

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УР и ЦТ  
Ширяев С.Г.  
«26» марта 2024 г.  
М.П.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Направление подготовки	38.03.07 Товароведение
Направленность программы	Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
Форма обучения	заочная

#### Программа разработана:

Клопова А.В. \_\_\_\_\_ доцент канд. техн. наук \_\_\_\_\_  
ФИО (подпись) (должность) (степень) (звание)

#### Рекомендовано:

Заседанием кафедры экономики и товароведения  
протокол заседания от 12.03.2024 г. № 7а Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Бунчиков О.Н.  
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2024г.

## 1 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ И ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты освоения образовательной программы направлены на формирование следующих компетенций:

### **профессиональные**

ПК-8-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

ПК-9 - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров представлены в таблице.

<b>Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)</b>	<b>Перечень компетенций</b>
<b><i>Знание</i></b>	
ассортимента, потребительских свойств товаров и факторов, формирующих и сохраняющих их качество	ПК-8
методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	ПК-9
<b><i>Умение</i></b>	
составления ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	ПК-8
идентифицировать, проводить оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	ПК-9
<b><i>Иметь представление</i></b>	
об ассортименте и потребительских свойствах товаров, факторах, формирующих и сохраняющих их качество	ПК-8
методах идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	ПК-9
<b><i>Опыт деятельности</i></b>	
составления ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	ПК-8
идентификация, оценка качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	ПК-9

## 2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЭКЗАМЕННЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ

## РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Се- местр	Трудо- ем- кость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем				Курсо- вая ра- бота, час.	Самостоя- тельная работа, час.	Форма про- межуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лек- ций, час.	Прак- тич. за- нятий, час.	Лабора- торные занятия, час	Контактная ра- бота на проме- жуточную атте- стацию, час.			
<b>заочная форма обучения 2020 год набора</b>								
5	4/144	4	6	4	0,2	-	129,8	Зачет
6	4/144	8	6	-	1,3	36	92,7	Экзамен

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Структура дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных то-  
варов » состоит из 8-и разделов (тем):

Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»			
<b>Раздел 1</b> «Зерномуч- ные товары»	<b>Раздел 2</b> «Молоко и молочные продукты»	<b>Раздел 3</b> «Мясо и мясные товары»	<b>Раздел 4.</b> «Пищевые жиры»
<b>Раздел 5.</b> «Рыба и рыбные товары»	<b>Раздел 6.</b> «Плодовоовощные товары»	<b>Раздел 7.</b> «Конди- терские товары»	<b>Раздел 8.</b> «Вкусовые и алкогольные товары»

Содержание занятий лекционного типа по дисциплине «Товароведение однородных  
групп продовольственных товаров», структурированное по разделам с указанием отведенно-  
го на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наимено- вание раз- дела (темы) дисципли- ны	Краткое содержание раздела	Количество часов/ форма обучения
			заочная
			2020
1	Раздел 1. «Зерно- мучные товары»	Вопрос 1. Классификация и пищевая ценность зерна	1
		Вопрос 2. Строение и химический состав зерна	
		Вопрос 3. Требования к качеству зерна	
		Вопрос 4. Классификация муки и крупы	
		Вопрос 5. Химический состав и пищевая ценность муки	
		Вопрос 6. Требования к качеству и пищевая ценность крупы	

		Вопрос 7. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий	
	<b>Раздел 2</b> «Молоко и молочные продукты»	Вопрос 1. Потребительские свойства и химический состав молока	2
		Вопрос 2. Характеристика молока различных животных	
		Вопрос 3. Требования к качеству молока	
		Вопрос 4. Сливки как продукт первичной обработки молока. Их пищевая ценность	
		Вопрос 5. Ассортимент кисломолочных продуктов	
		Вопрос 6. Производство творога, его классификация	
3	<b>Раздел 3</b> «Мясо и мясные товары»	Вопрос 1. Морфологический и химический состав мясного сырья	2
		Вопрос 2. Характеристика и классификация мяса	
		Вопрос 3. Разновидности и производство колбасных изделий и мясных копченостей	
		Вопрос 4. Ассортимент колбасных изделий	
		Вопрос 5. Требования к качеству изделий	
4	<b>Раздел 4</b> «Пищевые жиры»	Вопрос 1. Классификация и химический состав растительных масел, условия их хранения	1
		Вопрос 2. Классификация и химический состав животных пищевых жиров, условия хранения животных топленых жиров	
		Вопрос 3. Маргарин как продукт переработки жиров	
		Вопрос 4. Классификация, ассортимент маргарина	
5	<b>Раздел 5.</b> «Рыба и рыбные товары»	Вопрос 1. Охлажденная и мороженая рыба	1
		Вопрос 2. Соленая, сушеная, вяленая и балычная рыба как продукт обработки рыбы	
		Вопрос 3. Классификация и пищевая ценность икры	
		Вопрос 4. Рыбные полуфабрикаты	

6	<b>Раздел 6</b> «Фруктово-овощные товары»	Вопрос 1. Пищевая ценность и значение плодов и овощей в питании	1
		Вопрос 2. Строение и химический состав тканей плодов и овощей	
		Вопрос 3. Классификация плодов по группам	
		Вопрос 4. Разновидность семечковых, косточковых, субтропических и тропических плодов, их питательные свойства	
		Вопрос 5. Пищевая ценность и классификация ягод и орехоплодных	
7	<b>Раздел 7.</b> «Кондитерские товары»	Вопрос 1. Определение и состав кондитерских изделий	2
		Вопрос 2. Классификация кондитерских товаров	
		Вопрос 3. Печенье, крекеры, галеты	
		Вопрос 4. Пряничные изделия и вафли	
		Вопрос 5. Торты, пирожные, рулеты и кексы	
		Вопрос 6. Восточные сладости	
		Вопрос 7. Химический состав и пищевая ценность сахара и меда	
		Вопрос 8. Карамель и конфеты. Требования к качеству, упаковке и хранению	
		Вопрос 9. Шоколад и какао-продукты	
		Вопрос 10. Фруктово-ягодные изделия (мармелад, пастила, крем, повидло)	
8	<b>Раздел 8.</b> «Вкусовые и алкогольные товары»	Вопрос 1. Чай, кофе	22
		Вопрос 2. Цветочные, листовые и корневые пряности	
		Вопрос 3. Приправы, пищевые кислоты	
		Вопрос 4. Алкогольные товары	
<b>Итого</b>			<b>12</b>

4.3 Содержание практических занятий по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>	Вид текущего контроля	Количество часов/ форма обучения
				Заочная, год набора
				2020
1	Раздел 1. «Зерно-мучные товары»	Практическая работа 1. Зерно как основной вид продовольственного товара/ <b>Обсуждение в группах, Творческое задание</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества зерна</i>	Устный опрос	2
		Практическая работа 2 Крупа и мука как продукт первичной переработки зерна / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества крупы и муки</i>	Устный опрос	
		Практическая работа 3. Хлеб и хлебобулочные изделия как продукт вторичной переработки зерна / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества хлеба и хлебобулочных изделий</i>	Устный опрос	
		Практическая работа 4. Макаaronные изделия как продукт вторичной переработки зерна. / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества макаронных изделий</i>	Устный опрос	
		Практическая работа 5. Бараночные изделия / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества бараночных изделий</i>	Устный опрос	
2	Раздел 2 «Молоко и молоч-	Практическая работа 1. Молоко как продукт продовольственного потребления/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества молока</i>	Устный опрос	

	ные продукты»	Практическая работа 2. Кисломолочные продукты/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества кисломолочных продуктов</i>	Устный опрос	
		Практическая работа 3. Жидкие кисломолочные продукты/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества жидких кисломолочных напитков</i>	Устный опрос	
		Практическая работа 4. Творог, сыр и молочные консервы/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества творога. Сыра и молочных консервов</i>	Устный опрос Тестовое задание	
3	Раздел 3 «Мясо и мясные товары»	Практическая работа 1. Мясо убойных животных и птицы как разновидности продовольственного товара / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества мяса</i>	Устный опрос	1
		Практическая работа 2. Колбасные изделия и продукты, получаемые в процессе переработки мяса. / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества колбасных изделий</i>	Устный опрос	
		Практическая работа 3. Классификация мясных консервов и пищевая ценность/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b>	Устный опрос Тестовое задание	
4	Раздел 4 «Пищевые жиры»	Практическая работа 1. Пищевые жиры как разновидность продовольственного товара / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b>	Устный опрос Тестовое задание	1
5	Раздел 5. «Рыба и рыбные	Практическое занятие 1. Рыба как продукт продовольственного потребления/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка</i>	Устный опрос	1

	товары»	<i>навыков определения качества рыбы</i>		
		Практическое занятие 2. Виды товарной рыбы и	Устный опрос	
		рыбных продуктов/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b>		
		Практическое занятие 3. Нерыбные водные продукты/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества нерыбных водных объектов</i>	Устный опрос Тесто-вое за- дание	
<b>6</b>	<b>Раздел 6</b> «Плодо- воовощ- ные това- ры»	Практическое занятие 1. Общая характеристика плодов и овощей / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b>		<b>1</b>
		Практическое занятие 2. Класс плодов / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b>		
		Практическое занятие 3. Класс овощей / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b>		
		Практическое занятие 4.Продукты переработки плодов и овощей / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества плодов и овощей</i>		
<b>7</b>	<b>Раздел 7.</b> «Конди- терские товары»	Практическое занятие 1.Общая характеристикакондитерских изделий/ <b>Обсуждение в группах,Публичная презентация</b>		<b>2</b>
		Практическое занятие 2.Сахаристые кондитерские изделия/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработки навыков определения качества сахаристых кондитерских изделий</i>		



		Практическое занятие 3. Мучные кондитерские изделия/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества мучных кондитерских изделий</i>		
		Практическое занятие 4. Сахар и мед/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества сахара и меда</i>		
		Практическое занятие 5. Крахмал и Крахмало-продукты/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества крахмала</i>		
8	Раздел 8. «Вкусные и алкогольные товары»	Практическое занятие 1. Алкогольные напитки/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества алкогольных напитков</i>		2
		Практическое занятие 2. Слабоалкогольные напитки/ <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества слабоалкогольных напитков</i>		
		Практическое занятие 3. Безалкогольные напитки / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества безалкогольных напитков</i>		
		Практическое занятие 4. Чай, кофе, чайные и кофейные напитки / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b> <i>Элементы практической подготовки: отработка навыков определения качества чая, кофе</i>		
		Практическое занятие 5. Пряности / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b>		

	Практическое занятие 6. Табачные изделия / <b>Обсуждение в группах, Публичная презентация</b>		
<b>Итого</b>			<b>12</b>

Содержание лабораторных занятий по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий.	Вид текущего контроля	Количество часов/ форма обучения
				Заочная, год набора
				2020
1	<b>Раздел 1</b> «Зерно-мучные товары»	Лабораторная работа 1. Изучение ассортимента и оценка качества крупы	Защита работы	0,5
		Лабораторная работа 2. Изучение ассортимента и оценка качества муки	Защита работы	
2	<b>Раздел 2</b> «Молоко и молочные продукты»	Лабораторная работа 3. Изучение ассортимента и оценка качества питьевого молока	Защита работы	0,5
		Лабораторная работа 4. Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов	Защита Работы	
3	<b>Раздел 3</b> «Мясо и мясные товары»	Лабораторная работа 5. Изучение маркировки мяса убойных животных	Защита работы	0,5
		Лабораторная работа 6. Оценка качества мяса птицы	Защита работы	
4	<b>Раздел 4</b> «Пищевые жиры»	Лабораторная работа 7. Изучение ассортимента и оценка качества растительных масла	Защита работы	0,5

