) для идентификации с целью определения степени пригодности сырья при использовании той или иной технологии

8. Товарная экспертиза – это:

а) это исследование каких-либо вопросов, предмета экспертизы (товара), решение которых требует специальных знаний, с представлением мотивированного заключения;

б) совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с нормативными требованиями;

в) это специальное научно-практическое исследование, проводимое экспертами в целях решения задач таможенного дела

9. Целью потребительской идентификации является:

а) установление возможности использования того или иного пищевого продукта для питания человека;

б) установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии;

в) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования

10. Товарно-партионная идентификация – это:

а) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования;

б) установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии;

в) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара

11. Ассортиментная идентификация – это:

а) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования;

б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара;

в) установление отношения данного товара к перечню запрещенных к реализации товаров либо к товарам, имеющим те или иные ограничения

12. Качественная идентификация – это:

а) установление отношения данного товара к перечню запрещенных к реализации товаров либо к товарам, имеющим те или иные ограничения;

- б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара;
- в) один из наиболее сложных видов деятельности, в ходе которой устанавливается принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии

13. Специальная идентификация – это:

- а) установление возможности использования того или иного пищевого продукта для питания человека;
- б) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования;
- в) установление отношения данного товара к перечню запрещенных у реализации товаров либо к товарам, имеющим те или иные ограничения

14. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров – это:

- а) установить принадлежность конкретного изделия к определенной товарной группе;
- б) получить информацию о товаре;
- в) выявление дефектов продукции;
- г) определение безопасности товара

15. Цель проведения экспертизы подлинности товара -

- а) установить характерные показатели, отличающие натуральный продукт от его подделки;
- б) установления принадлежности изделия к определенному перечню на основании характерных признаков, изложенных в НТД;
- в) установления отношения данного изделия к группе опасных или запрещенных товаров;
- г) получение идентификационной информации

16. Субъекты, осуществляющие идентификацию товаров:

- а) производители;
- б) потребители;
- в) государственные инспектора;
- г) все участники рыночных отношений

17. Вид идентификации, являющийся наиболее сложным видом деятельности –

- а) потребительская;
- б) ассортиментная;
- в) сортовая;
- г) специальная;
- д) товарно-партионная

18. Требования к физико – химическим показателям имеющие наибольшую значимость при идентификационной экспертизе:

- а) типичность;
- б) объективность и сопоставимость;
- в) проверяемость;
- г) воспроизводимость

19. Виды фальсификации:

- а) ассортиментная;
- б) качественная;
- в) количественная;

- г) стоимостная;
- д) маркировочная;
- е) ингредиентная

20. Производителю важно учитывать при выборе средства защиты товара от подделки:

- а) наименование товара и его логотип;
- б) состав продукта;
- в) страну производителя;
- г) стоимость защиты товара;
- д) индивидуальное решение

21. По результатам оценки качества продукта дают заключения:

- а) продукт не годен к употреблению;
- б) продукт годен к употреблению;
- в) продукт соответствует требованиям стандарта;
- г) продукт не соответствует требованиям стандарта
- е) продукт частично соответствует требованиям стандарта

22. Степень соответствия товара со стороны потребителя устанавливается по следующим показателям:

- а) оценка качества;
- б) собственный опыт;
- в) мнение других;
- г) сопоставление с требованиями НТД;
- д) изучение сертификата соответствия
- е) изучение качественного удостоверения

23. Приемы, используемые чтобы снивелировать субъективность при органолептическом способе идентификации товаров:

- а) увеличивают количество образцов;
- б) уменьшают количество образцов;
- в) привлекают высококвалифицированных экспертов;
- г) разрабатывают определенные критерии для тех или иных показателей;
- д) проводят математическую обработку полученных результатов;
- е) привлекают всех желающих

24. Ассортиментная фальсификация:

- а) подделка товара с помощью введения более дешевых компонентов;
- б) подделка товара путем полной замены его заменителями другого сорта, вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков;
- в) обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и др.) от предельно допустимых отклонений

25. Качественная фальсификация:

- а) подделка товара с помощью введения более дешевых компонентов;
- б) подделка товара путем полной замены его заменителями другого сорта, вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков;
- в) обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и др.) от предельно допустимых отклонений

26. Количественная фальсификация:

- а) обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и др.) от предельно допустимых отклонений;
- б) обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных;
- в) подделка товара путем полной замены его заменителями другого сорта, вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.

27. Информационная фальсификация:

- а) обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных;
- б) подделка товара с помощью введения более дешевых компонентов;
- в) обман потребителей с помощью неточной или искаженной информации о составе и свойствах товара

28. Стоимостная фальсификация:

- а) обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных;
- б) обман потребителя путем реализации товаров с меньшими количественными характеристиками по цене товаров с большими количественными характеристиками;
- в) обман потребителей с помощью неточной или искаженной информации о составе и свойствах товара;
- г) обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и др.) от предельно допустимых отклонений;

29. Технологическая фальсификация:

- а) подделка товаров в процессе технологического цикла производства;
- б) подделка товаров при подготовке их к продаже;
- в) подделка товаров при отпуске потребителю

30. Предреализационная фальсификация:

- а) подделка товаров в процессе технологического цикла производства;
- б) подделка товаров при подготовке их к продаже;
- в) подделка товаров при отпуске потребителю

31. Идентификация продукции – это:

- а) установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;
- б) действия, направленные на обман и/или потребителя путем подделки объекта купли – продажи с корыстной целью;
- в) существенная характеристика товара, позволяющая установить безусловное его отличие от любых других товаров и пригодная для сравнения и решения вопроса о тождестве

32. Что такое фальсификация?

- а) установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;
- б) действия, направленные на обман и/или потребителя путем подделки объекта купли – продажи с корыстной целью;
- в) существенная характеристика товара, позволяющая установить безусловное его отличие от любых других товаров и пригодная для сравнения и решения вопроса о тождестве

33. Рыба, подвергнутая процессу охлаждения до температуры 5°C и ниже, без достижения точки замерзания тканевого сока, называется:

- а) живой;
- б) подмороженная;
- в) охлажденная;

- г) мороженная;
- д) подмороженная

34. Большинство представителей тресковых имеют:

- а) 3 спинных плавника и 2 анальных;
- б) веретенообразное тело, покрытое мелкой чешуей, 2 спинных плавника;
- в) тело покрыто циклоидной чешуей, реже голое, 1 спинной и 1 анальный плавник

35. К какому отряду относится пангасиус?

- а) отряд сомообразных;
- б) отряд солеевых;
- в) семейство гемпиловых

36. Рыбу, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника, называют:

- а) обезглавленная;
- б) полупотрошенной;
- в) охлажденной;
- г) мороженой

37. Орган рыб, необходимый для поддержания равновесия тела, для наклонов и поворотов рыбы:

- а) боковая линия;
- б) плавники;
- в) внутренний скелет

38. Продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы в процессе вяления до установленной массовой доли влаги, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта – это:

- а) провесная рыба;
- б) сушеная рыба;
- в) вяленая рыба;
- г) сушено – вяленая

39. К объектам водного промысла относятся:

- а) рыба;
- б) нерыбные гидробионты растительного и животного происхождения;
- в) все вышеперечисленное

40. Потребительская упаковка рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них, должна содержать следующую информацию:

- а) лазерные и ультрафиолетовые метки;
- б) вид обработки;
- в) пищевая ценность и содержание витаминов;
- г) массовая доля воды, сухих веществ, жира, белка и др.

