

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»

Экономический факультет

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Декан Экономического факультета

Е.С. Тхор

« 24 » октября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

По направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение. – 64 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 12 августа 2020 года № 985.

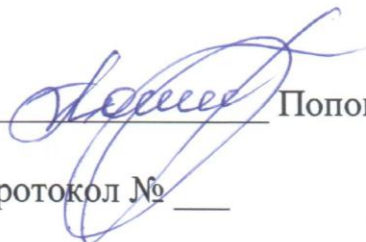
СОСТАВИТЕЛИ:

канд. техн. наук, доцент Попова Я.А.,
старший преподаватель Болдырева М.С.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров

«18» апреля 2023 года, протокол № 11

Заведующий кафедрой товароведения
и экспертизы товаров

 Попова Я.А.

Переутверждена: « » 20 г., протокол №

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии
Экономического факультета

«21» апреля 2023 г., протокол № 4

Председатель учебно-методической
комиссии Экономического факультета

 Шаповалова Е.Н.

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Целями освоения учебной дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» являются:

- формирование у студентов целостной системы знаний, навыков и умений в сфере товароведения однородных групп продовольственных товаров;
- изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения.

Задачами освоения учебной дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» являются:

- изучение классификации, ассортимента однородных групп продовольственных товаров;
- организация и осуществление контроля качества продовольственных товаров;
- проведение стандартных испытаний при оценке качества товаров;
- разработка и реализация мероприятий по обеспечению качества и безопасности продовольственных товаров;
- применение методов исследования продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных товаров в сфере обращения;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продовольственных товаров;
- изучение основных свойств продовольственных товаров;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» относится к циклу обязательных дисциплин.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Микробиология потребительских товаров», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Органическая химия», «Неорганическая химия», «Товароведение сырья и материалов» и служит основой для освоения дисциплин, «Товароведение тары и упаковки товаров», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза товаров».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
ПК-1. Способен оценивать качество, безопасность и проводить идентификацию потребительских товаров, проводить другие виды оценочной деятельности	ПК-1.1. Оценивает качество и безопасность товаров и анализирует причины, вызывающие его снижение и разрабатывает мероприятия по их устранению	Знать: требования к качеству и безопасности товаров
		Уметь: оценивать качество и безопасность товаров и анализировать причины, вызывающие его снижение
		Владеть: навыками разработки мероприятий по устранению причин снижения качества товаров
	ПК-1.2. Определяет соответствие продукции маркировочным данным индивидуальной, потребительской, транспортной тары на стадии хранения, эксплуатации, перевозки, реализации, утилизации	Знать: требования к маркировочным данным индивидуальной, потребительской, транспортной тары
		Уметь: определять соответствие продукции маркировочным данным индивидуальной, потребительской, транспортной тары на стадии хранения, эксплуатации, перевозки, реализации, утилизации
		Владеть: навыками оценки соответствия продукции маркировочным данным индивидуальной, потребительской, транспортной тары на стадии хранения, эксплуатации, перевозки, реализации, утилизации
	ПК-1.3. Выявляет причины качественных изменений продукции и характера происхождения дефектов (производственного, механического) и фальсификации товаров	Знать: причины качественных изменений продукции и характера происхождения дефектов (производственного, механического) и фальсификации товаров
		Уметь: выявлять причины качественных изменений продукции и характера происхождения дефектов (производственного, механического) и фальсификации товаров
		Владеть: навыками оценки качества товаров, выявления дефектов и фальсификации товаров

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Очно-заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	216 (6,0 зач. ед.)	216 (6,0 зач. ед.)
Обязательная контактная работа (всего) в том числе:	101	88
Лекции	37	36
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	64	52
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)	36	36
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	-
Самостоятельная работа студента (всего)	115	128
Форма аттестации	зачет, экзамен	зачет, экзамен

4.2. Содержание разделов дисциплины

6 семестр

Тема 1. Основные понятия. Химический состав пищевых продуктов.

Основные понятия в области товароведения продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов. Потребительские свойства продовольственных товаров.

Тема 2. Классификация и качество продовольственных товаров.

Классификация продовольственных товаров. Упаковка и маркировка продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.

Тема 3. Товароведная характеристика свежих плодоовощных товаров.

Классификация свежих плодов и овощей. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. Краткая характеристика отдельных видов плодов. Краткая характеристика отдельных видов овощей. Требования к качеству свежих плодов и овощей.

Тема 4. Товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей.

Методы консервирования плодов и овощей. Товароведная характеристика плодоовощных консервов. Товароведная характеристика квашеных и соленых овощей, моченых плодов. Товароведная характеристика сушеных плодов и овощей. Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей. Товароведная характеристика картофелепродуктов.

Тема 5. Товароведная характеристика чая и чайных напитков.

Потребительские свойства чая и факторы их формирования. Классификация и ассортимент чая. Требования к качеству и безопасности чая. Товароведная характеристика чайных напитков.

Тема 6. Товароведная характеристика кофе и кофейных напитков.

Потребительские свойства натурального жареного и растворимого кофе и факторы их формирования. Классификация и ассортимент натурального жареного и растворимого кофе. Требования к качеству и безопасности натурального жареного и растворимого кофе. Товароведная характеристика кофейных напитков.

7 семестр

Тема 7. Товароведная характеристика пищевых концентратов.

Общая характеристика пищевых концентратов. Классификация, ассортимент и пищевая ценность пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд. Классификация и ассортимент пищевых концентратов сладких блюд. Классификация и ассортимент кулинарных соусов. Классификация, ассортимент и пищевая ценность мучных изделий. Классификация, ассортимент и пищевая ценность пищевых концентратов для детского и диетического питания. Пищевые концентраты – сухие завтраки.

Тема 8. Товароведная характеристика алкогольных напитков.

Общая характеристика и потребительские свойства алкогольной продукции. Товароведная характеристика этилового спирта. Товароведная характеристика водок. Товароведная характеристика ликероводочных изделий. Товароведная характеристика коньяков. Товароведная характеристика виноградных и плодовых вин.

Тема 9. Товароведная характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

Товароведная характеристика слабоалкогольных напитков. Товароведная характеристика безалкогольных напитков.

Тема 10. Товароведная характеристика пряностей.

Общая характеристика и классификация пряностей. Товароведная характеристика плодовых пряностей. Товароведная характеристика семенных пряностей. Товароведная характеристика цветочных пряностей. Товароведная характеристика листовых пряностей. Товароведная характеристика коровых пряностей. Товароведная характеристика корневых пряностей. Товароведная характеристика смесей пряностей. Упаковка, маркировка и хранение пряностей.

Тема 11. Товароведная характеристика приправ.

Товароведная характеристика уксуса. Товароведная характеристика поваренной соли. Товароведная характеристика глутамата натрия.

Тема 12. Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов.

Химический состав и пищевая ценность яиц. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества яиц. Классификация яиц. Требования к качеству и дефекты яиц. Требования к упаковке, маркировке и хранению яиц. Классификация и основы производства яичных продуктов. Требования к качеству яичных продуктов. Требования к упаковке, маркировке и хранению яичных продуктов.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Очно-заочная форма
6 семестр			
1.	Основные понятия. Химический состав пищевых продуктов	2	2
2.	Классификация и качество продовольственных товаров	2	2
3.	Товароведная характеристика свежих плодоовощных товаров	4	4
4.	Товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей	2	2
5.	Товароведная характеристика чая и чайных напитков	4	4
6.	Товароведная характеристика кофе и кофейных напитков	3	2
Итого за 6 семестр:		17	16
7 семестр			
7.	Товароведная характеристика пищевых концентратов	2	2
8.	Товароведная характеристика алкогольных напитков	6	6
9.	Товароведная характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков	6	6
10.	Товароведная характеристика пряностей	2	2
11.	Товароведная характеристика приправ	2	2
12.	Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов	2	2
Итого за 7 семестр:		20	20
Итого:		37	36

4.4. Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Очно-заочная форма
6 семестр			
1.	Основные понятия. Химический состав пищевых продуктов	4	2
2.	Классификация и качество продовольственных товаров	4	2
3.	Товароведная характеристика свежих плодоовощных товаров	8	6
4.	Товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей	6	6
5.	Товароведная характеристика чая и чайных напитков	6	4
6.	Товароведная характеристика кофе и кофейных напитков	6	4
Итого за 6 семестр:		34	24

7 семестр			
7.	Товароведная характеристика пищевых концентратов	4	4
8.	Товароведная характеристика алкогольных напитков	8	6
9.	Товароведная характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков	6	6
10.	Товароведная характеристика пряностей	4	4
11.	Товароведная характеристика приправ	4	4
12.	Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов	4	4
Итого за 7 семестр:		30	28
Итого:		64	52

4.5. Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены.

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Очно-заочная форма
6 семестр				
1.	Основные понятия. Химический состав пищевых продуктов	подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	2	4
2.	Классификация и качество продовольственных товаров	подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	2	4
3.	Товароведная характеристика свежих плодоовощных товаров	подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	5	6
4.	Товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей	подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	4	6
5.	Товароведная характеристика чая и чайных напитков	подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	4	6
6.	Товароведная характеристика кофе и кофейных напитков	подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	4	6
Итого за 6 семестр:			21	32
7 семестр				
7.	Товароведная характеристика пищевых концентратов	подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	14	16

8.	Товароведная характеристика алкогольных напитков	подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	16	16
9.	Товароведная характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков	подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	16	16
10.	Товароведная характеристика пряностей	подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	16	16
11.	Товароведная характеристика приправ	подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	16	16
12.	Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов	подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	16	16
Итого за 7 семестр:			94	96
Итого:			115	128

4.7. Курсовые работы.

Тематика курсовых работ:

1. Оценка качества и ассортимента икорных рыбных товаров.
2. Товароведная оценка замороженной рыбы, реализуемой на региональном рынке.
3. Анализ потребительских свойств и оценка качества рыбных пресервов.
4. Анализ потребительских свойств и оценка качества куриных яиц.
5. Сравнительная характеристика потребительских свойств свежих куриных яиц разных птицефабрик.
6. Анализ потребительских свойств и оценка качества муки пшеничной разных производителей.
7. Анализ ассортимента и оценка качества мёда.
8. Анализ ассортимента и качества мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке, представленных на региональном рынке.
9. Изучение ассортимента и качества восточных сладостей.
10. Товароведная оценка качества и ассортимента кофе и кофейных напитков, реализуемых на региональном рынке.
11. Товароведная оценка качества и ассортимента чая, реализуемого на региональном рынке.
12. Товароведная оценка качества и ассортимента пива.
13. Анализ потребительских свойств и оценка качества твердых сычужных сыров.

14. Товароведная оценка качества говядины, реализуемой торговым предприятием.
15. Анализ потребительских свойств и оценка качества вин.
16. Оценка качества и ассортимента безалкогольных напитков, реализуемых на региональном рынке.
17. Товароведная оценка ассортимента и качества пряностей.
18. Сравнительная характеристика потребительских свойств томатного сока разных производителей.
19. Изучение потребительских свойств сухофруктов, представленных на региональном рынке.
20. Анализ ассортимента и качества овощных консервов, реализуемых торговым предприятием.
21. Исследование качества и потребительских свойств солёных овощей, представленных на региональном рынке.
22. Исследование качества и потребительских свойств ферментированных овощей, реализуемых на региональном рынке.
23. Товароведная оценка качества и ассортимента растительных масел, реализуемых торговым предприятием.
24. Анализ ассортимента и качества маргаринов разных производителей.
25. Анализ потребительских свойств и оценка качества мяса птицы.
26. Анализ ассортимента и качества копченых колбас торговой марки «Луганские деликатесы».
27. Сравнительная характеристика потребительских свойств ливерных колбас разных производителей.
28. Товароведная оценка качества и ассортимента мясных полуфабрикатов, реализуемых торговым предприятием.
29. Товароведная оценка качества вареных колбас разных производителей.
30. Анализ потребительских свойств и оценка качества мясных консервов.
31. Товароведная характеристика мясных копченостей, реализуемых торговым предприятием.
32. Товароведная оценка ассортимента и качества сливочного масла разных производителей.
33. Товароведная оценка качества сосисок и сарделек разных производителей.
34. Товароведная оценка качества и ассортимента молока разных производителей.
35. Оценка качества и ассортимента кисломолочных напитков, реализуемых на региональном рынке.
36. Анализ ассортимента и качества плодово-ягодных соков разных производителей.
37. Оценка качества и ассортимента мороженого, реализуемого на региональном рынке.