		Лабораторная работа 8. Изучение ассортимента и оценка качества маргарина	Защита работы	
5	Раздел 5. «Рыба и рыбные товары»	Лабораторная работа 9. Изучение отличительных признаков основных семейств и видов промысловых рыб	Защита работы	0,5
		Лабораторная работа 10. Изучение анатомо-массового состава промысловых рыб	Защита работы	
		Лабораторная работа 11. Оценка качества мороженой рыбы	Защита работы	
6	Раздел 6«Плодово овощные товары»	Лабораторная работа 12. Изучение ассортимента и оценка качества свежих овощей	Защита работы	0,5
		Лабораторная работа 13. Оценка качества плодоовощных консервов	Защита работы	
7	Раздел 7. «Конди- терские товары»	Лабораторная работа 14. Изучение ассортимента и оценка качества крахмала	Защита работы	0,5
		Лабораторная работа 15. Изучение ассортимента и оценка качества сахара	Защита работы	
		Лабораторная работа 16. Изучение ассортимента и оценка качества конфет	Защита работы	
8	Раздел 8. «Вкусовые и алко- гольные товары»	Лабораторная работа 17. Изучение ассортимента и качества пряностей и приправ	Защита работы	0,5
		Лабораторная работа 18. Изучение ассор-тимента и качества безалкогольных на-питков	Защита работы	
<b>Итого</b>				<b>4</b>

Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Количество часов/форма обучения
			заочная
			2020
1	<b>Раздел 1</b> «Зерно-мучные товары»	Подготовка к практическим занятиям. составление презентации. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	28,5
2	<b>Раздел 2</b> «Молоко и молочные продукты»	Подготовка к практическим занятиям. составление презентации. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	26
3	<b>Раздел 3</b> «Мясо и мясные товары»	Подготовка к практическим занятиям. составление презентации. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	30
4	<b>Раздел 4.</b> «Пищевые жиры»	Подготовка к практическим занятиям. составление презентации. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	26
5	<b>Раздел 5.</b> «Рыба и рыбные товары»	Подготовка к практическим занятиям. составление презентации. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	30

6	<b>Раздел 6.</b> «Плодоовощные товары»	Подготовка к практическим занятиям. составление презентации. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	32
7	<b>Раздел 7.</b> «Кондитерские товары»	Подготовка к практическим занятиям. составление презентации. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	26
8	<b>Раздел 8.</b> «Вкусовые и алкогольные товары»	Подготовка к практическим занятиям. составление презентации. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и экзамену.	24
Курсовая работа			36
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,5
<b>Итого</b>			<b>260</b>

## 5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров » обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Зерно-мучные товары»	Товароведение плодов и овощей. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : учебное пособие / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжилова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2017. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a>

	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a>
Раздел 2 «Молоко и молочные продукты»	Товароведение плодов и овощей. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : учебное пособие / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжилова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2017. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a>
	Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 512 с. — ISBN 978-5-98879-127-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/58746">https://e.lanbook.com/book/58746</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/58746">https://e.lanbook.com/book/58746</a>
	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/">https://e.lanbook.com/book/</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a>
Раздел 3 «Мясо и мясные товары»	Товароведение плодов и овощей. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : учебное пособие / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжилова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2017. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a>
	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a>

Раздел 4 «Пище- вые жиры»	Товароведение плодов и овощей. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : учебное пособие / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжилова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2017. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a>
	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a>
Раздел 5 «Рыба и рыбные товары»	Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/">https://e.lanbook.com/book/</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4902">https://e.lanbook.com/book/4902</a>
	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a>
Раздел 6 «Плодо- вооощные това- ры»	Товароведение плодов и овощей. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : учебное пособие / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжилова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2017. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a>

	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a>
Раздел 7 «Кондитерские товары»	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 930 с. — ISBN 978-5-394-03848-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/277601">https://e.lanbook.com/book/277601</a>	<a href="https://e.lanbook.com/book/277601">https://e.lanbook.com/book/277601</a>
	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a>
Раздел 8: «Вкусовые и алкогольные товары»	Товароведение плодов и овощей. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : учебное пособие / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжипова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2017. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a>
	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов, Г. А. Гореликова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/69878">https://e.lanbook.com/book/69878</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/69878">https://e.lanbook.com/book/69878</a>
	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a>

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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



Номер/ индекс компетенци и	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Навык и (или) опыт Деятельности
ПК-8	знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	ассортимента и потребительских свойства товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	организовывать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество	организовывать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество
ПК-9	знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	идентифицировать, проводить оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	идентификация, оценка качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

## 6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 6.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета и неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично - в форме экзамена.

### 6.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	не зачтено		зачтено	
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
<b>I этап</b> <b>Знать</b> ассортимента и потребительских свойства товаров, факторов, формирующих и	<b>Фрагментарные знания</b> ассортимента и потребительских свойства товаров, факторов, формирующих и	<b>Неполные знания</b> ассортимента и потребительских свойства товаров, факторов, формирующих и	<b>Сформированные, но содержащие пробелы знания</b> ассортимента и потребительских свойства товаров, факторов,	<b>Сформированные и систематические знания</b> ассортимента и потребительских свойства товаров, факторов,

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	не зачтено		зачтено	
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
сохраняющих их качество (ПК-8)	сохраняющих их качество /Отсутствие знаний	качество	формирующих и сохраняющих их качество	формирующих и сохраняющих их качество
<b>II этап</b> <b>Уметь</b> организовывать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество (ПК-8)	<b>Фрагментарное умение</b> организовывать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество / <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> организовывать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> организовывать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество	<b>Успешное и систематическое умение</b> организовывать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество
<b>III этап</b> <b>Владеть навыками</b> организовывать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество (ПК-8)	<b>Фрагментарное применение навыков</b> организации ассортимента и потребительских свойств товаров, формирующих и сохраняющих их качество / <b>Отсутствие навыков</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> организации ассортимента и потребительских свойств товаров, формирующих и сохраняющих их качество	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками</b> организации ассортимента и потребительских свойств товаров, формирующих и сохраняющих их качество	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> организации ассортимента и потребительских свойств товаров, формирующих и сохраняющих их качество
<b>I этап</b> <b>Знать</b> методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9)	<b>Фрагментарные знания</b> методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь / <b>Отсутствие</b>	<b>Неполные знания</b> методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	<b>Сформированные, но содержащие пробелы знания</b> методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	<b>Сформированные и систематические знания</b> методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	не зачтено		зачтено	
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	<b>знаний</b>			
<b>II этап</b> <b>Уметь</b> идентифицировать и проводить оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9)	<b>Фрагментарное умение</b> идентифицировать и проводить оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь <b>/Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> идентифицировать и проводить оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> идентифицировать и проводить оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	<b>Успешное и систематическое умение</b> идентифицировать и проводить оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
<b>III этап</b> <b>Владеть навыками</b> идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9)	<b>Фрагментарное применение навыков</b> идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь <b>/Отсутствие навыков</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками</b> идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

**6.3 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**

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, решение ситуационных задач, выполнение заданий, подготовку презентаций.

### **6.3.1 Контрольные вопросы по практическим занятиям (тест-контроль) ТЕСТЫ ПО КЛЮЧЕВЫМ ТЕМАМ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Примерные варианты тестовых заданий**

##### **Раздел 1 «Зерномучные товары»**

1. К хлебным злакам **не** относится
  - 1) рожь
  - 2) фасоль
  - 3) ячмень
  - 4) кукуруза
2. К бобовым **не** относится
  - 1) боб
  - 2) чечевица
  - 3) соя
  - 4) просо
3. Продуктом переработки зерна является
  - 1) мука
  - 2) макаронные изделия
  - 3) крахмал
  - 4) крупы
4. Эта крупа бывает шлифованной и быстроразваривающейся
  - 1) пшено
  - 2) рисовая крупа
  - 3) овсяная крупа
  - 4) гречневая крупа
5. Эта крупа отличается от других круп наибольшим содержанием витаминов В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР и полезных минеральных веществ (Fe, P, Ca и др.)
  - 1) рисовая крупа
  - 2) гречневая крупа
  - 3) овсяная крупа
  - 4) пшеничная крупа
6. Эта крупа бывает шлифованной, полированной и дробленой
  - 1) гречневая крупа
  - 2) овсяная крупа
  - 3) пшеничная крупа
  - 4) рисовая крупа
7. Эта крупа по химическому составу, питательности и калорийности относится к ценным видам круп
  - 1) гречневая крупа
  - 2) овсяная крупа
  - 3) рисовая крупа
  - 4) пшено
8. Манную крупу получают при сортовом помоле
  - 1) пшеничной крупы
  - 2) гречневой крупы
  - 3) рисовой крупы
  - 4) овсяной крупы

9. Эта крупа подразделяется на перловую (шлифованную) и ячневую (дробленую)
- 1) гречневая крупа
  - 2) рисовая крупа
  - 3) ячменная крупа
  - 4) кукурузная крупа
10. Пищевая ценность и кулинарные достоинства этой крупы ниже, чем других круп
- 1) кукурузная крупа
  - 2) гречневая крупа
  - 3) рисовая крупа
  - 4) овсяная крупа
11. Качество этой крупы оценивают по вкусу, запаху, влажности и другим показателям, характерным для отдельных ее видов
- 1) ячневая крупа
  - 2) гречневая крупа
  - 3) кукурузная крупа
  - 4) горох лущеный
12. Порошкообразный продукт, получаемый размолотом зерна хлебных злаков, гречихи или бобовых культур
- 1) крахмал
  - 2) мука
  - 3) горчица
  - 4) сахарная пудра
13. Какую муку подразделяют на следующие сорта: крупчатка, высший, первый, второй и обойная
- 1) гречневая мука
  - 2) кукурузная мука
  - 3) пшеничная мука
  - 4) ржаная мука
14. Эта мука подразделяется на три сорта - сеяная, обдирная и обойная
- 1) ржаная мука
  - 2) пшеничная мука
  - 3) гречневая мука
  - 4) кукурузная мука
15. Эти изделия представляют собой высушенное пшеничное тесто, отформованное в виде трубочек, нитей, ленточек и фигурок
- 1) булочные изделия
  - 2) макаронные изделия
  - 3) бараночные изделия
  - 4) сухарные изделия
16. К булочным изделиям **не** относят
- 1) булки
  - 2) бублики
  - 3) сайки
  - 4) плетенки
17. К бараночным изделиям **не** относят
- 1) калачи
  - 2) бублики
  - 3) баранки
  - 4) сушки
18. Этот продукт предназначен для обваливания перед жареньем котлет, мяса, рыбы, а также для обсыпания форм и противней при запекании рулетов, пудингов и других изделий
- 1) мука
  - 2) крахмал
  - 3) панировочные сухари

- 4) хлебные палочки
- 19. При определении качества хлеба выделяют дефекты
  - 1) внешнего вида
  - 2) мякиша
  - 3) вкуса
  - 4) запаха
  - 5) все ответы верны
- 20. Хлеб необходимо хранить
  - 1) при температуре 20...25<sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха 70...75 %
  - 2) при температуре 15...20<sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха 60...70 %
  - 3) при температуре 40...45<sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха 80...90 %
  - 4) при температуре 0...10<sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха 15...20 %