41. Какие условные обозначения наносят на банки с икрой осетровых рыб?

- а) дата изготовления продукта;
- б) номер мастера;
- в) номер завода;
- г) ассортиментный знак «Икра»

42. Сколько % икорной продукции по данным руководителя испытательной лаборатории ВНИРО Л.Р.Копыленко соответствует нормативным и техническим документам?

- а) менее 10%;
- б) около 80%;
- в) 50%

43. Отличительные черты осетровых рыб:

- а) удлиненная веретенообразная форма тела, на коже пять рядов жучек, рот нижний, без зубов, в виде щели, рыло удлиненное;

б) продолговатое тело, покрытое плотной циклоидной чешуей, боковая линия, два спинных плавника;

в) тело продолговатое, сельдеобразное, покрытое плотно сидящей чешуей, на голове чешуи нет

44. У этого семейства в период нереста рыба приобретает «брачный наряд»: изменяются форма тела, окраска, чешуя вырастает в кожу и теряет блеск и др:

а) семейство осетровых;

б) семейство лососевых;

в) семейство сельдевых

45. У представителей семейства сельдевых:

а) тело продолговатое, сельдеобразное, покрытое плотно сидящей чешуей, на голове чешуи нет;

б) тело веретенообразное, удлиненное, сжатое с боков, покрытое легко спадающей чешуей;

в) тело плоское, продолговато – удлиненное, покрытое гладкой чешуей

46. Основным нормативным документом, устанавливающим требования к безопасности товаров, реализуемых в РФ, является:

а) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно – эпидемиологические правила и нормы» ;

б) « Кодекс Алиментариус. Нормы и правила по рыбе и рыбопродуктам»

47. Система классификации рыб и рыбообразных:

а) классы – подклассы - надотряды – отряды – подотряды – надсемейства – семейства – подсемейства – роды – виды – подвиды;

б) классы – отряды – семейства – подсемейства – роды – виды – подвиды;

в) надотряды – отряды – подотряды – надсемейства – семейства - подсемейства– роды – виды – подвиды

48. Сколько видов рыб обитает в Мировом океане?

а) более 20 тыс.;

б) более 1 млн.;

в) 10 тыс.

49. В торговой практике классификация рыб происходит главным образом:

а) по видам и семействам;

б) по родам и классам;

в) по отрядам и семействам

50. Сейсмочувствительный орган рыб:

а) боковая линия;

б) плавники;

в) хвост;

г) чешуя

Контролируемая компетенция:

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

2.ЗАДАЧИ РЕКОНСТРУКТИВНОГО УРОВНЯ

1. Продукция, выпущенная в обращение физическим или юридическим лицом с нарушением исключительных прав правообладателей, называется:

а) контрафактная продукция;

а) фальсифицированная продукция;

в) идентификационная продукция

2. Частичное использование чужого имиджа при изготовлении товара называется:

- а) имитацией;
- б) версией;
- в) копия (пиратская копия)

3. Практически полная поделка конкретного товара, включая основные органолептические характеристики, упаковку, дизайн, наименование продукции и фирмы – производителя – это:

- а) копия (пиратская копия);
- б) имитация;
- в) версия

4. Подделка товара под известную марку с частичным изменением таких характеристик товара, как наименование фирмы – производителя, дизайн – это:

- а) копия (пиратская копия);
- б) имитация;
- в) версия

5. Для практической реализации этого принципа необходимо выявление специфических отличительных свойств, присущих идентифицируемому объекту. Данный принцип предполагает разграничение понятий «Сходство» и «Тождество»:

- а) принцип индивидуальности идентифицируемых объектов;
- б) принцип относительной устойчивости идентифицируемых объектов;
- в) принцип надежности, воспроизводимости и сопоставимости результатов идентификации;
- г) принцип достаточности и оптимальности при выборе показателей идентификации и методов их определения

6. К средствам идентификации товаров относятся:

- а) образцы;
- б) нормативные документы;
- в) статистическая обработка результатов испытаний;

7. Эта икра, изготовленная из икры – зерна рыб семейства осетровых и лососевых, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками:

- а) зернистая;
- б) пастеризованная;
- в) паюсная;
- г) соленая пробойная

8. Как называется икра, приготовленная из икры – зерна, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, фасованная в герметично укупориваемую тару и пастеризованная?

- а) зернистая;
- б) пастеризованная;
- в) паюсная;
- г) соленая пробойная

9. Икра, приготовленная из подсоленной в подогретом насыщенном растворе поваренной соли икры – зерна осетровых с последующим прессованием до однородной сплошной массы, называется:

- а) зернистая;
- б) пастеризованная;
- в) паюсная;
- г) соленая пробойная

10. Соленая пробойная икра – это:

а) икра, изготовленная из икры – зерна рыб семейства осетровых и лососевых, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками;

б) называется икра, приготовленная из икры – зерна, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, фасованная в герметично укупориваемую тару и пастеризованная;

в) икра, приготовленная из подсолонной в подогретом насыщенном растворе поваренной соли икры – зерна осетровых с последующим прессованием до однородной сплошной массы;

г) икра, получаемая из икры – зерна рыб, кроме осетровых и лососевых пород, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками. В отдельные виды этой икры вносят консерванты и растительные масла

11. Мышечную ткань клешненосных и ходильных конечностей краба называют:

а) мясом краба;

б) лапшой краба;

в) мясом креветки;

г) филе кальмара

12. Лапша краба – это:

а) мышечная ткань клешненосных и ходильных конечностей краба;

б) вареное мясо краба, разделанное на волокна;

в) ходильные и 2 клешненосные конечности краба, неразделанные или разделенные пополам на две части

13. Консервы из рыбы и морепродуктов без предварительной тепловой обработки с добавлением растительного масла, или свиного жира, или жира печени, в которых массовая доля отстоя в масле не нормируется, называют:

а) натуральными консервами;

б) натуральными консервами с добавлением масла;

в) консервами в масле

14. Эти консервы выпускают из обжаренной рыбы с добавлением овощей и (или) пряностей, залитых маринадом:

а) консервы в бульонах;

б) рыборастворительные консервы;

в) консервы в маринаде;

г) овощерыбные консервы

15. Как и из чего готовят консервы – пудинги?