38. Анализ потребительских свойств и оценка качества сгущенных молочных консервов.

39. Товароведная оценка качества сметаны разных производителей.

40. Товароведная оценка качества майонезов, реализуемых на региональном рынке.

41. Сравнительная характеристика масла подсолнечного разных производителей.

42. Товароведная оценка ассортимента и качества спредов разных производителей.

43. Товароведная оценка качества и ассортимента рыбы соленой.

44. Оценка качества и ассортимента рыбных консервов разных производителей.

45. Товароведная оценка ассортимента и качества копченой рыбы.

46. Изучение потребительских свойств гречневой крупы, реализуемой на региональном рынке.

47. Анализ ассортимента и качества макаронных изделий разных производителей.

48. Товароведная оценка ассортимента и качества хлеба пшеничного, представленного на региональном рынке.

49. Анализ ассортимента и оценка качества хлеба ржаного, реализуемого торговым предприятием.

50. Товароведная оценка ассортимента и оценка качества бараночных и сухарных изделий.

51. Сравнительная характеристика ассортимента и качества шоколада разных производителей.

52. Товароведная оценка ассортимента и качества карамели, реализуемой торговым предприятием

53. Товароведная оценка качества и ассортимента конфет разных производителей.

54. Анализ ассортимента и оценка качества печенья разных производителей.

55. Сравнительная характеристика потребительских свойств зефира разных производителей.

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

– традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

– технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам

активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

- технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

- технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

- технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования;

- технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Практические занятия проводятся с использованием развивающих, проблемных, проектных, информационных образовательных технологий.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. – М. : Дашков и К, 2014. – 930 с. – Текст: электронный : [сайт]. – [Коллектив авторов - Товароведение однородных групп продовольственных товаров \(libfox.ru\)](#)

2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения : учеб. для вузов / М.А. Николаева. – М. : Норма, 2007. – 448 с. – ISBN 978-5-89123-970-8 – Текст электронный : [сайт]. – [Николаева-Теоретические основы товароведения.pdf \(yandex.ru\)](#)

3. Попова Я.А. Методические рекомендации к выполнению курсовой работы по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиля подготовки «Товароведение, экспертиза и оценочная деятельность» / Я.А. Попова. – Луганск : ЛГУ им. В. Даля, 2020. – 44 с.

б) дополнительная литература:

1. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / И.П. Чепурной. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2005. – 404 с. – ISBN 5-94798-616-7 – Текст: электронный // Библиотека RealLib : [сайт]. – [Книга Товароведение и экспертиза вкусовых товаров \(И. П. Чепурной\) - большая электронная библиотека \(reallib.org\)](#)

2. Антинескул Е.А. Теоретические основы товароведения : учеб. пособие / Е.А. Антинескул, А.Р. Гарипова, А.А. Ясырева. – Пермь : Перм. гос. нац. исслед. ун-т., 2019. – 101 с. – ISBN 978-5-7944-3326-5 – Текст электронный : [сайт]. – [teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniia.pdf \(yandex.ru\)](http://teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniia.pdf(yandex.ru))

в) интернет-ресурсы:

Министерство образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – <http://fgosvo.ru>

Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru/>

Министерство промышленности и торговли Российской Федерации – <https://minpromtorg.gov.ru/>

Электронные библиотечные системы и ресурсы

Библиотека RealLib – [Библиотека Online reallib.org](http://БиблиотекаOnline.reallib.org)

Информационный ресурс библиотеки образовательной организации

Научная библиотека имени А. Н. Коняева ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. ДАЛЯ» – <http://biblio.dahluniver.ru/>

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	Firefox Mozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	Far Manager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GI MP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт

оценочных средств по учебной дисциплине

«Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Контролируемые темы учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1.	ПК-1	Способен оценивать качество, безопасность и проводить идентификацию потребительских товаров, проводить другие виды оценочной деятельности	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Тема 1. Основные понятия. Химический состав пищевых продуктов	6
				Тема 2. Классификация и качество продовольственных товаров	6
				Тема 3. Товароведная характеристика свежих плодоовощных товаров	6
				Тема 4. Товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей	6
				Тема 5. Товароведная характеристика чая и чайных напитков	6
				Тема 6. Товароведная характеристика кофе и кофейных напитков	6
				Тема 7. Товароведная характеристика пищевых концентратов	7
				Тема 8. Товароведная характеристика алкогольных напитков	7
				Тема 9. Товароведная характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков	7
				Тема 10. Товароведная характеристика пряностей	7
				Тема 11. Товароведная характеристика приправ	7
				Тема 12. Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов	7

**Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал
оценивания**

№ п/п	Код компе- тенции	Индикаторы достижений компетен- ции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов	Контроли- руемые темы учебной дисциплины	Наименовани е оценочного средства
1.	ПК-1	ПК-1.1	Знать: требования к качеству и безопасности товаров Уметь: оценивать качество и безопасность товаров и анализировать причины, вызывающие его снижение Владеть: навыками разработки мероприятий по устранению причин снижения качества товаров	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8, Тема 9, Тема 10, Тема 11, Тема 12	Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задания, тесты
		ПК-1.2	Знать: требования к маркировочным данным индивидуальной, потребительской, транспортной тары Уметь: определять соответствие продукции маркировочным данным индивидуальной, потребительской, транспортной тары на стадии хранения, эксплуатации, перевозки, реализации, утилизации Владеть: навыками оценки соответствия продукции маркировочным данным индивидуальной, потребительской, транспортной тары на стадии хранения, эксплуатации, перевозки, реализации, утилизации	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8, Тема 9, Тема 10, Тема 11, Тема 12	Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задания, тесты
		ПК-1.3	Знать: причины качественных изменений продукции и характера происхождения дефектов (производственного, механического) и фальсификации товаров Уметь: выявлять причины качественных изменений продукции и характера	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8, Тема 9, Тема 10,	Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задания, тесты

			происхождения дефектов (производственного, механического) и фальсификации товаров Владеть: навыками оценки качества товаров, выявления дефектов и фальсификации товаров	Тема 11, Тема 12	
--	--	--	---	---------------------	--

Оценочные средства по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Вопросы для устного опроса и самоконтроля:

1. Дайте определение понятию «пищевая продукция».
2. Что относят к пищевым добавкам?
3. Какие неорганические и органические вещества входят в состав продовольственных товаров?
4. Почему содержание влаги в некоторых продуктах является обязательным показателем качества?
5. Какова роль минеральных веществ в питании человека?
6. Какие белки называются полноценными?
7. Что происходит с жирами в процессе хранения продуктов?
8. Какое значение имеют витамины в питании человека?
9. В каком производстве применяют пектиновые вещества?
10. Назовите основные группы потребительских свойств продовольственных товаров.
11. Что такое пищевая ценность продовольственных товаров?
12. Что такое энергетическая ценность продуктов питания?
13. Какие вещества, входящие в состав пищевых продуктов, являются источником энергии в организме?
14. Дайте определение понятию «классификация».
15. Назовите разновидности методов классификации и их отличительные особенности.
16. На какие классы подразделяют продовольственные товары в соответствии с ОКП?
17. К каким товарным позициям относят продовольственные товары согласно ТН ВЭД?
18. Как подразделяют продовольственные товары согласно учебной классификации, принятой в товароведении?
19. Какие требования предъявляют к упаковке и маркировке продовольственных товаров?
20. Дайте определение понятия «качество».
21. В чем заключается сущность понятия «безопасность пищевой продукции»?
22. Каким требованиям должна отвечать упаковка продовольственных товаров?

23. Какие обязательные сведения должны быть указаны на маркировке продовольственных товаров?
24. Что лежит в основе товароведной классификации плодов и овощей? С какой целью она применяется?
25. По каким признакам и на какие группы подразделяют плоды? Какие плоды входят в каждую из этих групп?
26. По каким признакам классифицируют овощи? Перечислите и охарактеризуйте основные группы овощей.
27. Назовите пищевые вещества, входящие в состав плодов и овощей. Какое значение они имеют в питании человека?
28. Чем обусловлена пищевая и энергетическая ценность плодоовощной продукции?
29. Дайте краткую характеристику основных видов плодов.
30. Дайте краткую характеристику основных видов овощей.
31. Какие требования предъявляют к качеству свежих плодов и овощей?
32. Какие процессы протекают в сырье при консервировании?
33. Какие существуют методы переработки плодов и овощей?
34. Что положено в основу биохимических методов консервирования?
35. В чем сущность химических методов консервирования?
36. На чем основано консервирующее действие стерилизации и сушки?
37. В чем сущность консервирующего действия замораживания?
38. Какие процессы положены в основу консервирования плодов и овощей физико-химическими методами?
39. Как классифицируются плодоовощные консервы?
40. Каковы показатели качества консервов?
41. Каковы показатели качества квашеных и соленых овощей, моченых плодов?
42. Назовите условия хранения квашеной и соленой продукции.
43. Каковы показатели качества сушеных овощей и плодов?
44. Каковы условия и сроки хранения сушеной плодоовощной продукции?
45. Назовите показатели качества замороженной плодоовощной продукции.
46. Каковы условия и сроки хранения замороженной плодоовощной продукции?
47. Охарактеризуйте ассортимент картофелепродуктов.
48. Каковы показатели качества картофелепродуктов?
49. В чем заключается пищевая ценность чая?
50. В чем заключается особенность химического состава чайного листа?
51. Перечислите основные группы веществ, входящие в состав чая.
52. Дайте характеристику сырья для производства чая.
53. Из каких операций состоит технология производства чая?
54. Укажите особенности производства черного и зеленого чая.
55. Как изменяется химический состав чая в зависимости от технологии производства?

56. Что положено в основу классификации чая?
57. Какие показатели определяют при экспертизе качества чая?
58. Какая упаковка применяется для чая? Какая упаковка способствует лучшей сохранности чая?
59. Назовите условия и сроки хранения для различных видов чая.
60. Какие сведения должна содержать маркировка чая?
61. Какие дефекты характерны для чая и чем они обусловлены?
62. Чем отличается чайный напиток от чая?
63. Какое сырье используется для производства чайных напитков?
64. Охарактеризуйте технологию производства чайных напитков.
65. Как классифицируют чайные напитки?
66. Что является сырьем для производства кофе?
67. В чем отличие сухого и мокрого способа очистки плодов кофе?
68. Укажите химический состав сырого кофе.
69. Назовите основные этапы производства кофе натурального жареного.
70. Укажите основные процессы, происходящие при обжаривании сырья и формирующие качество кофе натурального жареного.
71. Что собой представляет кофе натуральный растворимый?
72. Назовите основные этапы производства кофе натурального растворимого.
73. Какие требования предъявляют к качеству кофе натурального растворимого?
74. Охарактеризуйте требования к упаковке кофе натурального жареного и растворимого.
75. Что такое кофейные напитки и как их классифицируют?
76. Назовите основное сырье для производства кофейных напитков.
77. Укажите основные этапы производства кофейных напитков?
78. Какие требования предъявляют к качеству кофейных напитков?
79. В чем заключаются особенности пищевых концентратов, отличающие их от других пищевых продуктов?
80. На какие группы подразделяют пищевые концентраты в зависимости от назначения?
81. Охарактеризуйте пищевую ценность и ассортимент пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд.
82. Дайте характеристику ассортимента пищевых концентратов сладких блюд.
83. В чем заключается пищевая ценность кулинарных соусов? Охарактеризуйте их ассортимент.
84. Дайте характеристику пищевой ценности и ассортимента пищевых концентратов мучных изделий.
85. Какие требования предъявляют к пищевым концентратам детского и диетического назначения?
86. Какие пищевые концентраты входят в ассортимент детского и диетического питания?