## Раздел 2 «Молоко и молочные продукты»

- 1. Жидкость белого или желтоватого цвета, непрозрачная, слабовязкая, слегка сладковатого вкуса
  - 1) сливки
  - 2) сгущенное молоко
  - 3) молоко коровье
  - 4) сухое молоко
- 2. Тепловая обработка молока при t<sup>0</sup>С ниже 100 <sup>0</sup>С
  - 1) пастеризация
  - 2) подогревание
  - 3) стерилизация
  - 4) кипячение
- 3. Тепловая обработка молока при t<sup>0</sup>С выше 100 <sup>0</sup>С
  - 1) пастеризация
  - 2) подогревание
  - 3) стерилизация
  - 4) кипячение
- 4. Жирная часть молока, отделяемая от него сепарированием
  - 1) творог
  - 2) сливки
  - 3) сгущенное молоко
  - 4) сметана
- 5. Ассортимент данных молочных консервов следующий: молоко цельное и нежирное сгущенное стерилизованное в банках; молоко цельное и нежирное сгущенное с сахаром; какао и кофе натуральные со сгущенным цельным молоком и сахаром; сливки сгущенные с сахаром. Это:
  - 1) сухие молочные консервы
  - 2) сливки
  - 3) сгущенные молочные консервы
  - 4) йогурт
- 6. Ассортимент данных молочных консервов следующий: молоко цельное сухое; молоко цельное сухое с сахаром; молоко цельное сухое с сахаром и какао; молоко сухое обезжиренное т.д.
  - 1) сухие молочные консервы
  - 2) сгущенные молочные консервы
  - 3) йогурт
  - 4) сливки
- 7. Эти продукты получают сквашиванием молока или сливок молочнокислыми бактериями разных видов
  - 1) пищевые жиры
  - 2) кондитерские изделия

- 3) крахмалопродукты  
 4) кисломолочные продукты
8. По жирности этот кисломолочный продукт бывает диетический жирный, диетический мягкий, полужирный, обезжиренный и зерненный
- 1) молоко  
 2) творог  
 3) кефир  
 4) йогурт
9. Творожную массу, сырки относят к
- 1) творожным изделиям  
 2) кондитерским изделиям  
 3) мучным изделиям  
 4) кулинарным изделиям
10. Этот кисломолочный продукт выпускают 10-,15-, 20-, 25-, 30-, 36- и 40% - ной жирности
- 1) йогурт  
 2) сметана  
 3) творог  
 4) кефир
11. Простоквашу, ряженку, кефир, кумыс относят к
- 1) творожным изделиям  
 2) кондитерским продуктам  
 3) диетическим кисломолочным продуктам  
 4) мучным изделиям
12. Этот продукт фасуют брикетами, цилиндрами, в бумажные и вафельные трубочки и стаканчики
- 1) сливочное масло  
 2) йогурт  
 3) сгущенное молоко  
 4) мороженое
13. Сырьем для получения этого продукта служат пастеризованные «созревшие» свежие или предварительно сквашенные закваской из ароматобразующих молочнокислых бактерий сливки
- 1) сливочное масло  
 2) сыры  
 3) топленое масло  
 4) творог
14. Этот продукт получают вытапливанием жира из сливок, сметаны или сливочного масла, имеющего пороки, мало пригодного для непосредственного употребления в пищу
- 1) топленое масло  
 2) сыры  
 3) йогурт  
 4) сливочное масло
15. Этот продукт получают путем свертывания подготовленного соответствующим образом молока с последующей обработкой полученного сгустка до готовности к употреблению в пищу
- 1) творог  
 2) сметана  
 3) сыры  
 4) сгущенное молоко
16. Вид сыров, при получении которых молоко свертывают сычужным ферментом или пепсином
- 1) сыры в порошке  
 2) плавленые сыры  
 3) кисломолочные сыры  
 4) сычужные сыры
17. Эти сыры бывают в виде головок и порошка
- 1) сыры в порошке

2) кисломолочные сыры

3) сычужные сыры

4) плавленые сыры

18. Эти сыры получают из натуральных зрелых сычужных сыров путем их измельчения и сушки

1) плавленые сыры

2) сычужные сыры

3) сыры в порошке

4) кисломолочные сыры

19. Эти сыры производят из натуральных сычужных и кисломолочных сыров, творога, специальных быстросозревающих сырных масс, сухого молока, сливок, сметаны, сливочного масла, специй, пряностей, сахара, разных вкусовых компонентов - рыбо- и мяскопченостей, томатной пасты, какао – порошка и других, с обязательным добавлением солей – плавителей (фосфорнокислого и лимоннокислого натрия)

1) плавленые сыры

2) сычужные сыры

3) кисломолочные сыры

4) сыры в порошке

20. На головках твердых сыров ставят дату изготовления и производственную марку с указанием процента жира, номера завода и сокращенного наименования края, области, республики в виде

1) квадрата

2) круга

3) правильного восьмиугольника

4) все ответы верны

### Раздел 3

#### «Мясо и мясные товары»

1. Мясо подразделяют на говядину, говядину молодняка, козлятину, конину, оленину, мясо кроликов

1) по виду убойных животных

2) по полу убойных животных

3) по степени упитанности

4) по возрасту убойных животных

2. Различают мясо взрослого крупного рогатого скота – мясо бугаев и говядина, взрослых свиней – мясо хряков и свинина, взрослых оленей – мясо некастрированных оленей и оленина, взрослых лошадей – мясо жеребцов и конина

1) по возрасту убойных животных

2) по полу убойных животных

3) по степени упитанности

4) по виду убойных животных

3. Мясо подразделяют на мясо крупного рогатого скота, свиней, овец и второстепенных видов животных (коз, лошадей, оленей, верблюдов, буйволов и др.)

1) по полу убойных животных

2) по виду убойных животных

3) по возрасту убойных животных

4) по степени упитанности

4. Различают мясо крупного рогатого скота, которое подразделяют на телятину, говядину молодняка; мясо свиней – на мясо поросят, мясо молодых свиней и свинину; мясо лошадей – на мясо жеребят и конину

1) по возрасту убойных животных

2) по степени упитанности

3) по полу убойных животных

4) по виду убойных животных

5. По этому признаку мясо подразделяют на свежее, сомнительной свежести и несвежее

1) по термическому состоянию



- 2) по доброкачественности  
 3) по пригодности в пищу
6. По этому признаку мясо всех убойных животных подразделяют на парное, остывшее, охлажденное, мороженое и размороженное
- 1) по термическому состоянию  
 2) по пригодности в пищу  
 3) по доброкачественности
7. По этому признаку мясо подразделяют на вполне пригодное, условно годное и непригодное
- 1) по доброкачественности  
 2) по пригодности в пищу  
 3) по термическому состоянию
8. Мясо, поступающее в розницу в виде целых туш, которое распиливают вдоль по хребту на правую и левую полутуши так, чтобы остистые отростки позвонков оставались в правой полутуши
- 1) говядина  
 2) баранина и козлятина  
 3) свинина  
 4) телятина
9. Мясо в виде продольных полутуш, а туши массой менее 34 кг – целиком
- 1) баранина и козлятина  
 2) телятина  
 3) свинина  
 4) говядина
10. Мясо в виде целых туш
- 1) телятина  
 2) баранина и козлятина  
 3) говядина  
 4) свинина
11. Мясо в виде продольно распиленных правой и левой полутуш или в виде четвертин
- 1) баранина и козлятина  
 2) свинина  
 3) говядина  
 4) телятина
12. Второстепенные продукты убоя скота (внутренние органы, головы, хвосты, ноги и др.)
- 1) мясные полуфабрикаты  
 2) субпродукты  
 3) колбасные изделия  
 4) мясные копчености
13. Мясо дикой птицы, добытой отстрелом
- 1) мясо птицы  
 2) субпродукты  
 3) мясо дичи
14. Мясо кур, уток, гусей, индеек, цесарок
- 1) мясо птицы  
 2) мясо дичи  
 3) субпродукты
15. Изделия, полностью подготовленные к кулинарной обработке
- 1) субпродукты  
 2) мясные полуфабрикаты  
 3) колбасные изделия  
 4) мясные копчености
16. Продукты, изготовленные из мясного фарша, субпродуктов, жира, соли и специй, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке до готовности к употреблению в пищу
- 1) колбасные изделия

- 2) мясные копчености
  - 3) мясные консервы
  - 4) кулинарные мясные изделия
17. Вареные колбасы, мясные хлебы, сосиски и сардельки, полукопченые и копченые колбасы относят к
- 1) мясным копченостям
  - 2) колбасным изделиям
  - 3) мясным консервам
  - 4) полуфабрикатам
18. Крупнокусковые мясные изделия, приготовленные из определенных частей свиных, говяжьих и бараньих туш, соответствующим образом разделанных, подвергнутых посолу и термической обработке до полной или частичной готовности к употреблению в пищу
- 1) мясные копчености
  - 2) мясные консервы
  - 3) колбасные изделия
  - 4) полуфабрикаты
19. Изделия из соответствующим образом подготовленного мяса и мясопродуктов с добавлением или без добавления жира, растительного сырья, в герметично укупоренных банках, подвергнутые стерилизации
- 1) колбасные изделия
  - 2) мясо птицы
  - 3) мясные консервы
  - 4) полуфабрикаты
20. Мясо и мясные продукты содержат
- 1) белки
  - 2) жиры
  - 3) липоиды
  - 4) витамины
  - 5) все ответы верны

#### Раздел 4 «Пищевые жиры»

1. Какова роль жиров в питании?
- 1) высокая калорийность;
  - 2) участие в пластических процессах;
  - 3) высокая калорийность и участие в пластических процессах.
2. Отличается ли цвет рафинированного и нерафинированного масла?
- 1) нет;
  - 2) да.
3. Чем обусловлена биологическая ценность жиров?
- 1) высокой калорийности;
  - 2) наличием жирных полиненасыщенных кислот и витаминами;
  - 3) высокой усвояемостью.
4. Какие этапы проходит рафинированное масло?
- 1) только механическая очистка;
  - 2) механическая очистка и гидратация;
  - 3) механическая очистка, гидратация и нейтрализация
5. В каких жирах много витамина E?
- 1) растительного происхождения;
  - 2) животного происхождения;
  - 3) во всех жирах независимо от происхождения.
6. Что означает процесс гидрогенизации жиров?
- 1) насыщение витаминами;
  - 2) улучшение вкуса;
  - 3) перевод из жидкого состояния в твердое.

7. Назовите легко усваиваемые жиры:
- 1) растительные масла;
  - 2) растительное и сливочное масло;
  - 3) свиное сало, растительное и сливочное масло, все маргарины.
8. Какова доля жиров в дневном рационе человека?
- 1) 30% от калорийности;
  - 2) 40% от калорийности;
  - 3) 20% от калорийности.
9. Назовите сырье для маргарина:
- 1) растительные масла;
  - 2) растительные и животные жиры;
  - 3) искусственное и синтетическое сырьё.
10. В каких жирах много витаминов А и Д?
- 1) растительного происхождения;
  - 2) животного происхождения;
  - 3) во всех жирах независимо от происхождения.
11. Выберите наиболее целесообразное соотношение кислот в жирах:
- 1) 10% полиненасыщенных, 30% насыщенных и 60% мононенасыщенных жирных кислот;
  - 2) 30% полиненасыщенных, 10% насыщенных и 60% мононенасыщенных жирных кислот;
  - 3) 60% полиненасыщенных, 30% насыщенных и 10% мононенасыщенных жирных кислот.
12. Идеальны ли по кислотно-жировому составу:
- 1) свиное сало, оливковое и сливочное масло;
  - 2) свиное сало, оливковое, арахисовое и сливочное масло;
  - 3) оливковое, арахисовое масло, свиное сало и некоторые виды маргаринов.
13. Какие этапы проходит нерафинированное масло?
- 1) только механическая очистка;
  - 2) механическая очистка и гидратация;
  - 3) механическая очистка, гидратация и нейтрализация.
14. Совпадают ли по пищевой ценности сливочное масло и столовый маргарин?
- 1) нет;
  - 2) да.
15. От чего зависит усвояемость жиров?
- 1) от происхождения;
  - 2) от температуры плавления;
  - 3) от способа получения жира.
16. Какова ежедневная потребность человека в жирах?
- 1) 60 г;
  - 2) 75-100 г;
  - 3) не ниже 100 г.
17. Каково должно быть соотношение растительных и животных жиров в рационе человека?
- 1) 40% растительного и 60% животных жиров;
  - 2) 45% растительного и 55% животных жиров;
  - 3) 30% растительного и 70% животных жиров.
18. В какой стране впервые получили маргарин?
- 1) в США;
  - 2) во Франции;
  - 3) в Голландии.