а) из рыбы или морепродуктов в виде однородной измельченной массы и растительных добавок;

б) готовят в виде однородной тонкоизмельченной взбитой массы с добавлением или без добавления растительного масла, муки или крахмала, бульона, коровьего молока;

в) готовят из пищевых отходов при разделке рыб в виде печени, икры, молока с добавлением или без добавления растительных добавок, морской капусты, пряностей, с заливкой или без заливки томатным соусом, маринадом, маслом

16. Филе рыбы, нарезанное поперек наклонным срезом на части определенной толщины – это:

а) филе – кусочки;

б) филе - ломтики;

в) рыбный рулет

17. Заражение этими червями при употреблении рыбы является одной из важнейших проблем здравоохранения и принимает характер эпидемии более чем в 20 странах мира:

а) заражение трематодами (плоские черви);

б) заражение цестодами (ленточные черви);

в) заражение нематодами

18. Возбудителем этой болезни является трематода *O.felineus*, развитие которой происходит при участии двух промежуточных хозяев:

- а) сигуатоксин;
- б) дифиллоботриозы;
- в) описторхоз

19. Определенное количество продукции одного наименования, способа обработки и сорта, одного предприятия – изготовителя, одной или нескольких дат выработки и оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность - это:

- а) проба;
- б) образец;
- в) партия;
- г) выборка

20. Совокупность точечных (мгновенных) проб называется:

- а) точечной пробой;
- б) объединенной пробой;
- в) средней пробой

21. Для водных беспозвоночных и продуктов, вырабатываемых из них, масса объединенной пробы не должна превышать для охлажденных и мороженых продуктов:

- а) 1,0 % от партии;
- б) 1,5 кг;
- в) 0,5

22. Этот метод основан на титровании раствором гидроокиси натрия или калия водорастворимых кислот, находящихся в исследуемом продукте, в присутствии индикатора фенолфталеина:

- а) титриметрический метод определения общей кислотности;
- б) метод определения массовой доли;
- в) метод определения массовой доли отстоя в масле

23. Накопление солей этого металла в продукте служит основным лабораторным показателем, характеризующим сохраняемость консервов в жестяных банках:

- а) соли олова;
- б) соли алюминия;
- в) соли хрома

24. Живая рыба должна иметь следующие органолептические показатели (ГОСТ 24896):

- а) внешний вид, разделка, консистенция, запах;
- б) состояние рыбы, внешний вид и состояние наружных покровов, цвет жабр, состояние глаз, запах;
- в) внешний вид, разделка, консистенция, запах, посторонние примеси, цвет

25. Мороженую продукцию после размораживания подвергают тепловой обработке одним из способов: завернуть продукт в алюминиевую фольгу и равномерно расположить на противне или в неглубокой плоской форме. Как называется этот способ?

- а) способ варки на пару;
- б) способ приготовления в микроволновой печи;
- в) способ запекания

26. Один из дефектов консервов и пресервов, при котором происходит образование кислого запаха и вкуса, изменение цвета и состояния заливки в результате размножения микроорганизмов, без вздутия герметичной тары:

- а) старение консервов;
- б) скисание консервов;

- в) отстой в масле;
- г) сульфидное почернение консервов

27. Деформация крышки или доньшка банки в виде уголков у закаточного шва называется:

- а) хлопуша;
- б) струвит;
- в) «птичка»;
- г) бомбаж

28. Нарушение структуры мяса с ухудшением вкуса в результате гидролитического расщепления - это:

- а) струвит;
- б) перезревание рыбных консервов;
- в) белковый налет в рыбных консервах

29. Икру осетровой рыбы упаковывают в банку ... цвета:

- а) черного;
- б) красного;
- в) желтого

30. Созревшая соленая сельдь имеет следующие отличительные признаки:

- а) жабры светло – серого цвета;
- б) глаза имеют красные пятна;
- в) позвонки окрашены в красный цвет;
- г) глаза серого цвета

31. В шпротах высшего сорта массовая доля рыбы должна составлять ... %:

- а) 75%;
- б) 55%;
- в) 95%

32. Качественная фальсификация мясных консервов может достигаться следующими способами:

- а) пересортица;
- б) повышенным содержанием воды;
- в) нарушением рецептуры;
- г) заменой свежего мяса несвежим

33. Ассортиментная фальсификация мясных консервов может достигаться за счет:

- а) замены натурального мяса ненормальным;
- б) введения различного нетрадиционного сырья;
- в) пересортицы;
- г) подмены одного вида изделия другим

34. Мясные полуфабрикаты в незамороженном состоянии имеют срок хранения

от... часов:

- а) 12 – 24;
- б) 24 – 36;
- в) 36 – 48;
- г) 48 – 52

35. При фальсификации информации о мясных полуфабрикатах довольно часто искажаются или указываются неточно такие данные как:

- а) наименование;
- б) фирма-производитель;
- в) срок годности;
- г) количество

36. Икра этой рыбы имеет наиболее крупные икринки, утонченный вкус, ценится многими за отсутствие специфического запаха:

- а) белужья икра;
- б) осетровая икра;
- в) севрюжья икра;
- г) лососевая икра

37. Диаметр икринок, принадлежащих икре осетровых рыб, составляет:

- а) 2,5 - 3 мм;
- б) от 1,9 до 4,2 мм;
- в) 1,5 – 2 мм

38. Какая массовая доля поваренной соли в натуральных рыбных консервах?

- а) от 1,5 до 2,5 %;
- б) от 2,5 до 3,5 %;
- в) менее 1,5 %

39. Срок хранения консервов в томатном соусе при температуре от 0 до 15°С ?

- а) 1,5 года;
- б) 2,5 года;
- в) 2 года;
- г) 1 год

40. К двустворчатым моллюскам относятся:

- а) осьминоги *Octopus*;
- б) устрицы *Ostrea*, мия *Mya*, мидии;
- в) виноградная улитка *Xelis pomatina*

41. К продуктам, вырабатываемых из беспозвоночных нерыбных объектов водного промысла, относятся:

- а) консервы, пресервы, живых (ракообразные, моллюски);
- б) мороженое мясо, колбасные изделия, консервы типа тушенки;
- в) мороженые (морские водоросли), сушеные (ламинария, фукус)

42. Треска имеет следующие отличительные черты:

- а) тело голое, без чешуи, спинной плавник клиновидный маленький, анальный плавник длинный;
- б) спинных плавников 3, реже – 1-2; лучи мягкие, брюшные плавники расположены впереди грудных, чешуя мелкая, циклоидная;
- в) боковой линии нет, циклоидная чешуя, на брюхе сильно – или слабовыраженный киль

43. Камбала имеет следующие отличительные черты:

- а) спинных плавников более 3, первые 2 плавника большие; за ними 5 -9 дополнительных – маленькие;
- б) тело несимметричное, оба глаза на одной стороне головы, спинной и анальные плавники длинные;
- в) спинных плавников 3, реже – 1-2; лучи мягкие, брюшные плавники расположены впереди грудных, чешуя мелкая, циклоидная

44. Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, массой туши до 40 кг включительно, называется:

- а) мясом поросят;
- б) мясом хрячков;
- в) свинина

45. Мясо, полученное в результате переработки овец, независимо от пола, в возрасте старше 12 месяцев, называется:

- а) баранина от взрослых овец;
- б) баранина от молодняка;
- в) ягнятина

46. У говядины жировая ткань имеет следующие характеристики:

- а) мягкая, эластичная белого или розового цвета;

б) мягкая, температура плавления 30° С, от белого до оливкового или до желтого цвета;

в) твердая, при раздавливании крошится, цвет от белого до желтоватого или желтого

47. Мышечная ткань у свинины:

а) от светло – красного до темно – красного цвета;

б) от светло – розового до красного цвета;

в) темно – красного с синеватым оттенком

48. Фаршированные колбасные изделия получают из:

а) созревшего мясного фарша;

б) из сваренного мяса и субпродуктов;

в) созревшего при посоле мяса

49. Нетрадиционным сырьем для производства колбасных изделий служат:

а) крахмал;

б) кристаллическая целлюлоза;

в) пряности;

г) нитриты;

д) молочный белок

50. Содержание воды в вареных колбасах может достигать ... %:

а) 50;

б) 60;

в) 70;

г) 80

Контролируемая компетенция:

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

3.ЗАДАЧИ ТВОРЧЕСКОГО УРОВНЯ

1. Полукопченые колбасные изделия производят из мясного фарша, помещенного в тонкие натуральные или искусственные оболочки, доводят до потребительской зрелости путем введения нитрита, обжарки, варки, копчения при температуре: ... °С

а) 50 – 60;

б) 18 – 23;

в) 35 – 50

2. Колбасные изделия во время неправильного хранения могут иметь следующие недопустимые дефекты:

а) белый налет;

б) гнилостное разложение;

в) изменение цвета;

г) кислое брожение

3. По сортам мясные консервы производят в зависимости от ... животных:

а) категории упитанности;

б) пола;

в) возраста;

г) индивидуальных особенностей

4. В целях получения максимальной экономической прибыли предприятия - производители мясорастительных консервов значительно завышают закладку:

- а) растительного соевого белка;
- б) массовую долю мяса;
- в) массовую долю жира

5. Сырое или пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение основных компонентов искусственно не изменялись, называется:

- а) восстановленным;
- б) нормализованным;
- в) топленным;
- г) натуральным

6. Молоко, полученное введением аскорбиновой кислоты или ее солей, называется:

- а) восстановленное;
- б) топленное;
- в) витаминизированное нормализованное;
- г) белковое

7. Ассортиментная фальсификация молока и молочных продуктов может быть сделана следующими способами:

- а) подмена одного вида молока другим;
- б) разбавление водой;
- в) пониженное содержание жира;
- г) подмена цельного молока нормализованным или даже обезжиренным

8. Определять уровень разбавленности молока водой можно с помощью:

- а) ареометра;
- б) манометра;
- в) автометра

9. Кефир получают путем сквашивания пастеризованного молока при температуре ... °С:

- а) 30 – 32;
- б) 20 – 22;
- в) 10 – 12;
- г) 32 – 35

10. Из пастеризованных сливок путем их сквашивания при температуре около 24° С закваской, состоящей из молочного и ароматобразующего стрептококков получают:

- а) творог;
- б) кефир;
- в) сметану;
- г) ряженку

11. Родиной чая является:

- а) Юго – Западный Китай;
- б) Япония;
- в) Индия;
- г) Цейлон

12. Во всем мире лучшим по вкусовым и целебным свойствам считается:

- а) гранулированный;
- б) резаный;

в) крупнолистовой;

г) зеленый

13. При фальсификации для повышения экстрактивности чая в воду добавляют:

а) крахмал;

б) соду;

в) кислоту

14. Самым крупным в мире экспортером кофе является:

а) США;

б) Африка;

в) Бразилия;

г) Азия

15. По российским нормам в растворимом кофе кофеина должна содержаться не менее ... %:

а) 1,5;

б) 2,8;

в) 3,1;

г) 3,5

16. Фальсификация кофе может быть:

а) ассортиментной;

б) качественной;

в) количественной

17. К крепким алкогольным напиткам относятся:

а) виски;

б) вина;

в) ликеры;

г) пиво

18. Гарантийный срок хранения водок составляет:

а) 12;

б) 6;

в) 18

19. При хранении вина бутылка должна находиться в ... положении:

а) вертикальном;

б) горизонтальном;

в) разном

20. Пиво, приготовленное на воде, содержащей хлорид натрия в предельной концентрации, имеет вкус:

а) горький;

б) кислый;

в) соленый

21. Количественной фальсификацией пива является:

а) разбавление;

б) добавление пенообразователей;

в) недолив;

г) использование некачественного сырья

22. Жидкие напитки по степени насыщения двуокисью углерода подразделяют на типы:

а) сильногазированные;

б) непастеризованные;

в) пастеризованные;

г) среднегазированные;

д) негазированные

- 23. Ассортиментная фальсификация кисломолочных товаров может происходить за счет:**
- а) введения пищевых красителей;
 - б) подмены одного вида продукта другим;
 - в) разбавление водой
- 24. Основной химический процесс в производстве черного байхового чая:**
- а) ферментация;
 - б) скручивание;
 - в) завяливание;
 - г) сушка
- 25. Сметаной считается продукт, изготовленный из ... сливок:**
- а) обычных;
 - б) сквашенных
- 26. В зависимости от формы, содержания воды и процесса созревания, сыр бывает ... видов:**
- а) семи;
 - б) шести;
 - в) четырех
- 27. В качестве упаковки для твердых сыров используют:**
- а) полимерные материалы;
 - б) алюминиевую фольгу;
 - в) парафин
- 28. При искусственной заморозке температура в теле рыбы или блока должна быть не выше ... °С:**
- а) -18;
 - б) -10;
 - в) -8
- 29. Виды растительного масла:**
- а) подсолнечное;
 - б) пшеничное;
 - в) хлопковое;
 - г) кукурузное;
 - д) соевое
- 30. Нитратную плодоовощную продукцию можно отличить по:**
- а) отсутствие сладкого вкуса;
 - б) незрелые семена;
 - в) неясно выраженный вкус и аромат;
 - г) хорошо выраженной сосудистой ткани;
 - д) несформированной кожуре
- 31. При проведении товароведной экспертизы важным признаком плохого обескровливания мяса является:**
- а) мутность бульона при пробной варке;
 - б) после размораживания на разрезе не выявлялись капельки крови;
 - в) место разреза неровное, значительно больше пропитано кровью
- 32. через сутки после убоя величина рН мяса здоровых животных снижается до:**
- а) 6,3 – 6,5;
 - б) 5,6 – 5,8;
 - в) выше 6,5
- 33. Какую форму имеет ветеринарное свидетельство партий убойных животных?**
- а) форма № 1;
 - б) форма № 2;
 - в) форма № 3;

г) форма № 4

34. На техническое сырье (шкуры, пух) и другие виды сырья животного происхождения, а также корма и кормовые добавки выдается ветеринарное свидетельство формой:

- а) № 1;
- б) № 2;
- в) № 3;
- г) № 4

35. Ветеринарную справку № 4 подписывает:

- а) руководитель (или уполномоченный им ветеринарный врач);
- б) ветеринарный врач (ветеринарный фельдшер) учреждения;
- в) уполномоченное лицо в области ветеринарного надзора

36. Что относится к автолитическим процессам порчи мяса:

- а) глубокий автолиз и загар;
- б) гниение, кислотное брожение, ослизнение, плесневение, пигментация;
- в) окисление липидов и пигментов мяса

37. К микробиологическим процессам порчи мяса относится:

- а) глубокий автолиз и загар;
- б) гниение, кислотное брожение, ослизнение, плесневение, пигментация;
- в) окисление липидов и пигментов мяса

38. К химическим процессам порчи мяса относится:

- а) глубокий автолиз и загар;
- б) гниение, кислотное брожение, ослизнение, плесневение, пигментация;
- в) окисление липидов и пигментов мяса

39. К числу нестандартных методов определения свежести мяса относится:

- а) определение величины рН;
- б) химические, органолептические и микробиологические исследования;
- в) реакция на аммиак, реакция на пероксидазу с бензидином

40. Какие методы используются в Правилах ветеринарно – санитарной экспертизы мяса:

- а) определение amino – аммиачного азота, определение аммиака с реакцией Несслера;
- б) определение величины рН;
- в) химические, органолептические и микробиологические исследования

41. Этот метод основан на потере активности фермента пероксидазы в нейтральной среде:

- а) микроскопический метод;
- б) реакция на пероксидазу с бензидином;
- в) определение содержания летучих жирных кислот

42. В зависимости от массы тушки кур подразделяют на:

- а) калиброванные и некалиброванные;
- б) потрошенные и потрошенные с комплектом потрохов и шей;
- в) 1-й и 2-й сорта

43. Потрошенные тушки кур с комплектом потрохов и шей – это:

- а) тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова, шея на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более на 20 мм;
- б) потрошенные тушки, в полость которых вложены комплект обработанных потрохов и шея, упакованные в полимерную пленку, разрешенную уполномоченным органом для контакта с пищевыми продуктами;
- в) целая потрошенная тушка, включает обваленную грудку, бедра, голени

44. Что означает первое поле (наименование требований) кода для обозначения требований покупателя к тушкам/частям птицы?

- а) вид птицы;

б) оценка соответствия;

в) способ охлаждения

45. Тушка уток имеет следующие признаки:

а) сильная полнота грудной мышцы между килем и плечевым суставом и окостенение сухожилий мышц голени у взрослой особи;

б) тушки продолговатые, грудинка широковатая, кожа красноватая без выраженного рисунка;

в) тушка короткая, грудь узкая, кожа белая с рисунком «елочка»

46. Возраст у взрослых живых уток определяют по:

а) по маховым перьям;

б) по кольцам трахеи;

в) по окостенению грудной кости

47. Окорочок с абдоминальным жиром получают:

а) путем отделения его от задней части по месту соединения бедренной и тазовой костей;

б) путем отделения окорочка от задней части по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления прилегающей части спинки;

в) путем разделки потрошеной тушки срезом голени перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до киля грудной кости и последующего выделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления оставшейся части тушки

48. Гузку тушек птицы получают:

а) путем разделки целой потрошеной тушки или ее соответствующих частей по позвоночнику и основанию подвздошной кости; включает копчиковую кость с прилегающими мягкотной тканью и кожей;

б) путем разделки потрошеной тушки срезом голени перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до киля грудной кости и последующего выделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления оставшейся части тушки;

в) путем отделения его от потрошеной тушки по плечевому суставу; включает плечевую, лучевую, локтевую кости и кости кисти с прилегающими к ним мягкотными тканями

49. Крыло тушек птицы получают:

а) путем разделки целой потрошеной тушки или ее соответствующих частей по позвоночнику и основанию подвздошной кости; включает копчиковую кость с прилегающими мягкотной тканью и кожей;

б) путем разделки потрошеной тушки срезом голени перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до киля грудной кости и последующего выделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления оставшейся части тушки;

в) путем отделения его от потрошеной тушки по плечевому суставу; включает плечевую, лучевую, локтевую кости и кости кисти с прилегающими к ним мягкотными тканями

50. Голень тушек птицы получают:

а) путем разделки окорочка по месту соединения большой берцовой и бедренной костей; включает большую, малую берцовые кости, коленную чашечку с прилегающими к ним мягкотными тканями; удалено бедро;

б) путем разделки окорочка по месту соединения берцовой и бедренной костей; включает бедро и прилегающий жир; удалены голень и коленная чашечка; может быть удалена мягкотная ткань, прилегающая к подвздошной кости;

в) путем разделки целой потрошенной тушки или ее соответствующих частей по позвоночнику и основанию подвздошной кости; включает копчиковую кость с прилегающими мягкотной тканью и кожей

3.6 Оценка качества результатов собеседования (опроса) и самостоятельной работы обучающихся

Классификация и кодирование товаров.

Ассортимент товаров.

Качество товаров.

Количественная характеристика товаров.

Влияние химического состава на формирование потребительских свойств товаров

Безопасность товаров.

Контроль качества товаров.

Товарная экспертиза.

Техническое регулирование в Российской Федерации.

Товароведение свежих и переработанных плодов и овощей.

Товароведение зерномучных товаров.

Товароведение кондитерских товаров, а также крахмала, сахара и меда.

Товароведение молока и молочных товаров.

Товароведение мяса и мясных товаров.

Товароведение пищевых жиров.

Товароведение яиц и яичных товаров.

Товароведение рыбы и рыбных товаров.

Товароведение кормов и кормовых добавок и биопрепаратов.

3.7. Вопросы для подготовки к коллоквиуму (промежуточная аттестация)

1. Дайте определения терминам «продукция», «товар», «потребительная стоимость».
2. Каковы цели и задачи товароведения как науки?
3. Каковы принципы товароведения?
4. Что является объектом товароведной деятельности?
5. Кто является субъектом товароведной деятельности?
6. Охарактеризуйте методы, применяемые в товароведении.
7. Каковы этапы развития товароведения как науки?
8. Каковы цели и задачи классификации товаров?
9. В чем заключаются достоинства и недостатки фасетного метода классификации товаров?
10. Каковы достоинства и недостатки иерархического метода классификации товаров?
11. Дайте характеристику системам классификаций товаров.
12. Что такое классификаторы товаров?
13. Опишите товароведную классификацию товаров.
14. Каковы методы кодирования товаров?

15. Дайте характеристику технологии штрихового кодирования.
16. Что называется ассортиментом товаров?
17. Назовите виды ассортимента по ширине охвата товарных групп.
18. Дайте характеристику марочного ассортимента. Приведите примеры.
19. Что такое полнота ассортимента? Широта ассортимента?
20. Что понимают под структурой ассортимента?
21. Что следует понимать под качеством товара?
22. Назовите основные свойства продовольственных товаров.
23. От чего зависит энергетическая ценность продуктов?
24. Какими показателями качества характеризуется органолептическая ценность продуктов?
25. Как подразделяются продукты питания по доброкачественности?
26. От чего зависит усвояемость пищевых продуктов?
27. Какие методы определения качества продовольственных товаров существуют?
28. Для чего введена балльная оценка качества продовольственных товаров?
29. Приведите примеры балльной оценки качества продуктов.
30. Дайте характеристику социологическому методу определения качества пищевых продуктов.
31. Что такое «средняя проба»?
32. Назовите категории стандартов.
33. Какая ответственность устанавливается за нарушения требований стандартов?
34. Что такое сертификат?
35. Назовите формы сертификации.
36. Какой срок действия устанавливается для сертификата соответствия?
37. Кто осуществляет маркировку товара знаком соответствия?
38. Что положено в основу классификации овощей?
39. Какие свежие овощи относятся к корнеплодам?
40. Какие требования предъявляют к качеству картофеля?
41. Назовите условия хранения картофеля.
42. Какой корнеплод является самым ранним среди овощей?
43. В чем отличие моркови от свеклы по пищевой ценности?
44. Как зависит пищевая ценность моркови от размера сердцевины?
45. Каковы требования к качеству белокочанной капусты?
46. Какие виды овощей относят к луковым?
47. Где используются пряные овощи?
48. Какие части растений используются у салатно-шпинатных овощей?
49. Дайте характеристику пищевой ценности десертных овощей.
50. Какие овощи относятся к тыквенным?
51. По каким признакам определяется зрелость арбузов?
52. Назовите болезни бобовых овощей.
53. Какие зерновые культуры относятся к хлебным злакам?
54. Как подразделяют пшеницу по ботаническим признакам?
55. Какие особенности имеет зерновая культура ячменя?
56. Почему гречиха считается самым питательным и диетическим продуктом?
57. Как используется зародыш зерна?
58. Какая часть зерна используется для получения крупы и муки?