87. В чем заключается пищевая ценность сухих завтраков? Дайте характеристику их ассортимента.
88. Какие требования предъявляют к качеству пищевых концентратов?
89. Какое влияние оказывают на организм человека алкогольные напитки?
90. Чем различаются разные сорта спирта этилового ректификованного?
91. Укажите основные этапы производства водки.
92. Назовите отличительные особенности водок обыкновенных и особых.
93. Что относится к ликероводочным изделиям?
94. В чем заключаются отличительные особенности производства рома и виски?
95. Какой алкогольный напиток называется коньяком?
96. Назовите основные технологические операции при производстве коньяка.
97. Какие процессы происходят в коньячном спирте при его созревании?
98. Что положено в основу классификации коньяка в России, странах СНГ и во Франции?
99. В чем различие терминов «коньяк», «бренди», «коньячный напиток»?
100. Сравните пищевую ценность виноградных и плодовых вин.
101. Какие требования предъявляются к сырью в винодельческом производстве?
102. Что положено в основу классификации виноградных вин в нашей стране и за рубежом?
103. Какие вина называются «тихими» и винами с избыточным содержанием диоксида углерода?
104. В чем различие игристых и газированных (шипучих) вин?
105. Назовите основные группы виноградных и плодовых вин.
106. Какие вина относятся к натуральным?
107. Что такое специальные вина, чем они отличаются от натуральных?
108. Что такое ароматизированные вина и какова особенность их производства?
109. В чем заключается питательная ценность пива и почему нужно ограничивать его потребление?
110. Укажите основное сырье, используемое для производства пива.
111. В чем отличительные особенности производства разных типов солода?
112. Назовите основные стадии производства пива.
113. Что лежит в основе классификации пива?
114. Чем отличается пиво низового и верхового брожения?
115. Сравните пищевую ценность газированных и негазированных безалкогольных напитков.
116. Что положено в основу классификации безалкогольных напитков?
117. В чем отличие соков от сокосодержащих напитков?

118. Чем обусловлена пищевая и биологическая ценность безалкогольных газированных и негазированных напитков?
119. Почему соки с мякотью превосходят по пищевой ценности соки без мякоти?
120. Как подразделяются сиропы по сырью и по способу обработки?
121. В чем отличие кваса от напитков зернового (хлебного) сырья?
122. Какое сырье можно отнести к основному и вспомогательному при производстве безалкогольных газированных напитков?
123. Назовите современный ассортимент безалкогольных газированных и негазированных напитков согласно существующей классификации.
124. Какова пищевая ценность пряностей?
125. По каким признакам классифицируют пряности?
126. Назовите требования к качеству пряностей.
127. Дайте характеристику основных дефектов пряностей.
128. Упаковка, маркировка и хранение пряностей.
129. Охарактеризуйте пищевую ценность приправ.
130. Как классифицируют приправы? Дайте характеристику их ассортимента.
131. Назовите требования к качеству приправ.
132. Дайте характеристику основных дефектов приправ.
133. Упаковка, маркировка и хранение приправ.
134. Дайте характеристику пищевой ценности яиц и яичных продуктов.
135. Как классифицирую яйца и яичные продукты?
136. Какие требования предъявляют к качеству яиц и яичных продуктов.
137. Упаковка, маркировка и хранение яиц и яичных продуктов.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «вопросы для устного опроса и самоконтроля»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив неточности и т.п.)
3	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
2	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил, др.)

Практические задания:

Задание 1

Изучите химический состав и выявите роль и значение различных органических и неорганических веществ для организма человека. По результатам изучения заполните таблицу.

Группа химических веществ	Подгруппа химических веществ	Значение вещества для организма человека	Последствия малого или чрезмерного употребления	Пищевые продукты – источники вещества
1	2	3	4	5

Задание 2

Проанализируйте химический состав и энергетическую ценность предложенных образцов продовольственных товаров. Результаты оформите в виде таблицы.

Наименование образца	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность		Значение продукта в питании человека
				ккал	кДж	
1	2	3	4	5	6	7

Задание 3

Рассчитайте энергетическую ценность продуктов из таблицы. Выявите усвояемость продукта, исходя из природы входящих в него веществ (для животной пищи – 95%, растительной – 80% и смешанной – 85%). Произведите необходимые вычисления, учитывая количество продукта и усвояемость, сделайте соответствующие записи.

Наименование продукта	Количество о продукта, г	Содержание в 100 г продукта, г			Расчеты энергетической ценности
		Белки	Жиры	Углеводы	
Зеленый горошек консервированный	90	3,0	0,2	6,5	
Сушки ванильные	50	8,7	5,6	16,0	
Батон простой	45	8,0	0,9	0,8	
Сосиски молочные	130	11,0	23,9	1,6	
Йогурт 3,2%	125	5,0	3,2	8,5	
Грудинка сырокопченая из свинины	120	8,9	63,3	-	
Кофе жареный в зернах	35	13,9	14,4	2,8	
Мармелад фруктово-ягодный	75	0,4	-	74,8	

Задание 4

В супермаркет «Матрешка» поступила партия консервов – кукуруза сахарная в зернах высшего сорта ТМ «Кубаночка». При проведении оценки качества было выявлено, кукуруза представляет собой срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листовенного покрова и шелковистых нитей; наличие механически поврежденных зерен к массе кукурузы составляет 23%; вкус и запах – свойственные вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запаха; цвет зерен – белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный; консистенция – мягкая, однородная, без чрезмерной плотности; массовая доля хлоридов – 0,1%; минеральные и посторонние примеси не обнаружены. По результатам оценки качества заполните таблицу 2 и сделайте заключение о качестве консервированной кукурузы.

Задание 5

С помощью ГОСТ Р 57976-2017 «Фрукты и овощи свежие. Термины и определения» изучите термины и определения понятий в области плодоовощной продукции. По результатам изучения выполните предложенные задания:

1.1. Дайте определения понятиям: культурный сорт; ботанический сорт; помологический сорт; ампелографический сорт; товарный сорт; съемная зрелость; техническая зрелость; потребительская зрелость.

1.2. Перечислите дефекты плодоовощных товаров и их отличительные особенности.

1.3. Дайте определение понятию виноград, укажите на какие сорта подразделяют виноград, какие болезни свойственны ему.

1.4. Назовите основные признаки для идентификации сортов картофеля. Укажите сорта картофеля и их отличительные признаки.

1.5. Дайте определения различных степеней зрелости томатов.

1.6. Перечислите дефекты орехоплодных культур и арахиса.

Задание 6

Дайте характеристику ассортимента свежих плодов и овощей и заполните таблицу.

Класс	Подкласс	Группа	Вид	Товароведная характеристика
1	2	3	4	5

Задание 7

В супермаркет «Абсолют» поступила партия апельсинов высшего сорта группы Навель. Объем партии составляет 25 ящиков. При оценке качества было выявлено: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней

влажности; присутствуют плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид – плоды с незначительными зарубцевавшимися повреждениями (4%); запах и вкус – свойственные без постороннего запаха и привкуса; массовая доля сока – 35%; соотношение содержания сахара и кислоты – 7,0:1,5.

Определите объем выборки для проверки качества, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы.

По результатам оценки качества апельсинов заполните таблицу и сделайте заключение об их качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 34307-2017	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 8

В супермаркет «Абсолют» поступила партия бананов. При оценке их качества было выявлено, что плоды относятся к одному помологическому сорту; плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани; крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие, здоровые, не пересушенные; плоды при разрезании имеют легкий огуречный аромат; плоды съемной степени зрелости, мякоть плотная, белая с трудно отделяемой кожурой светло-зеленой окраски; размеры плодов: диаметр – 2,5-3,6; длина – 16-19; количество плодов в кисти – 6-9 шт.

По результатам оценки качества бананов заполните таблицу, определите класс бананов в зависимости от качества. Сделайте заключение о качестве поступивших бананов.

Наименование показателя	Требования по ГОСТ Р 51603-2000			Характеристика образца	Заключение о качестве
	экстра	первый	второй		
1	2	3	4	5	6

Задание 9

В супермаркет «Матрешка» поступила партия раннего картофеля сорта «Королева Анна». При проведении оценки качества было выявлено, что клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой желтого цвета, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен; клубни полностью покрытые кожурой; присутствуют клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью 4 см²; окраска внутренней части клубня типичная для ботанического сорта; запах и вкус свойственные, без постороннего запаха и привкуса; массовая доля позеленевших клубней – 3%.

По результатам оценки качества картофеля заполните таблицу и сделайте заключение о его качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 7176-2017	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 10

На плодоовощную базу поступила партия капусты белокочанной в количестве 250 мешков. В сопроводительных документах указано, что капуста относится к первому классу. При последующей оценке качества было выявлено: кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги; запах и вкус свойственные, без постороннего запаха и привкуса; кочаны плотные зачищены до плотно облегающих белых листьев; длина кочерыги над кочаном – 2 см; содержится 3% кочанов треснувших и с механическими повреждениями на глубину не более 3 см.

Определите объем выборки для проверки качества, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы. По результатам оценки качества капусты заполните таблицу и сделайте заключение о ее качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ Р 51809-2001	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 11

Определите к какому товарному сорту относят свежие томаты, если при оценке их качества было выявлено: плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной формы, с плодоножкой, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности; плоды плотные способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения; запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса; массовая доля плодов томатов, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому товарному сорту составляет 2,5%.

По результатам оценки качества свежих томатов заполните таблицу и сделайте заключение об их качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 34298-2017			Характеристика образца	Заключение о качестве
	высший	первый	второй		
1	2	3	4	5	6

Задание 12

Используя ГОСТ 4.458-2019 «Система показателей качества продукции. Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Номенклатура показателей» изучите показатели качества продуктов переработки плодов и овощей. По результатам изучения составьте номенклатуру показателей качества для консервов «Икра из кабачков (обжаренных)», «Персики половинками в сиропе», «Паста томатная», «Черничный джем». Результаты занесите в таблицу.

Наименование показателя качества	Наименование характеризуемого свойства	Метод испытаний
1	2	3
Икра из кабачков (обжаренных)		
Персики половинками в сиропе		
Томатная паста		
Черничный джем		

Задание 13

В супермаркет «Матрешка» поступила партия яблочного сока восстановленного. В ходе оценки качества было выявлено, что сок представляет собой однородную прозрачную жидкость с легкой опалесценцией; вкус и аромат – хорошо выраженные, свойственные яблочному соку, без посторонних привкуса и запаха; цвет – однородный по всей массе свойственный цвету яблочного сока; массовая доля осадка – 0,2%; минеральные, посторонние примеси и примеси растительного происхождения не обнаружены.

По результатам оценки качества яблочного сока восстановленного заполните таблицу и сделайте заключение о его качестве.

Наименование показателя	Требования по ГОСТ 32103-2013	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 14

В магазин «Продукты» поступила партия консервированного зеленого горошка. По результатам оценки качества было выявлено, что зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, присутствуют битые зерна в количестве 4%; вкус и запах, свойственные консервированному зеленому горошку без постороннего привкуса и запаха; цвет зерен светло-зеленый, однородный в упаковке; консистенция мягкая неоднородная; заливочная жидкость прозрачная, присутствует небольшой крахмалистый осадок; массовая доля зеленого горошка от массы нетто

консервов составляет 65%; массовая доля хлоридов – 1,2%; содержание примесей растительного происхождения – 2 шт.; минеральные и посторонние примеси отсутствуют.

По результатам оценки качества консервированного зеленого горошка заполните таблицу и сделайте заключение о его качестве.

Наименование показателя	Требования по ГОСТ 34112-2017			Характеристика образца	Заключение о качестве
	высший сорт	1-й сорт	2-й сорт		
1	2	3	4	5	6

Задание 15

Используя ГОСТ 32593-2013 «Чай и чайная продукция. Термины и определения» изучите термины и определения в области производства, хранения, транспортирования и реализации чая и чайной продукции. По результатам изучения выполните следующие задания:

1.1. Дайте определения следующих терминов: типсы, флеш чайного растения, сырье Лао-ча, чай, чайный напиток, растворимый чай, холодный чай.