## Раздел 5 «Рыба и рыбные товары»

1. Сельди относятся к семейству
- 1) осетровых
  - 2) карповых

- 3) сельдевых
- 4) лососевых
2. Семга, горбуша, кета, омуль относятся к семейству
  - 1) лососевых
  - 2) сельдевых
  - 3) осетровых
  - 4) окуневых
3. Белуга, севрюга, стерлядь относятся к семейству
  - 1) сельдевых
  - 2) осетровых
  - 3) лососевых
  - 4) тресковых
4. Пресноводную рыбу реализуют в
  - 1) охлажденном виде
  - 2) мороженом виде
  - 3) живом виде
  - 4) соленом виде
5. Рыба, замороженная в естественных или искусственных условиях и имеющая в толще мяса во всех частях  $t^{\circ}\text{C}$  не выше  $-6\dots-8^{\circ}\text{C}$ 
  - 1) мороженая рыба
  - 2) соленая рыба
  - 3) вяленая рыба
  - 4) охлажденная рыба
6. Рыба, получаемая методом посола
  - 1) маринованная рыба
  - 2) соленая рыба
  - 3) вяленая рыба
  - 4) сушеная рыба
7. Рыба, которую заливают маринадной заливкой
  - 1) маринованная рыба
  - 2) соленая рыба
  - 3) рыбапряного посола
  - 4) вяленая рыба
8. Предварительно подсолённая, а затем медленно провяленная в естественных или искусственных условиях рыба
  - 1) сушеная рыба
  - 2) копченая рыба
  - 3) маринованная рыба
  - 4) вяленая рыба
9. К данным изделиям относятся высококачественные деликатесные товары из осетровых и лососевых рыб
  - 1) балычные изделия
  - 2) икра
  - 3) рыбные полуфабрикаты
  - 4) рыбные консервы
10. В толще мяса рыбы  $t^{\circ}\text{C}$  от  $-1$  до  $+5^{\circ}\text{C}$  по пищевым и вкусовым свойствам она уступает только живой рыбе
  - 1) мороженая рыба
  - 2) сушеная рыба
  - 3) охлажденная рыба
  - 4) соленая рыба
11. Рыба, которую солят смесью соли, сахара и пряностей
  - 1) копченая рыба

- 2) соленая рыба
- 3) маринованная рыба
- 4) рыба пряного посола

12. По питательной ценности и вкусовым свойствам этот продукт превосходит мясо соответствующих рыб и относится к деликатесным товарам

- 1) икра
- 2) пресервы
- 3) копченая рыба
- 4) молоки

13. Рыбные продукты, которые перед употреблением в пищу требуют только тепловой обработки

- 1) рыбные консервы
- 2) пресервы
- 3) рыбные полуфабрикаты
- 4) копченая рыба

14. Рыбы отварная, студень рыбный, колбасы и сосиски рыбные относятся к изделиям

- 1) отварным и заливным
- 2) фаршированным
- 3) рыбоовощным
- 4) к мучным с рыбой

15. Стерилизованные в герметичной таре рыбопродукты, отличающиеся стойкостью в хранении, высокими пищевыми и вкусовыми достоинствами

- 1) рыбные консервы
- 2) рыбные полуфабрикаты
- 3) икра
- 4) пресервы

16. Вид консервов, изготавливаемых из частиковых, ставриды, пелагиды. К ним относятся «Рыбоовощная солянка», «Рыбоовощной суп», «Рыба с овощами»

- 1) закусочные консервы
- 2) рыборастительные консервы
- 3) натуральные консервы
- 4) консервы из нерыбного водного сырья

17. Вид консервов, которые готовят из жареной, копченой, подвяленной, бланшированной, пропеченной рыбы с заливкой томатным соусом или растительным маслом

- 1) рыборастительные консервы
- 2) натуральные консервы
- 3) закусочные консервы
- 4) консервы из нерыбного водного сырья

18. Вид консервов, которые готовят в собственном соку, желе, бульоне

- 1) закусочные консервы
- 2) натуральные консервы
- 3) консервы из нерыбного водного сырья
- 4) рыборастительные консервы

19. «Крабы в собственном соку» высшего и первого сортов, «Креветки натуральные», «Кальмар натуральный», «Мидии натуральные» относятся к

- 1) закусочным консервам
- 2) натуральным консервам
- 3) рыборастительным консервам
- 4) консервам из нерыбного водного сырья

20. Вид рыбопродуктов, который не подвергается стерилизации. Для изготовления используют рыбу пряного или маринованного посола

- 1) рыбные консервы
- 2) соленая рыба
- 3) рыбные пресервы

4) натуральные консервы

## Раздел 6 «Флодовоовощные товары»

1. К клубнеплодам относится

- 1) редис
- 2) капуста белокочанная
- 3) картофель
- 4) укроп

2. К корнеплодам относится

- 1) сельдерей
- 2) лук репчатый
- 3) щавель
- 4) капуста краснокочанная

3. К капустным относится

- 1) свекла
- 2) эстрагон
- 3) лук-порей
- 4) кольраби

4. К луковым относится

- 1) морковь
- 2) чеснок
- 3) шпинат
- 4) хрен

5. К листовым относится

- 1) укроп
- 2) спаржа
- 3) салат
- 4) капуста брюссельская

6. Самая скороспелая культура

- 1) белокочанная капуста
- 2) морковь
- 3) свекла
- 4) редис

7. Этот овощ имеет горько-острый вкус и специфический запах, которые зависят от содержания эфирного масла

- 1) лук
- 2) редька
- 3) свекла
- 4) морковь

8. Это овощ характеризуется хорошим вкусом в свежем и вареном виде, высоким содержанием легкоусвояемых сахаров (4-12%), а также провитамина А-каротина (6-16 мг %) и минеральных веществ, в частности солей железа, бора и др.

- 1) капуста краснокочанная
- 2) свекла
- 3) морковь
- 4) картофель

9. Это овощ имеет головку, состоящую из мясистых укороченных белых цветочных побегов, используемых в пищу

- 1) цветная капуста
- 2) морковь
- 3) репа

- 4) лук репчатый
10. Вид капусты, имеющий длинный стебель, на котором в пазухах листьев расположены многочисленные кочанчики диаметром 2-4 см
- 1) белокочанная капуста
  - 2) краснокочанная капуста
  - 3) цветная капуста
  - 4) брюссельская капуста
11. К томатным плодовым относят
- 1) фасоль
  - 2) баклажаны
  - 3) кабачки
  - 4) сахарную кукурузу
12. К тыквенным плодовым
- 1) арбузы
  - 2) бобы
  - 3) томаты
  - 4) горох
13. К бобовым относят
- 1) баклажаны
  - 2) перец стручковый
  - 3) дыни
  - 4) горох
14. К каким плодам относят яблоки, груши, айву
- 1) косточковые
  - 2) ягоды
  - 3) семечковые
  - 4) орехоплодные
15. К каким плодам относят сливы, вишни, черешни, абрикосы, персики
- 1) ягоды
  - 2) косточковые
  - 3) орехоплодные
  - 4) семечковые
16. К каким плодам относят виноград, малину, землянику
- 1) семечковые
  - 2) ягоды
  - 3) орехоплодные
  - 4) косточковые
17. У этих плодов съедобной частью является ядро, заключенное в сухую деревянистую скорлупу
- 1) орехоплодные
  - 2) ягоды
  - 3) косточковые
  - 4) семечковые
18. Этот плод состоит из 9-14 долек, легко отделяющихся друг от друга
- 1) апельсины
  - 2) мандарины
  - 3) хурма
  - 4) лимоны
19. Плоды бобовидной, слегка изогнутой формы, покрытые толстой, легко снимающейся кожурой. Под кожицей находится нежная, ароматная, слегка мучнистая, сладкая мякоть
- 1) ананасы
  - 2) мандарины
  - 3) бананы
  - 4) лимоны

20. Плоды и овощи для увеличения сроков их хранения

- 1) квасят
- 2) маринуют
- 3) консервируют
- 4) все ответы верны

## Раздел 7 «Кондитерские товары»

1. Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий

- 1) печенье, крекер, вафли
- 2) торты, рулеты, пирожные
- 3) зерновое драже, грильяжные конфеты, какао-порошок

2. Наименование печенья, которое готовят из эластично-упругого затяжного теста, содержание сахара до 20% и до 8% жира

- 1) затяжное
- 2) сдобное
- 3) песочное

3. Какое печенье не входит в ассортимент песочного

- 1) глаголики
- 2) с изюмом
- 3) миндально-ореховое

4. Срок хранения вафель без начинки

- 1) 1 месяц
- 2) 2 месяца
- 3) 3 месяца

5. Название пряников в зависимости от способа приготовления: замешивают на холодном сахарно-паточном сиропе

- 1) сырцовые
- 2) заварные

6. Срок хранения ромовой бабы

- 1) 5 дней
- 2) 10 дней
- 3) 14 дней

7. Пористые, хрупкие, легкие мучные кондитерские изделия с рифленой или ячеистой поверхностью

- 1) вафли
- 2) пряники
- 3) печенье

8. Срок хранения крекера

- 1) 15 дней
- 2) 3 дня
- 3) 1-6 месяца

9. Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы

- 1) пряники
- 2) торты и пирожные
- 3) печенье

10. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом

- 1) 6 часов
- 2) 7 часов
- 3) 10 суток

11. Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий

- 1) печенье, крекер, вафли
- 2) торты, рулеты, пирожные
- 3) зерновое драже, грильяжные конфеты, какао-порошок



12. Наименование печенья, которое готовят из эластично-упругого затяжного теста, содержание сахара до 20% и до 8% жира
- 1) затяжное
  - 2) сдобное
  - 3) песочное
13. Какое печенье не входит в ассортимент песочного
- 1) глаголики
  - 2) с изюмом
  - 3) миндально-ореховое
14. Срок хранения вафель без начинки
- 1) 1 месяц
  - 2) 2 месяца
  - 3) 3 месяца
15. Название пряников в зависимости от способа приготовления: замешивают на холодном сахарно-паточном сиропе
- 1) сырцовые
  - 2) заварные
16. Срок хранения ромовой бабы
- 1) 5 дней
  - 2) 10 дней
  - 3) 14 дней
17. Пористые, хрупкие, легкие мучные кондитерские изделия с рифленой или ячеистой поверхностью
- 1) вафли
  - 2) пряники
  - 3) печенье
18. Срок хранения крекера
- 1) 15 дней
  - 2) 3 дня
  - 3) 1-6 месяцев
19. Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы
- 1) пряники
  - 2) торты и пирожные
  - 3) печенье
20. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом
- 1) 6 часов
  - 2) 7 часов
  - 3) 10 суток

## Раздел 8: «Вкусовые и алкогольные товары»

1. Родина чайного растения
  - 1) Индия
  - 2) Китай
  - 3) Япония
2. На изменение цвета кофейных зёрен при обжарке влияют процессы
  - 1) Карамелизация сахаров
  - 2) Уменьшение содержания дубильных веществ
  - 3) Гидролиз жиров
3. Процесс производства чёрного чая состоит из технологических операций
  - 1) Завяливание, скручивание, сортировка, ферментация, сушка
  - 2) Фиксация, скручивание, сушка
  - 3) Завяливание листа, скручивание, сортировка, сушка

