



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой Технологии
продукции и организации
общественного питания


Л.В. Левочкина
« 19 » мая 2016 г.


Л.В. Левочкина
« 19 » мая 2016 г.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
«Товароведение продовольственных товаров»**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа.
«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания
Курс 2, семестр 4
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
Лабораторные работы – - час.
Самостоятельная работа 54 час.
Всего часов – 180 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – - семестр
Экзамен – 4 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г.

УМКД обсужден на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания Школы биомедицины ДВФУ «19» 05 2016 г.

Заведующий кафедрой Л.В. Левочкина
Составитель: канд. техн. наук, профессор Чижикова О.Г.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Товароведение продовольственных товаров»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Технология продукции и организация
ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработан для студентов 3 курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в вариативную часть базового цикла дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (90 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

основные понятия, классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентифицирующие признаки продовольственных товаров; оценка качества: дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения; методы оценки качества; особенности упаковки и маркировки товаров; хранение: условия, сроки и способы; процессы при хранении, виды потерь; транспортирование; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров.

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

канд. техн. наук, профессор _____ Чижикова О.Г.

Заведующая кафедрой Технологии продукции

и организации общественного питания _____ Л.В. Левочкина



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий (ая) кафедрой
Технологии продукции и организации
общественного питания


(подпись) _____ Левочкина Л.В.
(Ф.И.О. рук. ОП) _____
«18» _____ 2016 г.


(подпись) _____ Левочкина Л.В.
(Ф.И.О. зав. каф.) _____
«19» _____ 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Профиль подготовки: «Технология продукции и организации ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Курс 2 семестр 4
Лекции - 18 час
Практические занятия - 36 час
всего часов аудиторной нагрузки - 54 час.
в том числе с использованием МАО -14 час.
самостоятельная работа –90 час.
в том числе на подготовку к экзамену 36 час.
контрольные работы -
курсовая работа / курсовой проект не предусмотрен

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания, протокол №6 от «_19_» _мая_2016_г.

Заведующий (ая) кафедрой _Левочкина Л.В.____
Составитель: канд. техн. наук, профессор Чижикова О.Г.

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «___» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____ Л.В. Левочкина _____
(подпись) (и.о. фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «___» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____ Л.В. Левочкина _____
(подпись) (и.о. фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile Program: The program of training graduates in the specialty “Technology of products and catering” in the discipline “Commodity Management of Food Products” is included in the main part of the professional cycle.

Course title: “Food Product Merchandise”

Instructor: Olga G. Chizhikova, Ph.D., professor.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to take initiative and make responsible decisions, aware of the responsibility for the results of their professional activities;
- ability to self-organization and self-education;
- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, present it in the required format using information, computer and network technologies.

Learning outcomes:

- the ability to organize the workflow for the production at the enterprise supply, use regulatory, technical, technological documentation in terms of production of food (PC-6);
- the ability to set goals and assign tasks to the sales department for the range of products sold, production and services inside and outside the catering company, analyze information on sales results and make decisions in the field of control of the sales process, own a distribution system and logistic processes at catering enterprises (PC-12);
- the ability to search, select and use new information in the development of the consumer market, systematize and synthesize information (PC-17);
- is ready to predict the market conditions for food raw materials and analyze the realized demand for production, evaluate the effectiveness of marketing measures to promote products to the market, provide feedback to consumers, participate in programs to develop proposals for the formation of the range of food products and promote them in the market (PC-36);

- the ability to participate in marketing research of commodity markets, food raw materials, products and develop proposals for the selection of suppliers for catering (PC-37);

Course description:

The content of the discipline covers the following issues: basic concepts, classification and assortment; quality factors, quality requirements, incl. and security; identifying signs of food products; quality assessment: defects: types, causes, signs, methods of detection; quality assessment methods; features of packaging and labeling of goods; storage: conditions, terms and methods; storage processes, types of losses; transportation; the impact of storage and transportation on the quality and loss of goods.