1.2. Перечислите технологические процессы обработки чайного листа.

1.3. Изучите показатели качества чая и заполните таблицу.

Показатели доброкачественности	Дефекты чая
Внешний вид чая – это ...	
Аромат чая – это ...	
Вкусовые свойства настоя чая – это ...	
Внешний вид настоя чая – это ...	
Внешний вид разваренного чайного листа ...	

Задание 16

Используя образцы чая, изучите его ассортимент и заполните таблицу.

Наименование	Торговая марка	Степень ферментации чайного листа	Способ технологической обработки чайного листа	Степень измельчения чайного листа	Состав	Упаковка
1	2	3	4	5	6	7

Задание 17

Используя образцы чайных напитков, изучите их ассортимент и заполните таблицу.

Наименование	Торговая марка	Назначение	Группа в зависимости от состава сырья	Группа в зависимости от использованного сырья	Группа в зависимости от физиологического воздействия	Состав	Упаковка
1	2	3	4	5	6	7	8

Задание 18

В супермаркет «Спар» поступила партия листового черного чая в размере 100 пачек. Определите порядок приемки данной партии чая, а также объем выборки, приемочное и браковочное числа.

Задание 19

В магазин «Продукты» поступила партия чая черного листового. По результатам оценки качества было выявлено, что внешний вид настоя чая – яркий, прозрачный; аромат и вкус настоя чая – нежный аромат, терпкий вкус; цвет разваренного чайного листа – однородный, коричнево-красный; внешний вид чая – однородный, ровный, хорошо скрученный; содержание водорастворимых экстрактивных веществ – 29%; массовая доля влаги – 6%; общее содержание золы – 5%; содержание водорастворимой золы – 52%; содержание грубых волокон – 8%.

По результатам оценки качества чая черного листового заполните таблицу и сделайте заключение о его качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 32573-2013	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 20

Используя ГОСТ Р 52089-2003 «Кофе. Термины и определения» изучите термины и определения в области производства кофе. По результатам изучения выполните следующие задания:

1.1. Дайте определения следующих терминов: кофе Арабика, Робуста, Либерика, Эксельса, Арабуста, плоское кофейное зерно, караколь, слоновое зерно.

1.2. Изучите термины и определения в области производства кофе и заполните схему производства кофе жареного молотого, представленную на рисунке.



1.3. Изучите и запишите в рабочую тетрадь термины и определения в области формирования ассортимента кофе.

Задание 21

Используя образцы кофе, изучите его ассортимент и заполните таблицу.

Наименование	Торговая марка	Ботанический сорт	Регион произрастания	Характер технологической обработки и формы	Наличие добавок	Упаковка
1	2	3	4	5	6	7

Задание 22

Используя образцы кофейных напитков, изучите их ассортимент и заполните таблицу.

Наименование	Торговая марка	Технология производства	Рецептура	Состав	Упаковка
1	2	3	4	5	6

Задание 23

Проанализируйте маркировку двух образцов (кофе и кофейного напитка) и заполните таблицу.

Наименование показателя	Характеристика образца	
	Образец 1 – Кофе (наименование)	Образец 2 – Кофейный напиток (наименование)
Вид и тип упаковки		
Состояние упаковки		
Заключение о качестве упаковки		
Наименование		
Состав		
Масса, г		
Дата изготовления		
Срок годности		

Условия хранения		
Наименование и место нахождения изготовителя		
Рекомендации по приготовлению		
Обозначение нормативного документа		
Заключение о маркировке		

Задание 24

В супермаркет «Матрешка» поступила партия молотого жареного кофе. По результатам оценки качества было выявлено, что кофе представляет собой светло-коричневый порошок; вкус – приятный, насыщенный, присущий данному продукту; аромат – выраженный, присущий данному продукту; массовая доля влаги составила 5,2%; кофеин – 1,6%; общее содержание золы – 5,6%; содержание экстрактивных веществ – 33%; степень помола – 87%; содержание металлических примесей – $5 \cdot 10^2$.

По результатам оценки качества молотого жареного кофе заполните таблицу и сделайте заключение о его качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 32775-2014	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 25

В магазин «Продукты» поступила партия кофе растворимого сублимированного. По результатам оценки качества было выявлено, что частицы кофе плотной структуры различных форм и размеров с гладкой поверхностью темно-коричневого цвета, однородный по интенсивности; вкус выраженный, свойственный данному наименованию; аромат выраженный, свойственный данному наименованию; массовая доля влаги составила 5%; кофеин – 3,5%; общее содержание золы – 7,2%; продолжительность растворения в горячей воде – 0,3 мин.; продолжительность растворения в холодной воде – 2 мин.

По результатам оценки качества растворимого сублимированного кофе заполните таблицу и сделайте заключение о его качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 32776-2014	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 26

Используя ГОСТ 19327-84 «Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Общие технические условия» и образцы пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд изучите их ассортимент. Результаты занесите в таблицу.

Наименование	Торговая марка	Группа в зависимости от			Масса, г	Упаковка
		назначения, видов основного сырья	технологических режимов обработки	внешнего вида		
1	2	3	4	5	6	7

Задание 27

Используя ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия» и образцы пищевых концентратов сладких блюд, изучите их ассортимент и заполните таблицу.

Наименование	Торговая марка	Группа в зависимости от			Масса, г	Упаковка
		применяемого сырья	способа получения готового сладкого блюда	внешнего вида		
1	2	3	4	5	6	7

Задание 28

Используя ГОСТ Р 50366-92 «Концентраты пищевые. Полуфабрикаты мучных изделий. Общие технические условия» и образцы полуфабрикатов мучных изделий, изучите их ассортимент и заполните таблицу.

Наименование	Торговая марка	Группа в зависимости от			Масса, г	Упаковка
		назначения	используемого сырья	используемых добавок		
1	2	3	4	5	6	7

Задание 29

Используя ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия» и образцы растворимых кофейных напитков, изучите их ассортимент и заполните таблицу.

Наименование	Торговая марка	Группа в зависимости от			Масса, г	Упаковка
		рецептуры	используемого сырья	внешнего вида		
1	2	3	4	5	6	7

Задание 30

Проанализируйте маркировку двух образцов пищевых концентратов и заполните таблицу.

Наименование показателя	Характеристика образцов	
	Образец 1 – Наименование	Образец 2 – Наименование
Наименование концентрата		
Наименование предприятия-изготовителя, его товарный знак и адрес		
Состав концентрата		
Способ приготовления		
Масса нетто		
Дата выработки		
Номер смены		
Срок хранения		
Обозначение нормативного документа		
Надпись: «хранить в сухом прохладном месте»		
Пищевая и энергетическая ценность		
Сорт (для сортовой продукции)		
Заключение		

Задание 31

Проведите органолептическую оценку одного образца макаронных изделий быстрого приготовления, заполните таблицу и сделайте заключение о качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 31749-2012	Характеристика образца	Заклучение о качестве
Время приготовления до готовности	Не более 5 минут		
Состояние изделий после приготовления	Изделия не должны слипаться между собой после приготовления. Изделия должны сохранять форму гофрированной нити лапши (вермишели) по истечении 15 мин с момента заливания их кипящей водой		
Вкус	Свойственный данному изделию,		

	без прогорклого и постороннего вкуса		
Запах	Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего запаха		

Задание 32

В магазин «Продукты» поступила партия желе в брикетах. По результатам оценки качества было выявлено, что брикет целый, правильной формы; внешний вид и цвет готового блюда – свойственный данному наименованию; вкус и запах – свойственный данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха; консистенция – желеобразная, неоднородная, сохраняющая форму; массовая доля влаги – 7,0%.

По результатам оценки заполните таблицу и сделайте заключение о качестве желе.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 18488-2000	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 33

Используя ГОСТ 33880-2016 «Напитки спиртные. Термины и определения», изучите их ассортимент. По результатам изучения заполните таблицу.

Название алкогольного напитка		Определение по ГОСТ 33880-2016	Сырье для производства	Особенности технологии производства	Наименования алкогольного напитка
Водка					
	Водка особая				
	Водка с защищенным наименованием по происхождению				
Настойка					
	Горькая настойка				
	Полусладкая настойка				
	Сладкая настойка				
Ликер					
	Крепкий ликер				
	Десертный ликер				
	Эмульсионный ликер				
	Яичный ликер				

	Крем				
Виски					
	Солодовый виски				
	Зерновой виски				
	Купажированный виски				
Ром					
	Невыдержанный ром				
	Выдержанный ром				
Бальзам					
Аперитив					
Десертны й напиток					
Коктейль					
Наливка					
Пунш					
Джин					

Задание 34

С помощью ГОСТ 33817-2016 «Спирт этиловый из пищевого сырья, напитки спиртные. Методы органолептического анализа» изучите методы органолептического анализа спиртных напитков. По результатам изучения в рабочей тетради выполните следующие задания:

- 1) раскройте сущность методов определения внешнего вида, (прозрачности, наличия посторонних включений (частиц)), цвета, запаха, аромата (букета) и вкуса;
- 2) дайте сравнительную характеристику основных видов дегустации;
- 3) опишите требования, которые предъявляют к дегустаторам;
- 4) охарактеризуйте требования, предъявляемые к дегустационной посуде;
- 5) запишите как проводится обработка результатов дегустации;
- 6) законспектируйте дегустационную оценку продукции, рекомендованной к выпуску и реализации;
- 7) запишите описательные характеристики возможных вариантов оценки органолептических показателей для спиртных напитков.

Задание 35

В супермаркет «Матрешка» поступила партия водки «Московская» в количестве пятидесяти ящиков по двадцать бутылок объемом 0,5 л. Определите объем выборки, количество проб для определения полноты налива, органолептических и физико-химических показателей, размер объединенной пробы. Отметьте в тетради, чему равны приемочное и браковочное числа для данной партии водки.

Задание 36

В магазин «Продукты» поступила партия водки особой «Граф Витте» в количестве 600 бутылок. При приемке были обнаружены следующие дефекты: глубокие царапины на двух бутылках, деформация этикетки на одной бутылке. Возможна ли приемка данной партии водки?

Задание 37

В магазин «Продукты» поступила партия водки особой «Черная Пантера». На маркировке водки указано, что в ее состав входят: специально подготовленная вода, спирт «Люкс», натуральный мед; крепость составляет 40% об. По результатам органолептической оценки качества было выявлено, что водка представляет собой бесцветную прозрачную жидкость без посторонних включений и осадка с характерным вкусом и ароматом, без постороннего привкуса и аромата. Физико-химические исследования показали, что крепость водки составляет 40% об.; щелочность – 1,5 см³; массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм³ безводного спирта – 2,5 мг; массовая концентрация сивушного масла в 1 дм³ безводного спирта – 3,0 мг; массовая концентрация сложных эфиров в 1 дм³ безводного спирта – 10,5 мг; объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт – 0,01%.

По результатам оценки качества водки заполните таблицу и сделайте заключение о ее качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 12712-2013	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 38

Используя конспект лекций, ГОСТ Р 52335-2005 «Продукция винодельческая. Термины и определения» и образцы винодельческой продукции, изучите их ассортимент. По результатам изучения заполните таблицу 1.

Таблица 1 – Характеристика ассортимента вин и коньяков

Название винодельческой продукции		Определение по ГОСТ Р 52335-2005	Сырье для производства	Особенности технологии производства	Наименования винодельческой продукции
Вино					
	Столовое вино				
	Специальное вино				
	Ликерное вино				
	Ароматизированное				

	вино				
	Вермут				
	Игристое вино				
	Российское шампанское				
	Игристое жемчужное вино				
	Газированное вино				
	Газированное жемчужное вино				
Плодовое вино					
	Столовое плодовое вино				
	Специальное плодовое вино				
	Ароматизированное плодовое вино				
Виноградная водка					
Плодовая водка					
Российский кальвадос					
Сидр					
Бренди					
Российский коньяк					
Винный напиток					
Винный коктейль					

Задание 39

В супермаркет «Матрешка» поступила партия вина столового сухого красного «Алушта». По результатам оценки качества было выявлено, что вино по внешнему виду прозрачное, без осадка и посторонних включений; объемная доля этилового спирта составляет 12%; массовая концентрация сахаров – 3,5 г/дм³; массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту – 4,5 г/дм³; массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту – 1,0 г/дм³; массовая концентрация приведенного экстракта – 22,5 г/дм³; массовая концентрация лимонной кислоты – 0,3 г/дм³; массовая концентрация общего диоксида серы – 157 г/дм³; массовая концентрация сорбиновой кислоты – 142 г/дм³.