- 4 При обжарке кофейных зёрен происходят физические изменения
- 1) Увеличение объёма зёрен, уменьшение влаги
  - 2) Уменьшение содержания влаги и объёма зёрен
  - 3) Уменьшение содержания влаги и азотистых веществ
5. Путём экстракции чая горячей водой и сушки экстракта получают
- 1) Чай для одноразовой заварки
  - 2) Плиточный чай
  - 3) Чай быстрорастворимый
6. В старину символом пряностей был
- 1) Мускатный орех
  - 2) Кориандр
  - 3) Перец
7. К семенным пряностям относится
- 1) Анис
  - 2) Гвоздика
  - 3) Горчица
8. Пряности содержат влаги не более
- 1) 8 %
  - 2) 12 %
  - 3) 16 %
9. В кондитерском производстве не используют
- 1) Ваниль
  - 2) Корицу
  - 3) Кардамон
10. Основным сырьём для производства майонеза является
- 1) Животные жиры и яичный порошок
  - 2) Сметана и яичный порошок
  - 3) Растительные жиры и яичный порошок
11. Хрен столовый хранят со дня выработки
- 1) 15 суток
  - 2) 1 месяц
  - 3) 3 месяца
12. Хранят горчицу пищевую столовую с октября по апрель
- 1) 30 суток
  - 2) 60 суток
  - 3) 90 суток
13. Родина кофейного дерева
- 1) Бразилия
  - 2) Англия
  - 3) Эфиопия
14. При производстве чёрного чая
- 1) Не проводится ферментация
  - 2) Проводится ферментация чайного листа
  - 3) Используются грубые листья
15. Физиологические свойства кофе обусловлены содержанием в нем
- 1) Кафеоли: 0,2- 0,7%
  - 2) Экстрактивных веществ: 0,3- 0,4%
  - 3) Алкалоида-кофеина: 0,7- 2,5%
16. Терпкий вяжущий вкус и красивый цвет придают чаю
- 1) Алкалоиды
  - 2) Дубильные вещества
  - 3) Гликозиды
17. При хранении жареного кофе в зёрнах учитывают свойство

- 1) Гигроскопичность
- 2) Способность поглощать посторонние запахи
- 3) Летучесть ароматических веществ
18. Получают растительное масло из
  - 1) Шафрана
  - 2) Ванили
  - 3) Горчицы
19. К плодовым пряностям относится
  - 1) Кориандр
  - 2) Корица
  - 3) Мускатный орех
20. Специфический вкус и аромат пряностей обусловлен содержанием
  - 1) Эфирных масел и гликозидов
  - 2) Эфирных масел дубильных веществ
  - 3) Ароматических веществ и гликозидов
21. При мариновании не используют
  - 1) Гвоздику
  - 2) Ваниль
  - 3) Лавровый лист
22. Плодами оливкового дерева не являются
  - 1) Оливки
  - 2) Каперсы
  - 3) Маслины
23. Хранят горчицу пищевую столовую с мая по сентябрь
  - 1) 15 суток
  - 2) 30 суток
  - 3) 45 суток
2. Поваренная соль содержит хлористого натрия
  - 1) 97-99,7 %
  - 2) 90-95 %
  - 3) 85-90 %
25. Алкогольными напитками называют напитки, содержащие спирт
  - 1) Яблочный
  - 2) Этиловый
  - 3) Уксусный
26. Этиловый ректифицированный спирт содержит спирта не менее
  - 1) 90-92,5%
  - 2) 92,5-96%
  - 3) 96-96,3%
27. Ликеры получают смешиванием спирта-ректификата с
  - 1) Вареньем
  - 2) Натуральными соками
  - 3) Спиртованными настоями
28. Сырьем для производства рома служит
  - 1) Сахарная свекла
  - 2) Сахарный тростник
  - 3) Крахмальная патока
29. Коньяк получают перегонкой
  - 1) Виноградных вин
  - 2) Виноградного сока
  - 3) Виноградного морса
30. Коньяк Napoleon выдерживают в дубовых бочках
  - 1) 3-5 лет

- 2) 4-7 лет
- 3) 7-15 лет
- 31. Ординарный российский коньяк не выпускают
  - 1) Три звездочки
  - 2) Пять звездочек
  - 3) Семь звездочек
- 32. Коньяк употребляют
  - 1) Охлажденным
  - 2) Подогретым в ладони
  - 3) Горячим
- 33. Виноградные вина имеют крепость
  - 1) 3-9%
  - 2) 9-20%
  - 3) 20-25%
- 34. Табак содержит никотина
  - 1) 0,2-4,6%
  - 2) 4,6-5,5%
  - 3) 5,5-7%

### 6.3.2 Типовые задания, ситуационные задачи

**Ситуационная Задача 1** На мукомольный комбинат "Российский" поставлена партия пшеницы Саратовская 46 в количестве 4 т. Была отобрана средняя проба и проведен физико-химический анализ партии, который установил следующее: массовая доля влаги – 12,5%, массовая доля клейковины I группы – 28,5%, стекловидность 58%, натура – 747 г/дм<sup>3</sup>, число падения – 190, сорная примесь – 2%, зерновая примесь 3%, зерно 1 степени обесцвеченности, посторонних запахов не имеет. 1. Определите фактическую классовую и типовую принадлежность данной партии пшеницы. 2. В зависимости от каких показателей пшеницу делят на типы, подтипы, классы?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ Р 9353-2016 "Пшеница. Технические условия". 9353-2016

**Ситуационная Задача 2** В адрес мукомольного комбината "Россия" поступила партия пшеницы от частного фермерского хозяйства, сорт Оренбургская 10, вес 210 т. По результатам экспертизы были установлены следующие показатели: · натура – 764 г/л; · массовая доля клейковины II гр. 24 %; · содержание сорной примеси – 3,2%; · стекловидность – 79%; · влажность – 13,7%. По органолептическим показателям пшеница соответствует нормам. 1. Установить тип, подтип, класс пшеницы. 2. Соответствие качества данной партии базисным и ограничительным кондициям ГОСТа. 3. Рассчитать зачётный вес пшеницы.

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ Р 9353-2016 "Пшеница. Технические условия

**Ситуационная Задача 3** На плодоовощной склад доставили партию картофеля, по сопроводительным документам соответствующего первому классу в количестве 2 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%. 1. Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации. 2. Определите объём выборки для данной партии. 3. Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего? **П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51808-2013 Картофель продовольственный. Технические условия

**Ситуационная Задача 4** На плодоовощную базу " поступила партия моркови для последующей её реализации населению в количестве 500 кг, в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует классу "Экстра". В ходе проведения экспертизы было установлено следующее: · морковь чистая, корнеплоды целые, без повреждения вредителями; · имеются природные трещины в корковой части 2,7 мм; · имеются корнеплоды длиной 12 ... 15 см с зеленоватой частью головки толщиной 0,7 см. · размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 см; · размер

корнеплодов по длине составляет 12 ... 17 см. 1. Соответствует данная партия моркови классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах? 2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии моркови. **П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ Р ГОСТ 32284-2013 "Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия".

**Ситуационная Задача 5** В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковички вызревшие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковичек по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковичек имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковичек отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности. 1. Соответствует данная партия лука классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах? 2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии лука. **П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ 34306-2017 "Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".

**Ситуационная Задача 6** На оптовую базу поступила автотранспортом партия крахмала картофельного. По договору крахмал должен соответствовать сорту "Экстра". Общий объём партии составил 2,5 т, партия была расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении экспертизы качества, которая показала: крахмал белый, массовая доля влаги 18%, массовая доля золы 0,35%, кислотность 7,6%, количество крапин на 1 дм<sup>2</sup> поверхности крахмала 89 шт. 1. Дайте заключение о соответствии данной партии крахмала заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией крахмала? 2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы. **П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ Р 53876-2010 "Крахмал картофельный. Технические условия".

**Ситуационная Задача 7** Гипермаркет заключил договор с оптовой базой "Астра" на поставку партии сахара-песка для розничной торговли в количестве 1,5 т в мешках по 50 кг. В договоре была сделана пометка о пригодности сахара для длительного хранения. При приёмке по качеству было принято решение о проведении экспертизы для принятия решения об установлении долгосрочного сотрудничества. Результаты экспертизы показали следующее: сахар сладкий, без постороннего вкуса и запаха, сыпучий, белый, раствор сахара прозрачный, массовая доля влаги 0,14%, массовая доля сахарозы 99,65%, цветность 0,6 у.е. 1. Дайте заключение о соответствии данной партии сахара заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией сахара-песка? 2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы. **П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»; ГОСТ 12569-2016 "Сахар. Правила приёмки и методы отбора проб".

**Ситуационная Задача 8** В адрес гипермаркета оступила партия чая чёрного высшего сорта байхового, фасованного в металлические коробки по 250 г в количестве 150 шт. При приёмке были обнаружены 5 банок с вмятинами и 3 банки с потёртостями. Была отобрана проба и отправлена на экспертизу, которая показала нижеследующее: · имеет горьковатый вкус; · настой яркий, непрозрачный; · цвет разваренного листа, неоднородный, тёмно-коричневый; · массовая доля влаги 8,9%; · массовая доля мелочи 6,8%. 1. Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией чая? 2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы. 3. Укажите условия хранения чая черного байхового. **П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ 32573-2013 "Чай чёрный байховый фасованный. Технические условия".

**Ситуационная Задача 9** В потребительский магазин "Чайный домик" поступила партия фасованного гранулированного черного байхового чая в картонные упаковки по 150 г. Общее число 100 коробок. По сопроводительным документам данный чай соответствует сорту "Букег". Проведённая экспертиза партии чая показала следующее: · вкус приятный сильно терпкий; · настой яркий, интенсивный; · цвет разваренного листа неоднородный; · массовая доля влаги 11%; · массовая доля мелочи 5,8%; · массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ 60%. 1. Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией чая? 2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы. 3. Проклассифицируйте чай, используя не менее 7 фасетных признаков. **П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ 32573-2013 "Чай

чёрный байховый фасованный. Технические условия"

**Ситуационная Задача 10** В специализированный магазин "Молочные реки" от комбината "Молочник" поступила партия ряженки марки "Веселая бурёнка". Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%. 1. Дайте характеристику качества данной партии ряженки. 2. Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки? П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ТР ТС 033/2013. «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции».

**Ситуационная Задача 11** В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%. 1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности. 2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра. П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 58340-2019 Молоко и молочная продукция. Метод отбора проб с торговой полки и доставки проб в лабораторию.

**Ситуационная Задача 12** На мясокомбинат поступила партия телятины охлаждённой первой категории упитанности в полутушах. На каждой из полутуш нанесено квадратное клеймо с размером стороны 40 мм. Было принято решение о проведении экспертизы качества поставленной партии телятин, которая показала: температура в толще мышц у костей 2°C, мышечная ткань развита удовлетворительно, розово-молочного цвета, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. 1. Объясните, почему было принято решение о проведении экспертизы. 2. Как должно маркироваться мясо телятины? 3. Как поступить мясокомбинату в данной ситуации? П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.

**Ситуационная Задача 13** На оптовый рынок "Мясо" поступила партия полутуш говядины с мясокомбината "Раевское". На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцами развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей -4°C. 1. Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта. 2. Дайте характеристику мяса исходя из температуры в толще мышц у костей. 3. Как подразделяется мясо говядины в зависимости от температурной обработки? П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.

**Ситуационная Задача 14** На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов "Горбуша натуральная с добавлением масла". Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные. 1. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации? 2. Определите объём выборки для проведения товарной экспертизы. 3. Какие требования предъявляются к сырью для изготовления рыбных консервов? П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия.

**Ситуационная Задача 15** В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с жалобой на неприятный протухлый запах после вскрытия банки консервов "Лосось дальневосточная кусочки натуральные". В результате проверки магазина было установлено следующее: консервы были произведены 22.04.2010 г., а куплены 13.09.2010 г., температура хранения на складе магазина 25°C, относительная влажность воздуха 75%. 1. Определите соблюдения норм хранения консервов на складе магазина. 2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации? П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия

**Задание 1** Сыр "Российский" в 100 г содержит белка 24,2%. Какое количество необходимо

употребить человеку данного сыра для удовлетворения суточной потребности в белках? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником белков? Назовите основные свойства белков? Укажите классификацию белков.

**Задание 2** В 100 г печенья "Золушка" содержится 61,9% углеводов. Какое количество печенья необходимо употребить для удовлетворения суточной потребности человека в углеводах? Как классифицируют углеводы? Какие углеводы преобладают в пряниках?