Main course literature:

1. Kalachev, S.L. Theoretical foundations of commodity science and expertise: a textbook for bachelors / S. L. Kalachev. - M .: Publishing house Yurayt, 2014. - 477 p. Access mode: http://www.biblioonline.ru/thematic/?3&id=urait.content.3F9637FC-768B-4EE4-9AA4-43739DFF29AE&type=c_pub
2. Commercial commodity research: a textbook / Ed. IN AND. Teplova. - M .: Dashkov and Co., 2012. - 696 p. Access mode: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5660
3. Nikolaev, M.A. Theoretical foundations of commodity science: textbook / M.A. Nikolaev. - M .: Norma: SIC INFRA-M, 2014. - 448 p. Access mode: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=429813>
4. Petrishche, F.A. The theoretical basis of commodity research and examination: the textbook / F.A. Petrishche. - M .: Dashkov and K, 2013. - 508 c. Access mode: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56305
5. Raikova, E.Yu. Theoretical foundations of commodity research and expertise: a textbook / E.Yu. Raikov. - M .: Dashkov and K, 2013. - 412 c. Access mode: <http://znanium.com/bookread.php?book=354035>.

6. Merchandising of homogeneous groups of food products [Electronic resource]: a textbook for bachelors / L.G. Eliseeva, T.G. Motherland, A.V. Ryzhakov et al .; by ed. Dr. tech. sciences, prof. L.G. Eliseeva. - M .: Publishing and Trading Corporation "Dashkov and K", 2014. - 930 p. Access mode: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978>

Form of final knowledge control: exam

АННОТАЦИЯ

В соответствии с ФГОС ВПО по специальности к основной образовательной программе подготовки выпускника по специальности «Технология продукции и организация общественного питания» дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» включена в базовую часть профессионального цикла.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 час.), лабораторные работы (36 час.), самостоятельная работа студента (36 час). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» связана с такими дисциплинами как «Основы общей и пищевой химии», «Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем», «Пищевая микробиология», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Безопасность жизнедеятельности».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

основные понятия, классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентифицирующие признаки продовольственных товаров; оценка качества: дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения; методы оценки качества; особенности упаковки и маркировки товаров; хранение: условия, сроки и способы; процессы при хранении, виды потерь; транспортирование; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров.

Цель – дать студентам необходимые для практической работы знания в области классификации, ассортимента, потребительских свойств, оценки качества и безопасности продовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

Задачи:

- дать характеристику ассортимента, потребительских свойств и показателей качества и безопасности продовольственных товаров;
- сформировать умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- сформировать умение выявлять причины возникновения товарных потерь продовольственных товаров, разрабатывать способы их снижения;
- способствовать развитию навыков организации и осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации продовольственных товаров;

Для успешного изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности;
- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК 6 -способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	нормативные и технические документы, необходимые для идентификации продовольственных товаров

	Умеет	использовать нормативные и технические документы
	Владеет	способностью идентифицировать продовольственные товары
<p>ПК-12</p> <p>способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	Знает	Классификацию, ассортимент пищевую ценность продовольственных товаров
	Умеет	ставить задачи отделу продаж по ассортименту продукции производства
	Владеет	способностью определять цели отделу продаж по ассортименту продукции производства
<p>ПК-17</p> <p>способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	Знает	информацию в области развития потребительского рынка
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
	Владеет	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
<p>ПК-36</p> <p>готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</p>	Знает	ассортимент продукции питания
	Умеет	участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания

	Владеет	способностью участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-37 способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Знает	Характеристику пищевого сырья и продукции
	Умеет	разрабатывать предложения по выбору поставщиков пищевого сырья
	Владеет	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: метод ситуационного анализа (ситуационные задачи), реферат, кроссворд.

I. СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Теоретические основы товароведения (6 час.)

Тема 1. Классификация и ассортимент товаров (1)

Задачи, цели и значение систематизации товаров на современном этапе.

Классификация товаров, понятие, общие принципы и правила классификации. Классификаторы: понятие, назначение, структура. Ассортимент товаров как сложная система и объект управления. Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой и т.п. Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура. Понятие ассортиментного перечня. Формирование ассортимента: понятие, принципы, цели. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.

Тема 2. Пищевая ценность продовольственных товаров (2 час.)

Пищевая ценность: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая, усвояемость. Пищевые продукты как источник пищевых веществ и энергии в рациональном и адекватном питании.

Общий химический состав: неорганические (вода, минеральные вещества, химические загрязнители) и органические (белки, углеводы, липиды, витамины, органические кислоты, красящие и дубильные вещества, ферменты) вещества.

Тема 3. Основы хранения продовольственных товаров - (2 час.)

Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров при хранении. Процессы, происходящие при хранении товаров: физические, химические, биохимические процессы и биологические происходящие при хранении, их влияние на качество и продолжительность хранения продовольственных товаров. Потери товаров в процессе товародвижения. Виды потерь. Количественные и качественные потери.

Тема 4. Качество товаров (1 час.)