По результатам оценки качества вина заполните таблицу и сделайте заключение о его качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 32030-2013	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 40

В супермаркет «Матрешка» поступила партия вина фруктового гранатового полусладкого Vinuyan. По результатам оценки качества было выявлено, что вино по внешнему виду прозрачное, без осадка и посторонних включений, без посторонних тонов в аромате и вкусе; объемная доля этилового спирта составляет 12%; массовая концентрация сахаров – 45 г/дм³; массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту – 5,5 г/дм³; массовая концентрация летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту – 1,5 г/дм³; массовая концентрация общего диоксида серы – 143 г/дм³; массовая концентрация сорбиновой кислоты – 119 г/дм³.

По результатам оценки качества фруктового вина заполните таблицу и сделайте заключение о его качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 33806-2016	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 41

В супермаркет «Матрешка» поступила партия российского пятилетнего коньяка «Старейшина». По результатам оценки качества было выявлено, что коньяк по внешнему виду прозрачный, без посторонних включений и осадка; цвет – темно-янтарный с золотистым оттенком; букет и вкус – характерные, без постороннего привкуса и запаха; объемная доля этилового спирта составляет 40%; массовая концентрация сахаров в коньяке в пересчете на инвертный сахар – 14,5 г/дм³; массовая концентрация железа – 0,7 мг/дм³; массовая концентрация высших спиртов в коньяке в пересчете на изоамиловый спирт – 300 мг/100 см³ безводного спирта; массовая концентрация альдегидов в коньяке в пересчете на уксусный альдегид – 10,0 мг/100 см³ безводного спирта; массовая концентрация средних эфиров в коньяке в пересчете на уксусно-этиловый эфир – 115 мг/100 см³ безводного спирта; массовая концентрация летучих кислот в коньяке в пересчете на уксусную кислоту – 120 мг/100 см³ безводного спирта; массовая концентрация приведенного экстракта – 2,5 г/дм³; массовая концентрация метилового спирта – 0,5 г/дм³.

По результатам оценки качества коньяка заполните таблицу и сделайте заключение о его качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 31732-2014	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 42

В супермаркет «Спар» поступила партия пива светлого «Жигулевское» в количестве двадцати ящиков по двадцать бутылок объемом 0,5 л. На маркировке пива указано, что экстрактивность начального сусла составляет 11%, а содержание алкоголя – не менее 4% об.

Определите объем выборки для данной партии пива и заполните таблицу.

Объем партии пива, бутылок	1-я группа			2-я группа			3-я и 4-я группы	Объем выборки для определения объема пива, бутылок	Общий объем выборки, бутылок
	объем выборки, бутылок	приемочное число	браковочное число	объем выборки, бутылок	приемочное число	браковочное число	объем выборки, бутылок		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Укажите в рабочей тетради, в каком количестве необходимо отобрать пробы для контроля стойкости, аромата и вкуса, массовой доли спирта, сухих веществ в начальном сусле, кислотности и цвета пива.

По результатам оценки качества пива было выявлено, что оно представляет собой прозрачную пенящуюся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву; аромат – чистый, сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов; вкус – чистый, сброженный, солодовый с хмелевой горечью, без посторонних привкусов; объемная доля спирта в пиве составляет 4,8%; кислотность – 2,4 к. ед.; pH – 4,1; цвет – 1,9 ц. ед.; массовая доля двуокиси углерода – 1,1%; пенообразование: высота пены – 58 мм; пеностойкость – 3,5 мин.

По результатам оценки качества пива заполните таблицу и сделайте заключение о его качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 31711-2012	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 43

В магазин «Продукты» поступила партия напитка слабоалкогольного газированного ароматизированного «Шейк коктейль «Бора-Бора». По результатам оценки качества было выявлено, что напиток представляет собой прозрачную жидкость без осадка и посторонних включений, объемная доля этилового спирта составляет 7,0%; массовая доля двуокиси углерода – 0,6%.

По результатам оценки качества слабоалкогольного напитка заполните таблицу и сделайте заключение о его качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 34793-2021	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 44

В магазин «Продукты» поступила партия напитка безалкогольного сильногазированного на пряно-ароматическом растительном сырье «Байкал». По результатам оценки качества было выявлено, что по внешнему виду напиток представляет собой непрозрачную жидкость; цвет, вкус и запах – характерные для напитка данного наименования; массовая доля двуокиси углерода составляет 0,3%.

По результатам оценки качества напитка безалкогольного заполните таблицу и сделайте заключение о его качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ 28188-2014	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 45

Дайте товароведную характеристику пряностей и заполните таблицу.

Наименование пряности	Название растения из которого получают	Часть растения, которая используется в пищу	Внешний вид, вкус и запах	Вещества, обуславливающие вкус и запах
Лавровый лист				
Гвоздика				
Шафран				
Перец красный				
Перец черный				
Перец белый				
Перец душистый				
Ваниль				
Горчица				
Корица				
Куркума				
Мускатный орех				
Кассия				
Бадьян				
Розмарин				
Тмин				
Анис				
Базилик				
Имбирь				
Кардамон				
Фенхель				

Задание 46

Используя ГОСТ 29050-91 «Пряности. Перец черный и белый. Технические условия» проведите оценку качества образца черного молотого перца по органолептическим показателям.

По результатам оценки качества заполните таблицу и сделайте заключение о его качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

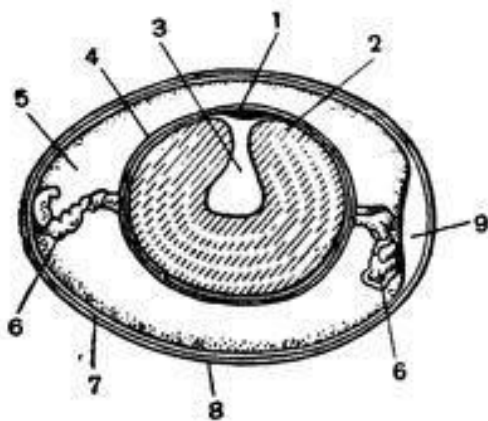
Задание 47

Используя ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия» и образцы соли (не менее 5) изучите ассортимент соли. По результатам изучения заполните таблицу.

Наименование соли	Производитель и упаковщик	Вид соли				
		по происхождению сырья	по способу производства	по способу обработки	по качеству	по гранулометрическому составу
1	2	3	4	5	6	7

Задание 48

Изучите и запишите в рабочую тетрадь строение яйца.



Продольный разрез яйца курицы: 1 – образовательный желток; 2 – «желтый» желток; 3 – «белый» желток; 4 – желточная оболочка; 5 – белок; 6 – халазы; 7 – подскорлупная оболочка; 8 – скорлупная оболочка; 9 – воздушная камера

Задание 49

С помощью ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия» проведите оценку качества соли пищевой по органолептическим показателям.

По результатам оценки качества заполните таблицу и сделайте заключение о ее качестве.

Наименование показателя	Требования согласно ГОСТ	Характеристика образца	Заключение о качестве
1	2	3	4

Задание 50

Проведите органолептическую оценку яиц: внимательно рассмотрите поверхность яиц, опишите состояние поверхности и скорлупы, дайте заключение; взвесьте яйца и опередите их категорию.

3.2. Определите доброкачественность яиц по плотности. Для этого приготовьте растворы поваренной соли следующих концентраций:

I раствор – в 500 мл дистиллированной воды растворить 60 г поваренной соли (получается раствор плотностью $1,073 \text{ г/см}^3$), в котором яйца в возрасте 7 дней тонут, а более старые плавают;

II раствор – 250 мл I раствора смешать с 250 мл дистиллированной воды (получается раствор плотностью $1,055 \text{ г/см}^3$), в данном растворе яйца в возрасте 7 и 14 дней тонут, а более старые плавают;

III раствор – 250 мл II раствора смешать с 250 мл дистиллированной воды (получается раствор плотностью $1,037 \text{ г/см}^3$), в данном растворе яйца в возрасте 7, 14 и 21 день тонут, а более старые плавают;

IV раствор – 250 мл III раствора смешать с 250 мл дистиллированной воды (получается раствор плотностью $1,020 \text{ г/см}^3$), в данном растворе яйца в возрасте 28 дней тонут, а более старые плавают.

Опустить в полученные растворы яйцо, зафиксировать его положение с помощью рисунка, дать оценку свежести.



Определите доброкачественность яиц по состоянию белка и желтка: разбить яйцо и выложите его на блюде с большой плоской поверхностью. У свежего яйца желток пышный и выпуклый, а белок состоит из густого желеобразного слоя и окружающего его более жидкого слоя. У яйца, еще пригодного в пищу, но уже пролежавшего 7-8 дней, желток становится плоским, в белке слои практически неразличимы, а сам белок растечется по поверхности широким и тонким пятном. Определите возраст яйца по внешнему виду белка и желтка.

По результатам всех исследований дайте заключение о качестве куриных яиц.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «практические задания»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Задание выполнено и оформлено полностью (правильно даны все необходимые ответы и пояснения)
4	Задание выполнено и оформлено на среднем уровне (правильно даны все необходимые ответы, оформление не соответствуют требованиям)
3	Задание выполнено на низком уровне (даны не все необходимые ответы, пояснения не точны, оформление не соответствуют требованиям)
2	Задание выполнено на неудовлетворительном уровне (даны неправильные ответы, пояснения отсутствуют)

Тесты:

1. *Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу – это:*

- а) пищевая продукция
- б) продовольственное (пищевое сырье)
- в) пищевые добавки
- г) нутриенты (пищевые вещества)

2. *Живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы, поступающие в составе пищевой продукции для улучшения (оптимизации) состава и биологической активности защитной микрофлоры кишечника человека – это:*

- а) биологически активные добавки
- б) нутриенты
- в) пробиотические организмы
- г) все ответы верны

3. *Нутриенты (пищевые вещества) – это:*

а) любые вещества (или смеси веществ) имеющие или не имеющие собственную пищевую ценность, обычно не употребляемые человеком

непосредственно в пищу, преднамеренно вводимые в пищевую продукцию с технологической целью при ее производстве, транспортировании и хранении, что приводит или может привести к тому, что данные вещества или продукты их превращений становятся компонентами пищевой продукции

б) природные и (или) идентичные природным биологически активные вещества, а также пробиотические микроорганизмы, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевой продукции

в) живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы, поступающие в составе пищевой продукции для улучшения (оптимизации) состава и биологической активности защитной микрофлоры кишечника человека

г) вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции

4. Рекомендуемый уровень суточного потребления белков (г):

- а) 70
- б) 75
- в) 80
- г) 85

5. Рекомендуемый уровень суточного потребления жиров (г):

- а) 83
- б) 84
- в) 85
- г) 86

6. К пищевым продуктам с высоким содержанием воды относятся:

- а) мука, крупа, макаронные изделия, чай и кофе, крахмал, сухофрукты
- б) плоды, овощи, сухофрукты, молоко
- в) молоко, мясо, рыба, макаронные изделия, крупы
- г) плоды, овощи, молоко, рыба, мясо

7. К макроэлементам относятся:

- а) Zn, Cu, I, F, Mn, Cr, Ni
- б) Ca, P, Mg, Na, K, Cl, S, Fe
- в) Sn, Pb, Hg
- г) Mg, Na, K, Cl, S, I, F, Mn, Cr

8. Минеральные вещества Sn, Pb, Hg – это:

- а) макроэлементы
- б) микроэлементы
- в) ультрамикроэлементы
- г) верный ответ отсутствует