**Задание 3** Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?

**Задание 4** В плодах шиповника содержится 8,1 мг% бета-каротина. Какое количество необходимо употребить плодов шиповника для удовлетворения суточной потребности человека в витамине А? В каких пищевых продуктах содержится витамин А? Какое значение имеет витамин А в питании человека? К какой группе относится витамин А?

**Задание 5** Грибы "Шампиньоны нарезанные" быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?

### 6.3.3 Темы презентаций

1. Классификация и ассортимент крупы. Требования к качеству.
2. Классификация муки. Требования к качеству.
3. Классификация хлебобулочных изделий.
4. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения.
5. Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и овощей.
6. Классификация чая. Требования к качеству.
7. Чай и кофе. Особенности химического состава и пищевой ценности.
8. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков.
9. Пиво. Особенности химического состава. Требования к качеству.
10. Классификация алкогольных напитков. Требования к качеству.
11. Пряности и приправы. Классификация.
12. Классификация меда. Требования к качеству.
13. Классификация кондитерских товаров.
14. Ассортимент конфет. Требования к качеству.
15. Методы получения и очистки растительных масел.
16. Показатели качества растительных масел.
17. Пищевая ценность молока.
18. Классификация сыров по способу свертывания молока, способу обработки сырного сгустка и созреванию.
19. Дефекты колбасных изделий.
20. Способы посола рыбы.
21. Особенности хранения консервов и пресервов.

### ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗАЧЕТУ И ЭКЗАМЕНУ

**ПК-8-** знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и

сохраняющих их качество

### **Знать**

- ассортимент и потребительских свойства товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

### **Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний**

1. Пищевая ценность молока.
2. Требования к качеству сырого и питьевого молока.
3. Требования Технического регламента к маркировке молока и молочных продуктов.
4. Физико-химические показатели качества молока.
5. Балльная оценка сыров и сливочного масла.
6. Назовите два основных способа производства растительного масла и их достоинства и недостатки.
7. Ассортимент подсолнечного масла. Требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям.
8. Основное сырьё в производстве маргарина. Его пищевая ценность.
9. Назовите эмульгаторы, используемые в производстве майонеза.
10. Назовите показатели, по которым определяется упитанность говядины и баранины и свинины.
11. Перечислите категории упитанности телятины, говядины от молодняка, говядины от взрослых животных, баранины, свинины.
12. Нарисуйте контур полутуши говядины и обозначьте остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки. Их роль при определении упитанности.
13. Баранья туша имеет почки и околопочечный жир. Допускается ли это стандартом? 14. Допускается ли отсутствие подкожного жира на говяжьих полутушах от молодняка?
15. Нарисуйте овальное ветеринарное клеймо, представьте его содержание. Что обозначает данный вид клейма?
16. Как клеймится мясо, неправильно разделанное по позвоночнику, с зачистками и срывами подкожного жира более 15% поверхности полутуши для говядины и 10% для баранины, потемневшее в области зареза (у говядины)?
17. Характеристика баранины первой и второй категорий упитанности.
18. Товароведные клейма для свинины первой, второй, третьей, четвертой, пятой категорий упитанности (рисунок).
19. На говяжьей полутуше рядом с клеймом стоит штамп «М». Что он обозначает?
20. Где измеряется толщина шпика у свинины при определении категории? Учитывается ли при этом толщина шкуры?
21. Что называется партией мяса? Сколько полутуш (туш) осматривается в партии для определения упитанности и внешнего осмотра?
22. Перечислите органолептические показатели, по которым определяется свежесть мяса.
23. Три категории свежести мяса. Отличия между ними (для охлажденного мяса) по органолептическим показателям. Направления использования.
24. Как можно отличить охлажденное мясо от замороженного по внешнему виду и консистенции?
25. Почему нельзя использовать в пищу несвежее мясо и строго ограничено использование мяса сомнительной свежести?
26. Как можно отличить замороженное мясо от повторно замороженного, если мясо в отрубках упаковано в полиэтиленовую пленку и картонные ящики? Мясо в полутушах?
27. Каков срок годности охлажденных субпродуктов?
28. Какова классификация субпродуктов (по строению и составу; в зависимости от особенностей обработки; по пищевой ценности)?
29. Химический состав мышечной ткани в % (белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, азотистые экстрактивные небелковые вещества).
30. Охарактеризуйте мясо в состоянии посмертного окоченения и в стадии созревшего мяса.



31. Каковы требования Технического регламента к термическому состоянию мяса птицы, направляемого на промышленную переработку? К использованию консервантов в производстве мяса птицы.

32. Чем отличаются солено-копченые изделия от колбасных? Что общего в их изготовлении?

33. Чем посол в мясной промышленности отличается от посола в кулинарии?

34. Что происходит в мясе в процессе его выдержки в посоле, при копчении, варке?

35. Классификация и ассортимент продуктов из свинины.

36. Дефекты продуктов из свинины и колбасных изделий.

37. Товарные сорта колбасных изделий, вырабатываемых по стандартам. Их отличия. Отличия колбас, вырабатываемых по стандартам и по ТУ.

38. Показатели безопасности продуктов из мяса и колбасных изделий.

39. Какова физиологическая норма и фактическое потребление яиц в стране?

40. Классификация куриных яиц.

## **ПК-8**

### **Уметь**

- организовывать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество

### **Задания для оценивания результатов обучения в виде умений**

**Ситуационная Задача 1** На мукомольный комбинат "Русь" поставлена партия пшеницы Саратовская 46 в количестве 4 т. Была отобрана средняя проба и проведён физико-химический анализ партии, который установил следующее: массовая доля влаги – 12,5%, массовая доля клейковины I группы – 28,5%, стекловидность 58%, натура – 747 г/дм<sup>3</sup>, число падения – 190, сорная примесь – 2%, зерновая примесь 3%, зерно 1 степени обесцвеченности, посторонних запахов не имеет. 1. Определите фактическую классовую и типовую принадлежность данной партии пшеницы. 2. В зависимости от каких показателей пшеницу делят на типы, подтипы, классы?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ Р 9353-2016 "Пшеница. Технические условия".

**Ситуационная Задача 2** На плодоовощной склад г. Мичуринска доставили партию картофеля, по сопроводительным документам соответствующего первому классу в количестве 2 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%. 1. Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации. 2. Определите объём выборки для данной партии. 3. Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего? **П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51808-2013 Картофель продовольственный. Технические условия

**Ситуационная Задача 3** Гипермаркет заключил договор с оптовой базой "Колобок" на поставку партии сахара-песка для розничной торговли в количестве 1,5 т в мешках по 50 кг. В договоре была сделана пометка о пригодности сахара для длительного хранения. При приёмке по качеству было принято решение о проведении экспертизы для принятия решения об установлении долговременного сотрудничества. Результаты экспертизы показали следующее: сахар сладкий, без постороннего вкуса и запаха, сыпучий, белый, раствор сахара прозрачный, массовая доля влаги 0,14%, массовая доля сахарозы 99,65%, цветность 0,6 у.е. 1. Дайте заключение о соответствии данной партии сахара заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией сахара-песка? 2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы. **П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»; ГОСТ 12569-2016 "Сахар. Правила приёмки и методы отбора проб".

**Ситуационная Задача 4** В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%. 1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности. 2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра. **П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную

продукцию"

**Задание 1** Сыр "Российский" в 100 г содержит белка 24,2%. Какое количество необходимо употребить человеку данного сыра для удовлетворения суточной потребности в белках? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником белков? Назовите основные свойства белков? Укажите классификацию белков.

### **ПК-8**

#### **Навык / Опыт деятельности**

- организовывать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество

#### **Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности**

**Ситуационная Задача 1** В адрес мукомольного комбината "Россия" поступила партия пшеницы от частного фермерского хозяйства, сорт Оренбургская 10, вес 210 т. По результатам экспертизы были установлены следующие показатели: · натура – 764 г/л; · массовая доля клейковины П гр. 24 %; · содержание сорной примеси – 3,2%; · стекловидность – 79%; · влажность – 13,7%. По органолептическим показателям пшеница соответствует нормам. 1. Установить тип, подтип, класс пшеницы. 2. Соответствие качества данной партии базисным и ограничительным кондициям ГОСТа. 3. Рассчитать зачётный вес пшеницы.

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ Р 9353-2016 "Пшеница. Технические условия

**Ситуационная Задача 2** В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%. 1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности. 2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра. **П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 58340-2019 Молоко и молочная продукция. Метод отбора проб с торговой полки и доставки проб в лабораторию.

**Ситуационная Задача 3** В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковиц отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности. 1. Соответствует данная партия лука классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах? 2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии лука. **П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ 34306-2017 "Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

**Ситуационная Задача 4** На оптовый рынок "Мясо" поступила партия полутуш говядины с мясокомбината "Раевское". На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцами мяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей –4°C. 1. Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта. 2. Дайте характеристику мяса исходя из температуры в толще мышц у костей. 3. Как подразделяется мясо говядины в зависимости от температурной обработки? **П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.

**Задание 1** В 100 г печенья "Золушка" содержится 61,9% углеводов. Какое количество печенья необходимо употребить для удовлетворения суточной потребности человека в углеводах? Как классифицируют углеводы? Какие углеводы преобладают в пряниках?

**ПК-9** - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной

продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

**Знать** - методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

**Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний**

1. Морская рыба имеет тонкий хвостовой стебель, спинные плавники далеко стоящие, первый колючий, второй мягкий, позади второго спинного и анального плавников — 4-6 дополнительных плавничков, мясо плотное, вкусное, ароматное с приятной кислинкой. Название рыбы?
2. Перечислите рыб семейства окуневых.
3. К какому семейству относятся сиги?
4. Перечислите представителей семейства осетровых.
5. Характерные особенности семейства тресковых.
6. Классификация нерыбных морепродуктов.
7. Перечислите требования к условиям содержания живой рыбы в магазине.
8. Способы разделки рыбы перед охлаждением и замораживанием.
9. Чем отличается охлаждение рыбы от охлаждения мяса?
10. В какой рыбе установлены товарные сорта (охлаждённой или мороженой)?
11. Классификация солёных сельдей. Требования к качеству.
12. Какая рыба лучше хранится (холодного или горячего копчения)?
13. Классификация и ассортимент икорных товаров.
14. Какие сведения представлены в виде шифра на крышке банок с рыбными консервами?
15. По какому принципу осуществляется маркировка круп по сортам, маркам и номерам?
16. Какой показатель является основополагающим при определении товарного сорта крупы, как его рассчитывают?
17. Что такое клейковина, какие потребительские свойства муки она характеризует?
18. Какой органолептический показатель качества лежит в основе определения товарного сорта пшеничной муки?
19. Какие физико-химические показатели характеризуют качество хлеба?
20. Каковы режимы и сроки хранения хлеба.
21. Назовите виды крахмалов и их отличительные особенности.
22. Дайте классификацию меда.
23. Назовите дефекты меда.
24. С какой целью определяют щелочность и набухтуваемость печенья?
25. Дайте классификацию мучных кондитерских изделий и печенья.
26. Методика проведения органолептической оценки чая.
27. Какие требования предъявляют к качеству чая.
28. Какие требования предъявляют к качеству кофейных зерен?
29. Какие требования предъявляют к растворимому кофе?
30. Методика проведения органолептической оценки кофе.
31. Классификация пива.
32. Показатели качества пива.

33. Методика проведения органолептической оценки пива.
34. Назовите наиболее распространенные дефекты пива.
35. Классификация вин.
36. . Правила проведения дегустации вин.
37. Дефекты вин.
38. Что такое послевкусие?
39. Что называется партией плодоовощной продукции при осуществлении его приемки? С какими дефектами плодоовощная продукция не допускается к реализации?
40. Чем различаются яблоки ранних и поздних сроков созревания?
41. Классификация, режимы хранения и дозаривания бананов, признаки застуживания.
42. Классификация и условия товародвижения цитрусовых плодов.
43. Принципы консервирования плодов и овощей.
44. Что такое «промышленная стерильность»?
45. Какие процессы протекают в продуктах переработки плодов и овощей?
46. Основные дефекты продуктов переработки плодов и овощей.