59. Из каких частей состоит зерно?
60. Назовите основные зерновые культуры.
61. Какие виды круп вырабатываются из пшеницы?
62. Назовите виды рисовой крупы по способу обработки.
63. Какой вид овсяной крупы разваривается за 20 минут?
64. Какие требования предъявляются к качеству крупы?
65. Какие процессы происходят в крупе при хранении?
66. В каких условиях хранят крупы?
67. Чем обусловлена высокая усвояемость молока?
68. Назовите виды молока, поступающие в продажу.
69. Какие требования предъявляются к качеству молока?
70. Дайте характеристику белкового молока.
71. Условия и сроки хранения молока и сливок.
72. Что является основой для получения кисломолочных продуктов?
73. Как подразделяют кисломолочные продукты по виду применяемых заквасок?
74. В чем отличие ряженки от варенца?
75. Какие требования предъявляются к качеству простокваши?
76. Назовите ассортимент йогуртов по наполнителям.
77. Каким действием на желудочно-кишечный тракт обладает слабый, средний и крепкий кефир?
78. Как можно отличить слабый кефир от крепкого?
79. В каких кисломолочных продуктах содержится спирт?
80. Почему кисломолочные продукты имеют диетическое и лечебное значение?
81. Ассортимент сметаны.
82. В чем пищевая ценность творога?
83. Какой творог не допускается в продажу?
84. Назовите ассортимент сгущенных молочных консервов.
85. Требования к качеству сгущенных молочных консервов.
86. Назовите ассортимент сухих молочных продуктов.
87. Как маркируют сгущенные молочные продукты?
88. Какова пищевая ценность мороженого?
89. Какое сырье применяют в производстве мороженого?
90. Ассортимент мороженого.
91. Каковы требования к качеству мороженого?
92. Какое мороженое не допускается в продажу?
93. Условия и сроки хранения мороженого.
94. Из каких этапов состоит процесс изготовления сыров?
95. Каковы химический состав сыров и их пищевая ценность?
96. Как классифицируют сыры?
97. Дайте характеристику сыров типа Швейцарского.
98. Что представляют собой сыры переработанные?
99. Назовите ассортимент масла коровьего.
100. Дайте характеристику Вологодского масла.
101. Какие требования предъявляют к качеству масла?
102. Какие физико-химические показатели масла нормируются стандартом? Условия и сроки хранения масла.
103. Назовите основные операции производства растительных масел.

104. Какими способами получают растительные масла?
105. Способы очистки растительных масел.
106. Какие растительные масла не допускаются к продаже?
107. Какое основное и вспомогательное сырье применяют в производстве маргарина?
108. Как подразделяют маргарин по содержанию живой основы?
109. Какие требования предъявляются к качеству маргарина?
110. Какой маргарин не допускается к реализации?
111. Какими способами вытапливают жиры?
112. Назовите основные виды животных топленых жиров.
113. Условия и сроки хранения животных топленых жиров.
114. Как используются кулинарные жиры?
115. Ассортимент кулинарных жиров, их отличительные особенности.
116. Условия и сроки хранения кулинарных жиров.
117. Какое строение имеет тело рыбы?
118. Как подразделяют рыбы по образу жизни?
119. Почему крупная рыба ценится выше мелкой?
120. На какие группы подразделяют рыбы по содержанию жира?
121. Каков химический состав и пищевая ценность мяса рыбы?
122. Каковы общие признаки семейства осетровых рыб?
123. Какие рыбы относятся к лососевым?
124. В каком виде поступает в продажу мойва?
125. Почему ценится печень трески?
126. Дайте характеристику рыб семейства сельдевых.
127. Какая особенность у рыб семейства окуневых?
128. Дайте характеристику отдельных рыб, имеющих промысловое значение.
129. Какой пищевой ценностью обладает икра?
130. Как подразделяют по качеству зернистую осетровую икру?
131. Каковы особенности икры зернистой лососевой?
132. Назовите дефекты икры и причины их возникновения.
133. Условия и сроки хранения икры.
134. Какие водные беспозвоночные имеют промысловое значение?
135. Дайте характеристику ракообразных.

3.8. Вопросы для подготовки к круглому столу

1. Изучение правил отбора проб для оценки качества пищевых продуктов
2. Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов

3.9. Вопросы для подготовки к экзамену у (итоговый контроль)

1. Предмет, цели и задачи товароведения как науки.
2. Классификация товаров (принципы, признаки и правила).
3. Кодирование товаров.
4. Потребительские свойства товаров.
5. Виды ассортимента.
6. Основные характеристики ассортимента товаров.
7. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
8. Свойства и показатели качества.
9. Сортамент товаров.

10. Дефекты товаров.
11. Количественная характеристика товаров.
12. Физико – химические свойства товаров.
13. Биологические свойства товаров.
14. Формирующие факторы обеспечения качества и количества товаров.
15. Классификация упаковки. Требования к упаковке.
16. Методы ухода за товарами по способам их обработки.
17. Сроки годности и эксплуатации товаров. Технические регламенты.
18. Стандартизация продукции.
19. Сертификация продукции.
20. Контроль качества продукции и защита прав потребителей.
21. Биологическая безопасность товаров. Охрана жизни и здоровья человека, животных и окружающей среды.
22. Безопасность в отношении болезней, вызываемых патогенными вирусами, микроорганизмами, вредными насекомыми – переносчиками возбудителей болезни.
23. Цели и задачи товарной экспертизы.
24. Объекты и субъекты экспертизы. Требования к экспертам.
25. Средства и методы товарной экспертизы.
26. Классификации и маркировки мяса убойных животных.
27. Международное сотрудничество Российской Федерации в области технического регулирования.
28. Характеристика зерна (семейства: злаковых, гречишных, бобовых).
29. Крупа: производство, ассортимент и пищевая ценность, хранение крупы.
30. Мука: производство, ассортимент, хранение.
31. Хлеб и хлебобулочные изделия: пищевая ценность хлеба, формирование качества хлеба в процессе производства; классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, хранение хлеба и хлебобулочных изделий.
32. Характеристика свежих и переработанных плодов: семечковые и косточковые плоды, ягоды, субтропические и тропические плоды, орехоплодные; хранение свежих и переработанных плодов.
33. Свежие и переработанные овощи: классификация (клубнеплоды, корнеплоды, луковые овощи, капустные овощи, салатно-шпинатные овощи, тыквенные овощи, томатные овощи, бобовые и зерновые овощи) и хранение свежих, переработанных овощей.
34. Свежие и переработанные грибы.
35. Пряности.
36. Приправы.
37. Чай.
38. Кофе.
39. Безалкогольные напитки (негазированные безалкогольные напитки, газированные безалкогольные напитки, квас и напитки из хлебного сырья, сухие напитки (порошкообразные)).
40. Слабоалкогольные напитки.
41. Алкогольные напитки (этиловый спирт, водка, ликеро-водочные изделия, крепкие алкогольные напитки с длительной выдержкой, виноградные вина (характеристика отдельных групп вина, болезни, дефекты и недостатки вин), бренди (коньяк), вина плодовые.