9. *Продукты, являющиеся источником кальция:*
- а) сыр, творог, молоко, яйца, цветная капуста, фасоль
 - б) бобовые, курага, соки
 - в) печень, говядина, яйца, рыба, фасоль, яблоки
 - г) морская рыба, морская капуста, йодированная соль
10. *Хлеб и крупяные изделия, курага, чернослив, урюк являются источником:*
- а) железа
 - б) магния
 - в) фосфора
 - г) йода
11. *Источником йода являются продукты:*
- а) морская рыба, морская капуста, йодированная соль
 - б) рыба, икра, фасоль, хлеб, печень говяжья
 - в) печень, говядина, яйца, рыба, фасоль, яблоки
 - г) рыба, морепродукты, чай, питьевая вода
12. *Полноценными белками являются:*
- а) казеин, альбумин, глобулин
 - б) миозин и актин
 - в) овальбумин, овоглобулин
 - г) все ответы верны
13. *Высоким содержанием белка отличаются пищевые продукты:*
- а) мясо, рыба, яйца
 - б) сыры, творожные изделия
 - в) соя, соевые продукты
 - г) все ответы верны
14. *К полиненасыщенным жирным кислотам относятся:*
- а) олеиновая
 - б) пальмитиновая, стеариновая
 - в) линолевая, линоленовая, арахидоновая
 - г) масляная, капроновая, каприловая
15. *К жироподобным соединениям (липоидам) относятся:*
- а) лецитины, кефалины
 - б) холестерин, эргостерол
 - в) воски
 - г) все ответы верны
16. *Продукты, которые почти полностью состоят из одних углеводов:*
- а) плоды, овощи
 - б) сахар, мед, крахмал
 - в) мука, крупа, макаронные изделия
 - г) кондитерские изделия
17. *К простым сахарам (моносахаридам) относятся:*
- а) сахароза, мальтоза, лактоза
 - б) крахмал, гликоген, пектиновые вещества, целлюлоза, гемицеллюлозы, инулин, камеди
 - в) раффиноза, стахиоза
 - г) глюкоза, фруктоза, галактоза, ксилоза, арабиноза

18. Моно-, олигосахариды, крахмал и продукты его распада – декстрины, гликоген относятся к:

- а) усваиваемым углеводам
- б) неусваиваемым углеводам

19. Гидролиз (расщепление при участии воды) крахмала лежит в основе производства:

- а) кисломолочных продуктов, сыров, пива, вина, кваса
- б) муки, крупы, крахмала, сахара, соли
- в) крахмалопродуктов, спирта, хлеба
- г) сахарного колера

20. Реакция карамелизации сахаров – это:

а) реакция, происходящая при нагревании свыше 160 °С и сопровождающаяся образованием коричнево-окрашенных веществ с карамельным ароматом

б) реакция взаимодействия карбонильных групп восстанавливающих сахаров с аминоклуппами белков, аминокислот, сопровождающаяся накоплением темноокрашенных веществ (меланоидинов) и летучих ароматических соединений

в) способность крахмальных зерен к набуханию в холодной воде и образованию крахмального клейстера в горячей

г) способность к связыванию воды

21. Способность к связыванию воды – обуславливает высокую гигроскопичность многих углеводов, лежащую в основе нежелательных изменений качества при хранении сыпучих пищевых продуктов (муки, крупы, крахмала, сахара, соли и др.) – потере их сыпучести, комкованию, слеживанию – это:

- а) реакция карамелизации сахаров
- б) гидролиз
- в) реакция меланоидинообразования
- г) гидрофильность

22. К жирорастворимым витаминам относятся:

- а) А, D, Е, К
- б) витамины группы В
- в) РР, С
- г) все ответы верны

23. Пигменты зеленого цвета – это:

- а) каротиноиды
- б) хлорофиллы
- в) флавоноиды
- г) антоцианы

24. Комплексное свойство продовольственных товаров, включающее энергетическую, биологическую, физиологическую и органолептическую ценности, усвояемость и доброкачественность – это:

- а) пищевая ценность
- б) кулинарно-технологические свойства

- в) безопасность
- г) качество

25. *Биологическая ценность продукта обусловлена:*

- а) сочетанием свойств продукта, определяемых органами чувств: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция
- б) степенью использования составных компонентов пищи организмом человека
- в) сбалансированностью содержания в его составе биологически активных веществ: незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, витаминов и минеральных веществ
- г) содержанием веществ, оказывающих активное влияние на физиологические системы организма: нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную, иммунную

26. Сохранение первоначальных свойств продукта без признаков порчи – это:

- а) усвояемость
- б) доброкачественность
- в) органолептическая ценность
- г) физиологическая ценность

27. *Норма энергетической ценности суточного рациона для взрослого человека составляет:*

- а) 2000 ккал
- б) 2500 ккал
- в) 3000 ккал
- г) 3500 ккал

28. *Разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию (признаку) в соответствии с принятыми методами:*

- а) кодирование
- б) идентификация
- в) маркировка
- г) классификация

29. *Согласно какой классификации, принятой в товароведении, класс «продовольственные товары» подразделяется по происхождению основного сырья на 3 подкласса: товары растительного происхождения, товары животного происхождения и товары смешанного происхождения?*

- а) учебная
- б) торговая
- в) общероссийский классификатор продукции
- г) товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности

30. *Информационные знаки (пиктограммы) – это:*

- а) знаки, которые предназначены для информации о применяемых пищевых или компонентах, свойственных (или несвойственных) товару
- б) знаки, которые предназначены для обозначения определенных физических величин, характеризующих товар количественно

в) условные обозначения, которые в наглядной форме передают информацию о различных характеристиках товара, а также о способах обращения с ним

г) знаки, которые предназначены для обеспечения безопасности потребителей и окружающей среды при эксплуатации потенциально опасных товаров

31. Качество – это:

а) степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям

б) совокупность потребительских свойств товара, соответствующих установленным требованиям, в т.ч. условиям договора купли-продажи или иным аналогичным

в) совокупность свойств (характеристик), отличающих его от других аналогичных товаров

г) все ответы верны

32. В зависимости от назначения плодоовощную продукцию подразделяют на:

а) сочные, сухие

б) плоды, овощи и грибы

в) летние, осенние, зимние

г) однолетние, двулетние и многолетние

33. К семечковым плодам относятся:

а) яблоки, груши, айва, рябина, боярышник, шиповник, ирга, мушмула

б) виноград, смородина, крыжовник, клюква, черника, брусника, голубика, калина, облепиха, жимолость

в) абрикосы, персики, сливы, алычу, терн, вишню, черешню, кизил

г) малина, ежевика, морошка, шелковица

34. Земляника и клубника относятся к:

а) настоящим ягодам

б) ложным ягодам

в) сложным ягодам

35. К цитрусовым плодам относятся:

а) апельсины, мандарины, лимоны, грейпфруты, цитроны

б) ананасы, бананы, киви, манго, папайя, финики

в) инжир, хурма, унаби, маслины, гранаты, фейхоа

г) абрикосы, персики, сливы, алычу, терн, вишню, черешню, кизил

36. На помологические сорта подразделяются:

а) плоды

б) овощи

в) виноград

г) орехоплодные

37. К клубнеплодам относятся растения у которых:

а) съедобной частью является побег, состоящий из стебля (кочерыжки или стеблеплода), листьев и почек

б) на подземных стеблевых побегах (столонах) или боковых корнях формируются съедобные клубни различной формы, размера и окраски

в) мощные сочные подземные органы образуются разрастаниями главного корня или подземного основания стебля

г) съедобной частью являются видоизмененные укороченные побеги с недоразвитым стеблем с листьями или без них.

38. Белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская капуста относятся к:

- а) цветочным
- б) стеблеплодным
- в) кочанным

39. Морковь, петрушка, сельдерей, пастернак, свекла, редька, редис, репа, брюква относятся к:

- а) корнеплодам
- б) клубнеплодам
- в) капустным
- г) луковым

40. К десертным овощам причисляют:

- а) ревень, спаржу, артишок
- б) укроп, фенхель, майоран, базилик, хрен, эстрагон
- в) салат листовой, кочанный, ромен, цикорный
- г) шпинат, щавель, мангольд

41. Огурцы, тыквы, арбузы, дыни, кабачки, патиссоны относятся к:

- а) тыквенным овощам
- б) томатным овощам
- в) зернобобовым овощам
- г) десертным овощам

42. В зависимости от назначения сорта плодоовощной продукции могут подразделяться на:

- а) грунтовые, парниково-тепличные
- б) однолетние, двулетние и многолетние
- в) столовые, технические, универсальные
- г) летние, осенние и зимние

43. Потребительская степень зрелости (съедобная) – это:

а) физиологическое состояние, которое характеризуется накоплением необходимого уровня питательных вкусовых веществ, обеспечивающее процесс дозревания после уборки и при хранении и позволяющее достигать потребительскую зрелость

б) плоды и овощи снимают в стадии зрелости, наиболее оптимальной для осуществления переработки, например, подбирается размер огурцов для консервирования, консистенция плодов для компотов и для пюре, зеленого горошка для консервирования

в) стадия созревания, когда завершается процесс дозревания семян, после этого наступает период перезревания, когда плоды и овощи теряют свои потребительские свойства

г) плоды и овощи достигают наиболее высокого уровня потребительских свойств по показателям внешнего вида, окраске, вкусу, аромату, консистенции
44. При хранении плотность плодов и овощей:

- а) снижается
- б) повышается
- в) не изменяется
- г) сначала снижается, затем повышается

45. Плоды и овощи снимают в стадии зрелости, наиболее оптимальной для осуществления переработки, например, подбирается размер огурцов для консервирования, консистенция плодов для компотов и для пюре, зеленого горошка для консервирования – это:

- а) техническая зрелость
- б) физиологическая зрелость
- в) съемная зрелость
- г) потребительская степень зрелости

46. Топинамбур относится к группе овощей:

- а) томатные
- б) корнеплоды
- в) тыквенные
- г) клубнеплоды

47. Баклажаны относятся к группе овощей:

- а) томатные
- б) корнеплоды
- в) тыквенные
- г) клубнеплоды

48. К биохимическим методам переработки плодов и овощей относятся:

- а) стерилизация, сушка, замораживание
- б) квашение, соление, мочение
- в) маринование, консервирование химическими веществами антисептического воздействия – сернистой и сорбиновой кислотами
- г) обеспложивающая фильтрация

49. Консервирование сахаром относят к:

- а) химическим методам
- б) физическим методам
- в) физико-химическим методам
- г) биохимическим методам

50. В зависимости от используемого сырья консервы подразделяют на:

- а) однокомпонентные, многокомпонентные
- б) овощные, плодово-ягодные, для детского и диетического питания
- в) натуральные, закусочные, обеденные, соки и напитки, концентрированные томатопродукты, соленые и квашеные, маринады
- г) натуральные, компоты, соки и напитки, пюреобразные консервы, протертые с сахаром консервы, маринады

51. Способом квашения, соления и мочения получают:

- а) квашеная капуста

- б) соленые овощи и грибы
- в) моченые плоды
- г) все ответы верны

52. *Урюк – это:*

- а) целые плоды абрикосов с косточкой
- б) целые плоды абрикосов с выдавленной косточкой
- в) половинки плодов абрикосов без косточек

53. *Сабза штабельная вырабатывается из:*

- а) черных, семенных сортов винограда солнечной сушки
- б) белых, бессемянных сортов винограда теневой сушки с обвариванием и окуриванием серой
- в) черных, бессемянных сортов винограда без предварительной обработки
- г) белых, семенных сортов винограда солнечной сушки, с обвариванием плодов

54. *Цель завяливания чайного листа:*

- а) разрушение структуры чайного листа, освобождение клеточного сока и подготовка его к ферментации под действием кислорода воздуха и ферментов клеток
- б) остановить с помощью высокой температуры действие ферментов и связанные с ними биохимические процессы и зафиксировать в чайном листе полученные при ферментации свойства
- в) приобретение медно-красно-коричневого цвета и аромата в результате окисления танина
- г) подготовить зеленый лист для скручивания, придать ему дряблость и мягкость