**ПК-9** - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

#### **Уметь**

- идентифицировать, проводить оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

#### **Задания для оценивания результатов обучения в виде умений**

**Ситуационная Задача 1** Ситуационная Задача 10 В специализированный магазин "Молочные реки" от комбината "Молочник" поступила партия ряженки марки "Веселая бурёнка". Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%. 1. Дайте характеристику качества данной партии ряженки. 2. Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки? П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

**Ситуационная Задача 2** На мясокомбинат поступила партия телятины охлаждённой первой категории упитанности в полутушах. На каждой из полутуш нанесено квадратное клеймо с размером стороны 40 мм. Было принято решение о проведении экспертизы качества поставленной партии телятин, которая показала: температура в толще мышц у костей 2°C, мышечная ткань развита удовлетворительно, розово-молочного цвета, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. 1. Объясните, почему было принято решение о проведении экспертизы. 2. Как должно маркироваться мясо телятины? 3. Как поступить мясокомбинату в данной ситуации? П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 54315-201 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, по-лутушах и четвертинах..

**Ситуационная Задача 3** В адрес гипермаркета "Сити-дом" поступила партия чая чёрного высшего сорта байхового, фасованного в металлические коробки по 250 г в количестве 150 шт. При приёмке были обнаружены 5 банок с вмятинами и 3 банки с потёртостями. Была отобрана проба и отправлена на экспертизу, которая показала нижеследующее: · имеет горьковатый вкус; · настой яркий, непрозрачный; · цвет разваренного листа, неоднородный, тёмно-коричневый; · массовая доля влаги 8,9%; · массовая доля мелочи 6,8%. 1. Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией чая? 2. Рассчитайте объём выборки для проведения

экспертизы. 3. Укажите условия хранения чая черного байхового. П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 32573-2013 "Чай чёрный байховый фасованный. Технические условия".

**Ситуационная Задача 4** На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов "Горбуша натуральная с добавлением масла". Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные. 1. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации? 2. Определите объём выборки для проведения товарной экспертизы. 3. Какие требования предъявляются к сырью для изготовления рыбных консервов? П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия.

**Задание 1** Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?

**ПК-9** - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

#### **Навык / Опыт деятельности**

- идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

#### **Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности**

**Ситуационная Задача 1** На плодоовощную базу поступила партия моркови для последующей её реализации населению в количестве 500 кг, в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует классу "Экстра". В ходе проведения экспертизы было установлено следующее: · морковь чистая, корнеплоды целые, без повреждения вредителями; · имеются природные трещины в корковой части 2,7 мм; · имеются корнеплоды длиной 12 ... 15 см с зеленоватой частью головки толщиной 0,7 см. · размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 см; · размер корнеплодов по длине составляет 12 ... 17 см. 1. Соответствует данная партия моркови классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах? 2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии моркови. П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р ГОСТ 32284-2013 "Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия".

**Ситуационная Задача 2** На оптовую базу поступила автотранспортом партия крахмала картофельного. По договору крахмал должен соответствовать сорту "Экстра". Общий объём партии составил 2,5 т, партия была расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении экспертизы качества, которая показала: крахмал белый, массовая доля влаги 18%, массовая доля золы 0,35%, кислотность 7,6%, количество крапин на 1 дм<sup>2</sup> поверхности крахмала 89 шт. 1. Дайте заключение о соответствии данной партии крахмала заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией крахмала? 2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы. П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 53876-2010 "Крахмал картофельный. Технические условия".

**Ситуационная Задача 3** В потребительский магазин "Чайный домик" поступила партия фасованного гранулированного черного байхового чая в картонные упаковки по 150 г. Общее число 100 коробок. По сопроводительным документам данный чай соответствует сорту "Букет". Проведённая экспертиза партии чая показала следующее: · вкус приятный сильно терпкий; · настой яркий, интенсивный; · цвет разваренного листа неоднородный; · массовая доля влаги 11%; · массовая доля мелочи 5,8%; · массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ 60%. 1. Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией чая? 2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы. 3. Проклассифицируйте чай, используя не менее 7 фасетных признаков. П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 32573-2013 "Чай чёрный байховый фасованный. Технические условия"

**Ситуационная Задача 4** В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с

жалобой на неприятный протухлый запах после вскрытия банки консервов "Лосось дальневосточная кусочки натуральные". В результате проверки магазина было установлено следующее: консервы были произведены 22.04.2010 г., а куплены 13.09.2010 г., температура хранения на складе магазина 25°C, относительная влажность воздуха 75%. 1. Определите соблюдения норм хранения консервов на складе магазина. 2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации? П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия

**Задание 1** В плодах шиповника содержится 8,1 мг% бета-каротина. Какое количество необходимо употребить плодов шиповника для удовлетворения суточной потребности человека в витамине А? В каких пищевых продуктах содержится витамин А? Какое значение имеет витамин А в питании человека? К какой группе относится витамин А?

**Задание 2** Грибы "Шампиньоны нарезанные" быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?

### Примерные темы курсовых работ:

1. Классификация и ассортимент круп. Требования к качеству.
2. Классификация муки. Требования к качеству.
3. Макароны изделия. Факторы, формирующие качество.
4. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения.
5. Способы улучшения качества хлеба и его сохранности
6. Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и овощей.
7. Чай и кофе. Особенности химического состава и пищевой ценности.
8. Пиво. Особенности химического состава. Требования к качеству.
9. Классификация алкогольных напитков. Требования к качеству.
10. Классификация меда. Требования к качеству.
11. Ассортимент конфет. Требования к качеству.
12. Показатели качества растительных масел.
13. Основное и вспомогательное сырье при производстве маргарина.
14. Классификация сыров по способу свертывания молока, способу обработки сырного сгустка и созреванию.

### Типовой экзаменационный билет № 0

1. Методика проведения органолептической оценки кофе.
2. Классификация пива.
3. Задача к билету

**Ситуационная Задача 2** На мясокомбинат поступила партия телятины охлажденной первой категории упитанности в полутушах. На каждой из полутуш нанесено квадратное клеймо с размером стороны 40 мм. Было принято решение о проведении экспертизы качества поставленной партии телятин, которая показала: температура в толще мышц у костей 2°C, мышечная ткань развита удовлетворительно, розово-молочного цвета, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. 1. Объясните, почему было принято решение о проведении экспертизы. 2. Как должно маркироваться мясо телятины? 3. Как поступить мясокомбинату в данной ситуации? П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 54315-201 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах..

Утверждены на заседании кафедры \_\_\_\_\_ Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
Экзаменатор \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

**Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации**

**ПК-8- знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество**

*Задания закрытого типа*

1. Достоинством какого метода является точность результатов

- А) Органолептического
- Б) Инструментального
- В) Экспертного
- Г) Измерительного
- Д) Регистрационного

*Правильный ответ: Б*

2. Допускаются ли к реализации товары второй градации

- А) не допускаются, они должны быть уничтожены или утилизированы с соблюдением определенных правил
- Б) не подлежат реализации
- В) подлежат реализации без каких либо ограничений
- Г) реализации не подлежат, они должны быть отправлены на переработку либо на корм скоту
- Д) могут быть реализованы по сниженным ценам или отправлены на переработку либо на корм скоту

*Правильный ответ: Д*

3. При хранении продуктов главными факторами вызывающими изменения качества являются

- А) химический состав продуктов
- Б) сырье, из которого изготовлены продукты
- В) технология производства
- Г) температура, газовый состав и влажность воздуха
- Д) пищевая ценность продуктов

*Правильный ответ: Г*

4. Укажите правильную последовательность этапов товароведения

- А) товароведно-описательный; товароведно-технологический; товароведно-формирующий
- Б) товароведно-формирующий; товароведно-описательный; товароведно-технологический;
- В) товароведно-описательный; товароведно-формирующий товароведно-технологический;
- Г) товароведно-технологический; товароведно-описательный; товароведно-формирующий
- Д) товароведно-технологический; товароведно-формирующий; товароведно-описательны

*Правильный ответ: А*

5. Установите соответствие понятий и их основных характеристик

№	Понятия		Характеристика
1)	номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть	А	Ассортимент
2)	изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отрасли промышленности (ассортимент отрасли)	Б	Торговый ассортимент
3)	набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку	В	Промышленный ассортимент

*Правильный ответ: 1-б, 2-в, 3-а*

*Задания открытого типа:*

1. \_\_\_\_\_ это питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека,

способствующее улучшению его здоровья и профилактике заболеваний

*Правильный ответ: рациональное питание*

2. \_\_\_\_\_ это набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку

*Правильный ответ: ассортимент*

3. \_\_\_\_\_ это научная дисциплина, изучающая потребительские свойства товаров

*Правильный ответ: Товароведение*

4. \_\_\_\_\_ метод — это метод определения показателей качества продукции на основе решения, принимаемого экспертами

*Правильный ответ: экспертный*

5. \_\_\_\_\_ ценность- это количество энергии, которая образуется при окислении белков, жиров и углеводов.

*Правильный ответ: энергетическая*

6. Старый способ получения масла, при котором масло выпрессовывают из мятки механическим отжимом под высоким давлением называется \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: прессованием*

7. \_\_\_\_\_ представляют собой продукты, готовые к употреблению или требующие незначительной термической обработки.

*Правильный ответ: пищевые концентраты*

8. Этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации, называется \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: хранение*

9. \_\_\_\_\_ - это второстепенные продукты убоя скота.

*Правильный ответ: субпродукты*

10. Процессы протекают в пищевых продуктах без участия ферментов, называются \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: химические*

11. Вещества, извлекаемые из мяса водой, которые переходят в бульон при варке называются \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: экстрактивные*

12. \_\_\_\_\_ – это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятия органов чувств

*Правильный ответ: органолептический*

13. Мясо состоит из мышечной, соединительной, жировой и \_\_\_\_\_ тканей

*Правильный ответ: костной*

14. \_\_\_\_\_ - это продукт с освежающим слегка острым кисломолочным вкусом и консистенцией, напоминающий жидкую сметану.

*Правильный ответ: кефир*

15. \_\_\_\_\_ продовольственных товаров — это распределение их на группы или классы по общим и наиболее характерным признакам

*Правильный ответ: Классификация*

**ПК-9 - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь**

*Задания закрытого типа*



1. Укажите, к какой группе карамели относят монпансье:

- А) карамели леденцовой;
- Б) карамели с начинками;
- В) мягкой карамели.

*Правильный ответ: А*

2. Какую кислоту используют в кондитерском производстве:

- А) яблочную;
- Б) лимонную;
- В) молочную

*Правильный ответ: Б*

3. Укажите, какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:

- А) ароматические;
- Б) дубильные;
- В) красящие вещества

*Правильный ответ: Б*

4. Укажите, какие продукты в своем составе содержат много воды:

- А) манная крупа, рис;
- Б) огурцы, арбузы;
- В) чай кофе.

*Правильный ответ: Б*

5. Установите соответствие понятий и их основных характеристик

№	Понятия		Характеристика
1)	характеризуется содержанием биологически-активных веществ (витаминов, минералов, и в первую очередь содержанием незаменимых аминокислот и жирных кислот витаминов (незаменимые эссенциальные)	А	Физиологическая ценность
2)	характеризуется воздействием на органы чувств человека, возбуждает или подавляет аппетит	Б	Органолептическая ценность
3)	характеризуется влиянием веществ содержащих в продуктах на нервную систему, сердечно-сосудистую, пищеварительную, на сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям	В	Биологическая ценность

*Правильный ответ: 1-в, 2-б, 3-а*

*Задания открытого типа:*

1. В состав чеснока, лука, петрушки входят \_\_\_\_\_, которые обладают бактерицидными свойствами.