42. Сахаристые кондитерские товары (фруктово-ягодные кондитерские изделия, шоколад, какао-порошок,
43. карамель, конфеты, ирис, драже, халва).
44. Мучные кондитерские изделия (печенье, крекеры, галеты).
45. Мучные кондитерские изделия (пряники, вафли, торты и пирожные, кексы, рулеты, ромовая баба).
46. Мед.
47. Крахмал.
48. Сахар и его заменители.
49. Молоко (состав и потребительские свойства молока, ассортимент молока).
50. Сливки.
51. Молочные консервы.
52. Мороженое.
53. Масло коровье.
54. Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог и творожные изделия).
55. Сыры.
56. Растительные масла (сырье, производство растительного масла, ассортимент и требования к качеству).
57. Животные топленые жиры.
58. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры.
59. Морфология и химический состав мяса.
60. Классификация и маркировка мяса.
61. Экспертиза качества мяса, разделка туш для розничной торговли.
62. Субпродукты.
63. Мясо птицы.
64. Хранение мяса, субпродуктов и мяса птицы.
65. Колбасные изделия. Традиционный ассортимент колбасных изделий. Условия и сроки хранения колбасных изделий.
66. Копченые продукты из свинины, говядины и баранины.
67. Мясные консервы.
68. Мясные полуфабрикаты.
69. Мясные кулинарные изделия.
70. Пищевая ценность, строение и химический состав яиц.
71. Классификация, дефекты, упаковка и хранение яиц.
72. Продукты переработки яиц.
73. Строение рыбы. Внутренний скелет и мускулатура рыбы (физические свойства рыбы и массовый состав рыбы).
74. Химический состав мяса рыбы.
75. Влияние холодильной обработки на качество рыбы (охлажденная, мороженая рыба).
76. Соленые и маринованные рыбные товары.
77. Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары.
78. Рыбные консервы и пресервы.
79. Икра.
80. Техника безопасности в экспертной лаборатории. Лабораторная посуда и ее подготовка к работе.
81. Хозяйственно-ботанические сорта картофеля и оценка его по качеству.

82. Оценка качества овощных натуральных консервов «Горошек зеленый консервированный».
83. Оценка качества крупы. Особенности оценки качества отдельных видов круп.
84. Приемка, оценка качества партии молока.
85. Дефекты сгущенных молочных продуктов и оценка качества сгущенных молочных консервов.
86. Определение качества мяса домашней птицы.
87. Методы оценки качества и безопасности растительных масел.
88. Оценка качества колбасных изделий.
89. Оценка качества яиц.
90. Определение крупности промысловых рыб по длине и массе.
91. Органолептическая оценка мороженой рыбы.
92. Оценка качества рыбных консервов.

Типовой экзаменационный билет

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ	Экзаменационный билет № 1 по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» направление <u>19.03.04</u> «Технология и организация общественного питания» Факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств кафедра МВЭ и ВСЭ
<ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет, цели и задачи товароведения как науки. 2. Оцените характеристику зерна (семейства: злаковых, гречишных, бобовых). 3. Как проводится оценка качества колбасных изделий. 	
профессор. _____ Васильев Д.А. протокол № ___ от _____ 20__ года	УТВЕРЖДАЮ Зав. кафедрой _____ Васильев Д.А.

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

Критерии рейтинговых оценок по курсу «Товароведение продовольственных товаров»:

<i>Экзаменационная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
<i>Отлично</i>	<i>80-110 баллов</i>
<i>Хорошо</i>	<i>60-79 баллов</i>
<i>удовлетворительно</i>	<i>45-59 баллов</i>
<i>неудовлетворительно</i>	<i>менее 45 баллов</i>

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый	Сумма баллов	Поощрительные баллы

			кон тро ль		
Экзамен	40	30	30	100	10

«Автоматический» экзамен выставляется без опроса студентов по результатам докладов, курсовой и других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на практических занятиях.

Оценка за «автоматический» экзамен должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают экзамен в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за экзамен, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.**

4.1. Оценивание выполнения заданий рубежного контроля знаний обучающихся (входной контроль)

Входной контроль обучающегося проводится на практических занятиях в виде устного опроса.

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** понятий и закономерностей, базовых знаний в области пищевой химии, экологии в общественном питании, биохимии, санитарии и гигиены питания, пищевой микробиологии.

Умения знания полученные в ходе изучения дисциплин могут быть использованы в изучении дисциплины «Санитария и гигиена питания».

Не зачтено ставится, если:

- не раскрыто основное содержание понятий, основ дисциплин;
- обнаружено незнание или непонимание наиболее важной части материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

Зачтено ставится, если:

- полно или последовательно раскрыто содержание материала, показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; нет затруднений и ошибок в определении понятий, использовании терминологии; выявлена достаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение практических навыков.

4.2 Оценивание качества ответов на вопросы контрольной работы:

Ожидаемые результаты:

Обучающийся должен знать: классификацию и формирование ассортимента продовольственных товаров; теоретические и практические основы проведения товарной экспертизы пищевых продуктов; факторы формирования и

сохранения потребительских свойств продовольственных товаров; требования к качеству, методы контроля качества и особенности проведения оценки качества различных групп продовольственных товаров; правила приемки по качеству и организацию хранения продовольственных товаров; нормативные документы на продовольственные товары.

Обучающийся должен уметь: - применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике; оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров; обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации

Обучающийся должен владеть: лабораторными методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.

Критерии оценки:

-соответствие предполагаемым ответам;

-продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

Пороги оценок:

3 балла - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.

2 балла - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

1 балл - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.

0 баллов - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

4.3 Оценивание работы обучающегося на лабораторных занятиях

Ожидаемый результат:

Обучающийся должен знать: классификацию и формирование ассортимента продовольственных товаров; теоретические и практические основы проведения товарной экспертизы пищевых продуктов; факторы формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров; требования к качеству, методы контроля качества и особенности проведения оценки качества различных групп продовольственных товаров; правила приемки по качеству и организацию хранения продовольственных товаров; нормативные документы на продовольственные товары.

Обучающийся должен уметь: применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике; оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и

качеству; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров; обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации

Обучающийся должен владеть: лабораторными методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.

Критерии оценки:

Активное участие в обсуждении вопросов практического занятия, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме практического занятия.

Пороги оценок:

0,8 балл - активное участие в выполнении практического задания, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на задания, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

0, 3 - недостаточно полное выполнение практического задания, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на практическом занятии, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на практическом занятии, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

4.4 Оценивание качества ответов на вопросы контрольной работы:

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;

- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

-способность к публичной коммуникации (ведения дискуссии на профессиональные темы).