55. *Особенностью технологического процесса изготовления зеленого чая является то, что:*

- а) используется разные сорта чайного листа
- б) вместо завяливания и ферментации производится пропаривание (по классической китайской технологии – обжарка), инактивирующая ферменты чайного листа
- в) фиксированный и подсушенный чай не подвергается скручиванию
- г) все ответы верны

56. *По качественным показателям чай подразделяют на сорта:*

- а) «Букет», высший, первый, второй, третий
- б) высший, первый, второй
- в) первый, второй, третий
- г) на сорта не подразделяется

57. *Мутный настой чая появляется из-за:*

- а) повышенной влажности листа и «запаривания» чая при сушке
- б) переферментации чая
- в) недостаточной ферментации
- г) переработки и сортировки неоднородного сырья

58. В зависимости от вида использованного сырья чайные напитки подразделяют на:

- а) чайные напитки из одного вида сырья, из нескольких видов сырья – комбинированные
- б) пищевые, профилактические, лечебные
- в) поливитаминные, регулирующие обмен веществ в организме, тонизирующие, успокаивающие, полифункциональные
- г) травяные, плодовые, плодово-травяные, цветочные, цветочно-травяные напитки

59. В зависимости от используемого сырья и технологии производства кофепродукты подразделяют на следующие группы:

- а) кофе сырой или зеленый; кофе натуральный жареный в зернах и молотый; кофе натуральный растворимый
- б) кофейные напитки нерастворимые; кофейные напитки растворимые порошкообразные; кофейные напитки растворимые пастообразные
- в) кофе без кофеина; кофе и кофейные напитки с молоком
- г) все ответы верны

60. Семена кофе робуста:

- а) округлые, мелкие, желтого цвета различных оттенков и интенсивности, с высоким содержанием кофеина
- б) однородные, красивого зеленого цвета с синеватым или сероватым оттенком
- в) крупные зеленого цвета с синеватым или сероватым оттенком
- г) мелкие зеленого цвета с синеватым или сероватым оттенком

61. В начальной стадии кофе обжаривают при температуре:

- а) 80-100 °C
- б) 80-160 °C
- в) 160-220 °C
- г) 200-225 °C

62. В зависимости от регионов произрастания кофе подразделяют на:

- а) кофе сырой или зеленый, кофе натуральный жареный в зернах и молотый, кофе натуральный растворимый
- б) с добавками, без добавок
- в) Coffea Arabika Linney (аравийский кофе, или арабика); Coffea Canephora Pierre (конголезский кофе, канифора, или робуста); Coffea Liberica Neig (либерийский кофе, или либерика)
- г) бразильский, колумбийский, эфиопский, кенийский, костариканский, гватемальский, индонезийский

63. Дефект кофе «белесые зерна» возникает:

- а) при недостаточной сушке сырых зерен и наличия роговой и пергаментной оболочек
- б) из-за наличия в сырье недозрелых, засохших еще на дереве сырых зерен (зеленого, вишневого цвета)
- в) из-за самосогревания сырых зерен кофе, обжаривания плесневелых зерен

г) вследствие наличия в сыром кофе зерен-чернушек, зерен ломаных и механически поврежденных при обработке, поврежденных вредителями, а также нарушения режима обжарки

64. *Кофейные напитки (кофезаменители) вырабатываются из:*

- а) хлебных злаков, цикория, желудей
- б) семян бобовых, орехоплодных, ядер плодовых косточек
- в) какавеллы, шиповника
- г) все ответы верны

65. Ассортимент пищевых концентратов первых обеденных блюд включает:

- а) супы бобовые, крупяные, овощные, молочные, супы из макаронных изделий, борщи, свекольники, щи
- б) каши, крупеники, блюда из макаронных изделий, пудинги крупяные, пловы и другие блюда из риса
- в) кисели, муссы, желе, кремы, пудинги
- г) полуфабрикаты для приготовления кексов, тортов, печенья и коврижек, блинчиков и оладий

66. *В зависимости от степени очистки этиловый ректифицированный спирт из пищевого сырья подразделяют на:*

- а) высший, первый, второй, «Базис»
- б) первый сорт, высшей очистки, «Базис», «Экстра», «Люкс», «Альфа»
- в) «Базис», «Экстра», «Люкс», «Альфа»
- г) первый сорт, высшей очистки, «Базис»

67. *При ферментативном (биохимическом) способе получения спирта:*

- а) вырабатывают технический спирт из растительного сырья с высоким содержанием клетчатки негидролизуемой ферментами дрожжевой клетки
- б) получают технический синтетический спирт путем присоединения к этилену воды в присутствии катализатора
- в) происходит сбраживание сахара под действием ферментов дрожжей
- г) верный ответ отсутствует

68. *Купажирование – это:*

- а) приготовление смеси из отдельных полуфабрикатов и добавок, предусмотренных рецептурой
- б) обработка ферментными препаратами, основанная на структурном изменении коллоидных веществ, что позволяет сохранить в изделиях продукты гидролиза высокомолекулярных веществ
- в) нейтрализация отрицательно заряженных коллоидных частиц купажа изделия положительно заряженными частицами оклеивающего материала
- г) выдержка в дубовых емкостях для улучшения органолептических показателей качества

69. Крепкий алкогольный напиток крепостью 40-45% об., получаемый перегонкой бражки из тростникового сиропа или продуктов переработки сахарного тростника и длительное время выдержанный в новых дубовых бочках:

- а) коньяк
- б) ром

в) виски

г) водка

70. *Виноградное сусло – это:*

а) продукт с объемной долей этилового спирта не менее 52,0%, изготовленный перегонкой столового виноматериала или виноградного спирта-сырца или виноградных выжимок или дрожжевых и гущевых осадков

б) продукт с объемной долей этилового спирта от 12,0% до 15,0%, изготовленный из свежего виноградного сусла с добавлением ректифицированного виноградного спирта или винного дистиллята

в) продукт, получаемый из свежего винограда самопроизвольно или с использованием физических приемов

г) продукт, получаемый из одного или нескольких наименований свежих плодов, с использованием физических приемов

71. Вина в зависимости от массовой концентрации сахаров могут быть:

а) сухими, полусухими, полусладкими и сладкими

б) белыми, розовыми и красными

в) с защищенным географическим указанием, с защищенным наименованием места происхождения товара, молодыми, выдержанными, коллекционными, сортовыми.

г) все ответы верны

72. *Коньяк коллекционный – это:*

а) коньяк, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных не менее пяти лет в контакте с древесиной дуба: дубовых бочках, дубовых бутах или резервуарах (эмалированных или из нержавеющей стали) с дубовой клепкой

б) коньяк, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных не менее шести лет в дубовых бочках, дубовых бутах

в) коньяк, изготовленный из дистиллятов винных для бренди (дистиллятов коньячных), выдержанных не менее десяти лет в дубовых бочках, дубовых бутах

г) коньяк выдержанный (КВ), коньяк выдержанный высшего качества (КВВК), коньяк старый (КС), коньяк очень старый (ОС), дополнительно выдержанный изготовителем в дубовых бочках, дубовых бутах не менее трех лет без учета послекупажного отдыха

73. *Объемная доля этилового спирта (крепость) в коньяке с учетом допустимых отклонений должна быть не менее:*

а) 35,0%

б) 40,0%

в) 45,0%

г) 50,0%

74. *Массовая концентрация сахаров в коньяке в пересчете на инвертный сахар с учетом допустимых отклонений должна быть не более:*

а) 10,0 г/дм³

б) 15,0 г/дм³

- в) 20,0 г/дм³
- г) 25,0 г/дм³

75. *Пенистый напиток, полученный из пивоваренного солода, хмеля и/или хмелепродуктов и воды с применением или без применения зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов в результате брожения пивного сусла, содержащий этиловый спирт, образовавшийся в процессе брожения сусла:*

- а) пиво
- б) квас
- в) слабоалкогольный напиток
- г) газированный безалкогольный напиток

76. *Пиво с цветом от 0,2 до 2,5 цветовых единиц (ц. ед.) или от 3,4 до 31 ед. ЕВС:*

- а) темное пиво
- б) светлое пиво
- в) пшеничное пиво
- г) нефiltroванное

77. *Какие физико-химические показатели нормируются для пива?*

- а) объемная доля спирта, кислотность
- б) рН, цвет
- в) массовая доля двуокиси углерода, пенистость
- г) все ответы верны

78. *Безалкогольный напиток, изготовленный с преобладающим использованием экстрактов, концентратов, настоев, композиций растительного сырья (растений, плодов, семян и др.) или концентрированных основ, в состав которых входят эти продукты, который может содержать подсластители, ароматизаторы и красители, полученные из сырья растительного или микробного происхождения – это:*

- а) напиток на растительном сырье
- б) напиток с соком
- в) напиток на ароматизаторах
- г) напиток специального назначения

79. *Безалкогольные напитки по способу обработки подразделяют на:*

- а) сильногазированные, среднегазированные, слабогазированные, негазированные
- б) непастеризованные, пастеризованные, с применением консервантов, без применения консервантов, холодного розлива, горячего розлива, асептического розлива
- в) безалкогольные напитки, безалкогольные напитки с соком, безалкогольные напитки морсовые, безалкогольные напитки на растительном сырье, безалкогольные напитки на ароматизаторах, безалкогольные напитки специального назначения
- г) прозрачные и замутненные

80. *Минеральные воды по минерализации подразделяют на:*

- а) на столовые, лечебно-столовые, лечебные

б) на негазированные, газированные, природной газации (содержащие нативную двуокись углерода)

в) гидрокарбонатные натриевые; гидрокарбонатные кальциево-натриевые, железистые; сульфатно-гидрокарбонатные (гидро-карбонатно-сульфатные) поликатионные

г) пресные, слабоминерализованные, маломинерализованные, среднеминерализованные, высокоминерализованные

81. К плодовым пряностям относятся:

а) перец, бадьян, ваниль, кардамон

б) горчица, мускатный орех,

в) корица, кассия

г) имбирь, куркума

82. К луковым пряным овощам относятся:

а) лук репчатый, шалот, порей, батун, шнитт-лук

б) петрушка, пастернак, сельдерей

в) хрен

г) базилик, чабрец, майоран

83. Для изготовления этих пряностей используют цветы и их части:

а) аир, дягиль

б) мелисса, рута

в) гвоздика, шафран

г) мята, эстагон

84. Черный и белый перец:

а) получают из разных растений

б) отличаются степенью зрелости плодов

в) отличаются технологией производства

г) все ответы верны

85. Высушенные после специальной обработки стручкообразные плоды вьющегося тропического растения – лианы из семейства орхидных – это:

а) шафран

б) гвоздика

в) корица

г) ваниль

86. К приправам относятся:

а) пищевые кислоты (уксусная, лимонная)

б) соусы (томатные, фруктовые, искусственные)

в) столовая горчица и хрен

г) все ответы верны

87. Срок хранения диетических куриных яиц:

а) не более 7 суток

б) не более 10 суток

в) не более 14 суток

г) не более 30 суток

88. Срок хранения куриных столовых яиц при температуре от 0 °С до 20 °С:

а) не более 10 суток

- б) не более 15 суток
 - в) не более 20 суток
 - г) не более 25 суток
89. *Срок хранения куриных столовых яиц при температуре от минус 2 °С до 0 °С:*
- а) не более 25 суток
 - б) не более 45 суток
 - в) не более 65 суток
 - г) не более 90 суток
90. *Куриные яйца в зависимости от массы подразделяют на категории:*
- а) первая, вторая, третья
 - б) высшая, первая, вторая
 - в) высшая, отборная, первая, вторая, третья
 - г) отборная, высшая, первая
91. *Куриное яйцо массой 75 г и выше относятся к:*
- а) высшей категории
 - б) отборной категории
 - в) первой категории
 - г) второй категории
92. *Масса куриного яйца третьей категории составляет:*
- а) от 65 до 74,9
 - б) от 55 до 64,9
 - в) от 45 до 54,9 г
 - г) от 35 до 44,9 г
93. *Срок хранения куриных диетических экстра яиц:*
- а) не более 7 суток
 - б) не более 10 суток
 - в) не более 14 суток
 - г) не более 30 суток
88. *Срок хранения куриных столовых экстра яиц:*
- а) не более 10 суток
 - б) не более 15 суток
 - в) не более 21 суток
 - г) не более 25 суток
93. *Срок хранения перепелиных диетических яиц:*
- а) не более 7 суток
 - б) не более 11 суток
 - в) не более 15 суток
 - г) не более 20 суток
94. *Срок хранения цесариных диетических яиц:*
- а) не более 15 суток
 - б) не более 20 суток
 - в) не более 25 суток
 - г) не более 30 суток