*Правильный ответ: фитонциды*

2. К листовым пряностям относят \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: лавровый лист*

3. Кумыс – это кисломолочный напиток, вырабатываемый из \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: кобыльего молока*

4. Чай, кофе содержат \_\_\_\_\_, которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему

*Правильный ответ: алкалоиды*

5. Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира?

*Правильный ответ: авокадо*

6. \_\_\_\_\_ассортимент объединяет изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отраслью промышленности (ассортимент отрасли).

*Правильный ответ: Промышленный*

7. \_\_\_\_\_— свойство товара сохранять потребительские качества в течение определенного промежутка времени (при соблюдении определенных условий), установленного стандартом или другим нормативным документом.

*Правильный ответ: Сохраняемость*

8. \_\_\_\_\_процессы протекают в пищевых продуктах без участия ферментов (карамелизация Сахаров, прогоркание жиров, химический бомбаж консервов).

*Правильный ответ: Химические*

9. \_\_\_\_\_соседство при хранении пищевых продуктов должно исключать их взаимное отрицательное влияние друг на друга.

*Правильный ответ: Товарное*

10. \_\_\_\_\_заключается в тепловой обработке герметически закрытого продукта при температуре 113—120°C в течение определенного времени.

*Правильный ответ: Стерилизация*

11. \_\_\_\_\_— знак, предназначенный для автоматизированных идентификаций и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов.

*Правильный ответ: Штриховой код (ШК)*

12. Влажность круп должна быть \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: 10—14%.*

13. Муку высшего сорта изготавливают из мягких стекловидных и \_\_\_\_\_ пшениц

*Правильный ответ: полустекловидных*

14. К ленточным макаронным изделиям относят \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: лапшу*

15. Влажность сухарей — 8—12%; кислотность —3,5—4°; набухаемость сухарей в воде с температурой 60°C должна быть полной в течение \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: 1—2 мин*

#### **6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;

- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

**ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине  
«Товароведение однородных групп продовольственных товаров»**

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
<b>2015, 2016, 2017, 2018 учебный год</b>				
<b>Раздел 1</b> «Зерномучные товары»	ПК-8; ПК-9	<b>I этап</b> <b>II этап</b>	Тестирование, устный опрос	Сентябрь /3-е занятие
<b>Раздел 2</b> «Молоко и молочные продукты»	ПК-8; ПК-9	<b>I этап</b> <b>II этап</b> <b>III этап</b>	Тестирование, устный опрос	Октябрь /4 - е занятие
<b>Раздел 3</b> «Мясо и мясные товары»	ПК-8; ПК-9	<b>I этап</b> <b>II этап</b> <b>III этап</b>	Тестирование, устный опрос	Ноябрь / 4-е занятие
<b>Раздел 4.</b> «Пищевые жиры»	ПК-8; ПК-9	<b>I этап</b> <b>II этап</b> <b>III этап</b>	Тестирование, устный опрос	Декабрь / 4-е занятие
<b>Раздел 5.</b> «Рыба и рыбные товары»	ПК-8; ПК-9	<b>I этап</b> <b>II этап</b> <b>III этап</b>	Тестирование, устный опрос	Февраль /3-е занятие
<b>Раздел 6.</b> «Плодовоовощные товары»	ПК-8; ПК-9	<b>I этап</b> <b>II этап</b> <b>III этап</b>	Тестирование, устный опрос	Март /4 - е занятие
<b>Раздел 7.</b> «Кондитерские товары»	ПК-8; ПК-9	<b>I этап</b> <b>II этап</b> <b>III этап</b>	Тестирование, устный опрос	Апрель /4 - е занятие
<b>Раздел 8.</b> «Вкусовые и алкогольные товары»	ПК-8; ПК-9	<b>I этап</b> <b>II этап</b> <b>III этап</b>	Тестирование, устный опрос	Май /4 -е занятие

**Устный опрос** – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны

допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

*Индивидуальный* опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

### **Критерии и шкалы оценивания устного опроса**

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

**Тестирование.** Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

### Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле	
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);	
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)	
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)	
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)	

### Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамен1), выставления Экзамена, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме Экзамена проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме Экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамен1) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

### **Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета**

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

### Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

### Курсовая работа. Примерная тематика. Краткая характеристика.

Курсовая работа рассматривается как завершающий этап обучения дисциплине и выступает одним из основных видов самостоятельной работы студентов. На выполнение курсовой работы выделяется 36 часов. Выполнение курсовой работы по «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» способствует закреплению теоретических знаний и практических навыков, полученных при изучении этой дисциплины, более глубокому совершенствованию профессионального мастерства, приобщению студента к научно- исследовательской работе.

В процессе выполнения курсовой работы студент должен: продемонстрировать умение работать с нормативными документами и специальной литературой; овладеть основными приемами, техникой и технологией аудита; научиться выявлять ошибки и нарушения в работе хозяйствующих субъектов, составлять аудиторские заключения.

Выполнение курсовой работы складывается из следующих этапов: выбор темы; подбор и изучение литературных источников (нормативных актов, монографий, учебников, учебных пособий, статей в профессиональных бухгалтерских изданиях, практических материалов); сбор и обработку исходной информации; составление плана курсовой работы; ее написание; представление работы на проверку; получение замечаний и рекомендаций ведущего преподавателя; устранение указанных недостатков; окончательная редакция курсовой работы и ее защита.

Тема курсовой работы выбирается студентом в соответствии с учебной программой курса и возможностями получения информации для осуществления аудита на избранном объекте исследования.

Студент самостоятельно может выбрать любую тему для исследования исходя из личных предпочтений или актуальности для изучаемого предприятия, в соответствии с перечнем тематики курсовых работ.

### Курсовая работа

В теоретических основах необходимо раскрыть следующие вопросы:

- тенденция развития рынка конкретных товаров (изделий);
- требования к качеству сырья и материалов, применяемые для производства товаров (изделий);
- краткая технология производства изделий;
- потребительские свойства;

- маркировка товара;
- условия и сроки хранения товара;
- условия транспортирования товара;
- идентификация и выявление фальсификации товара;
- дефекты (пороки) товаров, причины возникновения и методы обнаружения.

В **экспериментальной части** курсовой работы необходимо провести экспертизу качества товаров, реализуемых в торговой сети (не менее пяти наименований) и рассчитать комплексный показатель качества:

- провести в соответствии с требованиями стандартов отбор проб;
  - кратко описать методы, применяемые при определении качества товаров (изделий);
  - провести экспертизу качества;
  - рассчитать показатели ассортимента изделий.

Заключение и рекомендации.

**Курсовая работа должен включать:**

- содержание (1-2 стр.);
- введение (2-3 стр.);
- теоретический обзор заданной темы (15-20 стр.);
- экспериментальная часть с экспертизой качества и безопасности продукции в тематическом направлении (15-20 стр.);
- заключение и выводы (2-3 стр.);
- список использованных источников
- приложения (если имеются);

В *Заключении* автор курсовой работы приводит краткое решение поставленных во введении задач, высказывает самые основные выводы, к которым он приходит в результате проведенного исследования. В заключении уместно разместить свои предложения, о которых речь шла в тексте работы и которые, по мысли автора курсовой работы, могут быть полезны законодателю или правоприменителю.

*Список использованных источников (библиографический список)* содержит полные сведения обо всех источниках, использованных при написании курсовой работы. Рекомендуется использование не менее 10-15 наименований печатных изданий.

По результатам защиты курсовая работа оценивается дифференцированной отметкой по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительная оценка по той дисциплине, по которой предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии защиты курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

Критерии оценивания курсовой работы представлены ниже.

### Критерии и шкалы оценивания курсовой работы

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Курсовая работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с темой курсовой работы. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленная курсовая работа представлена в срок, полностью выполнена и оформлена в соответствии с требованиями.
4	Курсовая работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с темой курсовой работы, но	Письменно оформленная курсовая работа представлена в срок, выполнена и оформлена в соответствии с требованиями, но с



Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	недостаточно полно.	некоторыми недоработками.
3	Курсовая работа выполнена на недостаточно высоком профессиональном уровне. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с темой курсовой работы.	Письменно оформленная курсовая работа представлена со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в содержании и оформлении курсовой работы.
2 и ниже	Курсовая работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с темой курсовой работы вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале.	Письменно оформленная курсовая работа представлена со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в содержании и оформлении.

### 7 ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Товароведение плодов и овощей. Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров (Плоды и овощи)» для бакалавриата направления подготовки 38.03.07 Товароведение : учебное пособие / составители Т. Н. Занданова, А. В. Цыжипова. — Улан-Удэ : ВСГУТУ, 2017. — 34 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/236507">https://e.lanbook.com/book/236507</a>
Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/134399">https://e.lanbook.com/book/134399</a>
Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 930 с. — ISBN 978-5-394-03848-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/277601">https://e.lanbook.com/book/277601</a>	<a href="https://e.lanbook.com/book/277601">https://e.lanbook.com/book/277601</a>
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов, Г. А. Гореликова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/69878">https://e.lanbook.com/book/69878</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/69878">https://e.lanbook.com/book/69878</a>

<p>Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 512 с. — ISBN 978-5-98879-127-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/58746">https://e.lanbook.com/book/58746</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/58746">https://e.lanbook.com/book/58746</a></p>
<p>Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4902">https://e.lanbook.com/book/4902</a>— Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4902">https://e.lanbook.com/book/4902</a></p>

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.*

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

### *Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.*

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по крите-

риям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

**Методические рекомендации по подготовке (презентации) доклада.**

При подготовке (презентации) доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

**Выполнение индивидуальных типовых задач.**

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

**Рекомендации по работе с научной и учебной литературой**

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

MSWindows 7 OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOA  
Office Standard 2016  
OpenOffice Свободно распространяемое ПО  
Google Chrome Свободно распространяемое ПО  
Yandex Browser Свободно распространяемое ПО  
Unreal Commander Свободно распространяемое ПО  
Adobe acrobat reader Свободно распространяемое про-приетарное ПО  
7-zip Свободно распространяемое ПО  
Dr.Web  
Лаборатория ММИС «Планы»

### **Перечень профессиональных баз данных**

1. БД «AGROS» режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>
2. БД «AGRO» режим доступа: <https://agro.ru/>
3. ЭБС «Лань» режим доступа: [e.lanbook.com](http://e.lanbook.com)
4. КонсультантПлюс режим доступа: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
5. eLIBRARY.RU режим доступа: [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)

### Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a>
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	<a href="https://www.rst.gov.ru/portal/gost">https://www.rst.gov.ru/portal/gost</a>
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>
Библиотека диссертаций и авторефератов России	<a href="http://www.dslib.net/">http://www.dslib.net/</a>

### 10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа** – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации.

**Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Лаборатория Товароведения однородных групп продовольственных товаров** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Помещение для самостоятельной работы** – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

**Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования** – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 29э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (переносной), ноутбук (переносной), экран); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № <a href="#">РГА12110020 от 25.12.2023</a> между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № <a href="#">1944-23 от 26.10.2023</a> между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>
<p>Аудитория № 27э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная; встроенный шкаф для учебно-методических пособий).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор, ноутбук (переносной), экран, телевизор DEXP); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № <a href="#">РГА12110020 от 25.12.2023</a> между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № <a href="#">1944-23 от 26.10.2023</a> между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>

<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № PГA12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27</p>
<p>Аудитория № 9э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (столы). Рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая.</p> <p>Технические средства обучения: вытяжной шкаф – 1, термостат – 1, фотоколориметр КФК2 – 1, гомогенизатор -1, магнитная мешалка -1, весы -1, лабораторная посуда, набор реактивов, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>
<p>Аудитория № 25э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (стеллаж для документов, шкаф).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования: ноутбук (переносной) - 3, проектор (переносной) – 1, копировальный аппарат – 1, кассовый аппарат -1, весы – 1,</p> <p>Комплекты лицензионного ежегодно обновляемого программного обеспечения: MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № PГA12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>