Критерии оценки участия студента в дискуссии:

- обучающийся продемонстрировал, что усвояемый материал понят (приводились доводы, объяснения, доказывающие это);

-обучающийся постиг смысл изучаемого материала (может высказать вербально, четко и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию);

- обучающийся может согласовать свою позицию или действия относительно обсуждаемой проблемы.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в дискуссии, аргументированное мнение по проблемным вопросам с использованием знания лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, Интернет ресурсов.

0, 5 - меньшая активность в дискуссии, недостаточно аргументированное мнение по проблемным вопросам с использованием знания лекционного курса, рекомендованной обязательной литературы.

0 баллов - пассивность, частая неготовность высказать собственное мнение по проблемным вопросам дискуссии.

4.5 Оценивание качества подготовленного реферат (доклада):

Ожидаемые результаты:

Обучающийся должен знать: классификацию и формирование ассортимента продовольственных товаров; теоретические и практические основы проведения товарной экспертизы пищевых продуктов; факторы формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров; требования к качеству, методы контроля качества и особенности проведения оценки качества различных групп продовольственных товаров; правила приемки по качеству и организацию хранения продовольственных товаров; нормативные документы на продовольственные товары.

Обучающийся должен уметь: - применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике; оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров; обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации

Обучающийся должен владеть: лабораторными методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.

Критерии оценки реферата (текста реферата и защиты):

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат);
- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество выбранных источников (7-15 наименований);
- владение материалом.

Пороги оценок:

4 балла – при соответствии реферата всем вы перечисленным критериям.

2 балл при соответствии реферата не менее четырем критериям.

Баллы не начисляются при соответствии реферата менее четырем критериям.

4.6 Оценивание качества выполнения тестов:

Ожидаемый результат:

Обучающийся должен знать: классификацию и формирование ассортимента продовольственных товаров; теоретические и практические основы проведения товарной экспертизы пищевых продуктов; факторы формирования и

сохранения потребительских свойств продовольственных товаров; требования к качеству, методы контроля качества и особенности проведения оценки качества различных групп продовольственных товаров; правила приемки по качеству и организацию хранения продовольственных товаров; нормативные документы на продовольственные товары.

Обучающийся должен уметь: - применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике; оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров; обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации

Обучающийся должен владеть: лабораторными методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.

Обучающийся должен уметь:

- определять и проводить необходимые испытания установлению безопасности продовольственного сырья продуктов питания;
- уметь проводить технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг;
- определять и идентифицировать пищевые добавки продуктах питания.
- диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций;
- анализировать полученные результаты исследований.

Критерий оценки тестов:

Ожидаемый результат:

Обучающийся должен знать: классификацию и формирование ассортимента продовольственных товаров; теоретические и практические основы проведения товарной экспертизы пищевых продуктов; факторы формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров; требования к качеству, методы контроля качества и особенности проведения оценки качества различных групп продовольственных товаров; правила приемки по качеству и организацию хранения продовольственных товаров; нормативные документы на продовольственные товары.

Обучающийся должен уметь: - применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике; оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров; обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации

Обучающийся должен владеть: лабораторными методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов

животного и растительного происхождения; основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.

При использовании системы подсчета процента правильных ответов или системы подсчета набранных баллов выставляется студенту:

- 90-100% – «3 балла»;
- 75-89% – «2 балла»;
- 51-74% – «1 балл»;
- 0-50% – «0 баллов».

4.7. Оценка качества результатов собеседования (опроса) и самостоятельной работы обучающихся

Ожидаемый результат:

Обучающийся должен знать:

Обучающийся должен знать: классификацию и формирование ассортимента продовольственных товаров; теоретические и практические основы проведения товарной экспертизы пищевых продуктов; факторы формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров; требования к качеству, методы контроля качества и особенности проведения оценки качества различных групп продовольственных товаров; правила приемки по качеству и организацию хранения продовольственных товаров; нормативные документы на продовольственные товары.

Обучающийся должен уметь: - применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике; оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров; обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации

Обучающийся должен владеть: лабораторными методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.

4.9 Критерии оценки:

- соответствие предполагаемым ответам;
- продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

Пороги оценок:

3 балла - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.

2 балла - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

1 балл - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.

0 баллов - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

4.8. Оценивание качества ответов на вопросы коллоквиума:

Ожидаемый результат:

Обучающийся должен знать: классификацию и формирование ассортимента продовольственных товаров; теоретические и практические основы проведения товарной экспертизы пищевых продуктов; факторы формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров; требования к качеству, методы контроля качества и особенности проведения оценки качества различных групп продовольственных товаров; правила приемки по качеству и организацию хранения продовольственных товаров; нормативные документы на продовольственные товары.

Обучающийся должен уметь: - применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике; оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров; обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации

Обучающийся должен владеть: лабораторными методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.

Критерии оценки:

3 балла - на коллоквиуме получают те студенты, которые дали полный, логически последовательный аргументированный ответ на вопросы по заданной теме.

2 балла - ставится тогда, когда студент недостаточно полно и всесторонне осветил вопросы по заданной теме, затруднялся проанализировать проблемы, связанные с освещаемыми темами, имеет затруднения в решении задачи.

1 балл - студент получает в случае, когда не может ответить на некоторые вопросы поставленные преподавателем, недостаточно владеет материалом, не в состоянии дать объяснения основным категориям ветеринарно-санитарной экспертизы.

0 баллов - студент затрудняется дать ответ на поставленные вопросы, не владеет методами, терминами по данной теме.

4.9. Оценивание подготовки обучающимся по темам круглого стола

Ожидаемые результаты:

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

-способность саморазвития;
-умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

Критерии оценки:

- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);
- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме обсуждения доклада;
- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;
- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);
- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

Критерии оценки:

2 балла - работа отвечает всем критериям оценки

1 балл – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

0 - если работа соответствует менее трем критериям.

4.10 Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося (экзамен)

Ожидаемые результаты:

Обучающийся должен знать: классификацию и формирование ассортимента продовольственных товаров; теоретические и практические основы проведения товарной экспертизы пищевых продуктов; факторы формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров; требования к качеству, методы контроля качества и особенности проведения оценки качества различных групп продовольственных товаров; правила приемки по качеству и организацию хранения продовольственных товаров; нормативные документы на продовольственные товары.

Обучающийся должен уметь: - применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров на практике; оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; проводить экспертную оценку качества товаров, приемку товаров по количеству и качеству; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров; обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации

Обучающийся должен владеть: лабораторными методами проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично»,

«хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по следующим критериям:

«Неудовлетворительно» (менее 45 баллов) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

- не сформированы компетенции, умения и навыки.

«Удовлетворительно» (45-59 баллов) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

- продемонстрировано усвоение основной литературы.

«Хорошо» (60-79 баллов) ставится, если:

- раскрыто содержание материала, показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

- имелись незначительные затруднения в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

- выявлена достаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент может применить теорию в новой ситуации;

- продемонстрировано усвоение основной литературы.

«Отлично» (80-100 баллов) ставится, если:

- полно или последовательно раскрыто содержание материала, показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

- нет затруднений и ошибок в определении понятий, использовании терминологии;

- выявлена достаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент может применить теорию в новой ситуации;

- продемонстрировано усвоение основной литературы.

Преподаватель



И.И. Шигапов