95. *Срок хранения страусиных столовых яиц:*

- а) не более 7 суток
- б) не более 10 суток
- в) не более 14 суток
- г) не более 30 суток

96. *Срок хранения индюшиных столовых яиц:*

- а) не более 10 суток
- б) не более 15 суток
- в) не более 20 суток
- г) не более 25 суток

97. *Масса индюшиного яйца должна быть:*

- а) не менее 40 г
- б) не менее 50 г
- в) не менее 60 г
- г) не менее 70 г

98. *Масса цесариного яйца должна быть:*

- а) не менее 30 г
- б) не менее 36 г
- в) не менее 40 г
- г) не менее 45 г

99. *Масса перепелиного яйца должна быть:*

- а) не менее 5 г
- б) не менее 10 г
- в) не менее 15 г
- г) не менее 20 г

100. *Масса страусиного яйца должна быть:*

- а) не менее 450 г
- б) не менее 550 г
- в) не менее 650 г
- г) не менее 750 г

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «тесты»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Тесты выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% тестов)
4	Тесты выполнены на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% тестов)
3	Тесты выполнены на низком уровне (правильные ответы даны на 50-74% тестов)
2	Тесты выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем на 50% тестов)

Оценочные средства для промежуточной аттестации (зачет)

Теоретические вопросы:

1. Основные понятия в области товароведения продовольственных товаров.
2. Химический состав пищевых продуктов.
3. Потребительские свойства продовольственных товаров.
4. Классификация продовольственных товаров.
5. Упаковка и маркировка продовольственных товаров.
6. Качество и безопасность продовольственных товаров.
7. Классификация свежих плодоовощных товаров.
8. Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей.
9. Товароведная характеристика свежих плодов.
10. Товароведная характеристика свежих овощей.
11. Требования к качеству свежих плодов и овощей.
12. Упаковка, маркировка и хранение свежих плодов и овощей.
13. Методы консервирования плодов и овощей.
14. Химический состав и пищевая ценность продуктов переработки плодов и овощей.
15. Классификация и ассортимент продуктов переработки плодов и овощей.
16. Товароведная характеристика плодоовощных консервов.
17. Товароведная характеристика квашеных и соленых овощей, моченых плодов.
18. Товароведная характеристика сушеных плодов и овощей.
19. Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей.
20. Товароведная характеристика картофелепродуктов.
21. Требования к качеству продуктов переработки плодов и овощей.
22. Упаковка, маркировка и хранение продуктов переработки плодов и овощей.
23. Химический состав и пищевая ценность чая.
24. Факторы, формирующие потребительские свойства чая.
25. Классификация и ассортимент чая.
26. Требования к качеству и безопасности чая.
27. Товароведная характеристика чайных напитков.
28. Упаковка, маркировка и хранение чая и чайных напитков.
29. Потребительские свойства натурального жареного кофе и факторы их формирования.
30. Потребительские свойства натурального растворимого кофе и факторы их формирования.
31. Классификация и ассортимент натурального кофе.
32. Требования к качеству и безопасности натурального жареного кофе.
33. Требования к качеству и безопасности натурального растворимого кофе.
34. Товароведная характеристика кофейных напитков.
35. Упаковка, маркировка и хранение кофе и кофейных напитков.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «промежуточный контроль (зачет)»

Характеристика знания предмета и ответов	Шкала оценивания
Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.	зачтено
Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.	
Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.	
Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы.	не зачтено

Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

Теоретические вопросы:

1. Общая характеристика и классификация пищевых концентратов.
2. Классификация, ассортимент и пищевая ценность пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд.
3. Классификация и ассортимент пищевых концентратов сладких блюд.
4. Сырье и технология производства пищевых концентратов сладких блюд.
5. Классификация и ассортимент кулинарных соусов.
6. Классификация, ассортимент и пищевая ценность пищевых концентратов мучных изделий.
7. Классификация, ассортимент и пищевая ценность пищевых концентратов для детского и диетического питания.
8. Товароведная характеристика пищевых концентратов – сухие завтраки.
9. Факторы, сохраняющие качество пищевых концентратов.
10. Требования к качеству пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд.
11. Требования к качеству пищевых концентратов сладких блюд.

12. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пищевых концентратов.
13. Дефекты пищевых концентратов и причины их возникновения.
14. Общая характеристика и потребительские свойства алкогольной продукции.
15. Факторы, формирующие потребительские свойства водок.
16. Классификация и ассортимент ликероводочных изделий.
17. Товароведная характеристика этилового спирта.
18. Товароведная характеристика водок.
19. Товароведная характеристика горьких настоек.
20. Товароведная характеристика ликеров.
21. Требования к качеству ликероводочных изделий.
22. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение алкогольной продукции.
23. Классификация и ассортимент коньяков.
24. Факторы, формирующие потребительские свойства коньяков.
25. Факторы, сохраняющие качество коньяков.
26. Товароведная характеристика виноградных вин.
27. Товароведная характеристика плодовых вин.
28. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение вин.
29. Химический состав и пищевая ценность пива.
30. Факторы, формирующие потребительские свойства пива.
31. Классификация и ассортимент пива.
32. Требования к качеству пива.
33. Классификация и характеристика ассортимента слабоалкогольных напитков.
34. Требования к качеству слабоалкогольных напитков.
35. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение слабоалкогольных напитков.
36. Общая характеристика и классификация безалкогольных напитков.
37. Химический состав и пищевая ценность газированных безалкогольных напитков.
38. Факторы, формирующие потребительские свойства газированных безалкогольных напитков.
39. Классификация и ассортимент газированных безалкогольных напитков.
40. Товароведная характеристика газированных напитков из хлебного (зернового) сырья.
41. Классификация и ассортимент минеральных вод.
42. Требования к качеству газированных напитков из хлебного (зернового) сырья.
43. Требования к качеству минеральных вод.
44. Требования к качеству газированных безалкогольных напитков.
45. Химический состав и пищевая ценность пряностей.
46. Факторы, формирующие потребительские свойства пряностей.

47. Классификация и ассортимент пряностей.
48. Требования к качеству пряностей.
49. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пряностей.
50. Дефекты пряностей и причины их возникновения.
51. Химический состав и пищевая ценность приправ.
52. Факторы, формирующие потребительские свойства приправ.
53. Классификация и ассортимент приправ.
54. Требования к качеству приправ.
55. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение приправ.
56. Химический состав и пищевая ценность куриных яиц.
57. Классификация и ассортимент пищевых яиц.
58. Требования к качеству куриных яиц.
59. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пищевых яиц.
60. Классификация, ассортимент и требования к качеству яичных продуктов.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «промежуточный контроль (экзамен)»

Шкала оценивания	Характеристика знания предмета и ответов
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объеме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно четкие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.
неудовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы

Оценочные средства для промежуточной аттестации (курсовая работа)

Тематика курсовых работ:

1. Оценка качества и ассортимента икорных рыбных товаров.
2. Товароведная оценка замороженной рыбы, реализуемой на региональном рынке.
3. Анализ потребительских свойств и оценка качества рыбных пресервов.
4. Анализ потребительских свойств и оценка качества куриных яиц.
5. Сравнительная характеристика потребительских свойств свежих куриных яиц разных птицефабрик.
6. Анализ потребительских свойств и оценка качества муки пшеничной разных производителей.
7. Анализ ассортимента и оценка качества мёда.
8. Анализ ассортимента и качества мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке, представленных на региональном рынке.
9. Изучение ассортимента и качества восточных сладостей.
10. Товароведная оценка качества и ассортимента кофе и кофейных напитков, реализуемых на региональном рынке.
11. Товароведная оценка качества и ассортимента чая, реализуемого на региональном рынке.
12. Товароведная оценка качества и ассортимента пива.
13. Анализ потребительских свойств и оценка качества твердых сычужных сыров.
14. Товароведная оценка качества говядины, реализуемой торговым предприятием.
15. Анализ потребительских свойств и оценка качества вин.
16. Оценка качества и ассортимента безалкогольных напитков, реализуемых на региональном рынке.
17. Товароведная оценка ассортимента и качества пряностей.
18. Сравнительная характеристика потребительских свойств томатного сока разных производителей.
19. Изучение потребительских свойств сухофруктов, представленных на региональном рынке.
20. Анализ ассортимента и качества овощных консервов, реализуемых торговым предприятием.
21. Исследование качества и потребительских свойств солёных овощей, представленных на региональном рынке.
22. Исследование качества и потребительских свойств ферментированных овощей, реализуемых на региональном рынке.
23. Товароведная оценка качества и ассортимента растительных масел, реализуемых торговым предприятием.
24. Анализ ассортимента и качества маргаринов разных производителей.
25. Анализ потребительских свойств и оценка качества мяса птицы.

26. Анализ ассортимента и качества копченых колбас торговой марки «Луганские деликатесы».

27. Сравнительная характеристика потребительских свойств ливерных колбас разных производителей.

28. Товароведная оценка качества и ассортимента мясных полуфабрикатов, реализуемых торговым предприятием.

29. Товароведная оценка качества вареных колбас разных производителей.

30. Анализ потребительских свойств и оценка качества мясных консервов.

31. Товароведная характеристика мясных копченостей, реализуемых торговым предприятием.

32. Товароведная оценка ассортимента и качества сливочного масла разных производителей.

33. Товароведная оценка качества сосисок и сарделек разных производителей.

34. Товароведная оценка качества и ассортимента молока разных производителей.

35. Оценка качества и ассортимента кисломолочных напитков, реализуемых на региональном рынке.

36. Анализ ассортимента и качества плодово-ягодных соков разных производителей.

37. Оценка качества и ассортимента мороженого, реализуемого на региональном рынке.

38. Анализ потребительских свойств и оценка качества сгущенных молочных консервов.

39. Товароведная оценка качества сметаны разных производителей.

40. Товароведная оценка качества майонезов, реализуемых на региональном рынке.

41. Сравнительная характеристика масла подсолнечного разных производителей.

42. Товароведная оценка ассортимента и качества спредов разных производителей.

43. Товароведная оценка качества и ассортимента рыбы соленой.

44. Оценка качества и ассортимента рыбных консервов разных производителей.

45. Товароведная оценка ассортимента и качества копченой рыбы.

46. Изучение потребительских свойств гречневой крупы, реализуемой на региональном рынке.

47. Анализ ассортимента и качества макаронных изделий разных производителей.

48. Товароведная оценка ассортимента и качества хлеба пшеничного, представленного на региональном рынке.

49. Анализ ассортимента и оценка качества хлеба ржаного, реализуемого торговым предприятием.

50. Товароведная оценка ассортимента и оценка качества бараночных и сухарных изделий.

51. Сравнительная характеристика ассортимента и качества шоколада разных производителей.

52. Товароведная оценка ассортимента и качества карамели, реализуемой торговым предприятием

53. Товароведная оценка качества и ассортимента конфет разных производителей.

54. Анализ ассортимента и оценка качества печенья разных производителей.

55. Сравнительная характеристика потребительских свойств зефира разных производителей.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «курсовая работа»

Шкала оценивания	Характеристика знания предмета и ответов
отлично (5)	теоретическая часть курсовой работы выполнена полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному
хорошо (4)	теоретическая часть курсовой работы освоена полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками
удовлетворительно (3)	теоретическая часть курсовой работы освоена частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному
неудовлетворительно (2)	теоретическая часть курсовой работы освоена частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)