Показатели качества: единичные, комплексные, интегральные, базовые, определяющие. Значения показателей качества: оптимальные, действительные, предельные, относительные, регламентированные. Понятие и этапы оценки качества. Градации качества, сортамент товаров. Дефекты и их классификация. Методы контроля качества и количества, их особенности. Выборочный контроль качества: выборка, точечные и объединенные пробы, средние образцы и навески. Правила отбора проб. Приемочные и браковочные числа, их применение.

Методы определения качества товаров: органолептические, балльная оценка, измерительные, расчетные, экспертные, регистрационные, социологически.

Факторы, формирующие качество товаров: сырье и материалы, рецептура или конструкция, технология производства, коррекция несоответствий.

Факторы, сохраняющие качество товаров: упаковка, условия и сроки хранения и транспортирования, товарная обработка, реализация,

послепродажное обслуживание, потребление.

Раздел II. Потребительские свойства продовольственных товаров (12 час.)

Тема 1. Зерномучные и кондитерские товары (3 час.)

Крупа, мука, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия, крахмал, сахар, мед: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и причины их возникновения.

Тема 2. Вкусовые товары, свежие плоды, овощи, грибы и продукты их переработки (3 час.)

Чай, кофе, алкогольные напитки, пряности, приправы, свежие плоды и овощи: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и болезни (для свежих плодов и овощей) и причины их возникновения.

Тема 3. Молоко и молочные товары, пищевые жиры (3 час.)

Молоко коровье, кисломолочные продукты, масло коровье, сыры, растительные масла, эмульсионные жировые продукты: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и причины их возникновения.

Тема 4. Мясо и мясные товары. Яйца и продукты их переработки. Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла (3 час.)

Мясо убойных животных, мясо птицы, субпродукты, мясные полуфабрикаты, колбасные и солено-копченые изделия, мясные консервы, яйца пищевые, продукты переработки яиц: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и причины их возникновения.

Яйцо пищевое, продукты переработки яиц. Пищевая ценность. Принципы классификации. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Дефекты и причины их возникновения.

Основы систематизации рыбы и нерыбных гидробионтов.

Рыба живая, охлажденная, мороженая, товары из рыбы, икорная продукция

и аналоги, продукты из нерыбных объектов водного промысла (морепродукты), консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов: пищевая ценность, принципы классификации, оценка качества, условия и сроки хранения, дефекты и причины их возникновения.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(36 час, в том числе в форме активного обучения – 14 час)

Практическая работа № 1. Изучение нормативной документации на продовольственные товары. Изучение методов оценки качества продовольственных товаров. Решение ситуационных задач по определению калорийности продовольственных товаров. *Метод активного обучения-метод ситуационного анализа (ситуационные задач,)* (4 час.)

Практическая работа № 2. Решение ситуационных задач по определению потерь продовольственных товаров в процессе хранения. Оценка качества крупы и муки

Метод активного обучения-метод ситуационного анализа (ситуационные задач, кроссворды) (6 час.)

Практическая работа № 3. Оценка качества хлебобулочных и макаронных изделий. Решение ситуационных задач по определению качества хлебобулочных изделий

Метод активного обучения-метод ситуационного анализа (ситуационные задач, кроссворды) (4 час.)

Практическая работа № 4. Оценка качества крахмала, сахара, печенья, (2 час).

Практическая работа № 5. Оценка качества свежих плодов и овощей. (4 час).

Практическая работа № 6. Оценка качества мясных товаров (4 час.).

Практическая работа № 7. Оценка качества рыбных товаров (4 час.).

Практическая работа № 8. Оценка качества молочных товаров (4 час.).

Практическая работа № 9. Оценка качества жировых товаров (4 час.).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/ п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I. Теоретические основы товароведения Раздел II. Потребительские свойства продовольствен ных товаров	ПК - 6	знает нормативные и технические документы, необходимые для идентификации продовольственных товаров	Собеседование (УО-1) Практическое задание	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 23-26
			умеет использовать нормативные и технические документы	Практическое задание Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 25-26
			владеет способностью идентифицировать	Практическое задание	Тест (ПР-1), вопросы к

			продовольственные товары	Ситуационные задачи (ПР-11)	экзамену: 26-71
2.	Раздел I. Теоретические основы товароведения Раздел II. Потребительские свойства продовольственных товаров	ПК-12	знает классификацию, ассортимент, пищевую ценность продовольственных товаров	Практическое задание Кроссворды	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1, 2, 27 - 71
			умеет ставить задачи отделу продаж по ассортименту продукции производства	Практическое задание Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1, 2, 27 - 71
			владеет способностью определять цели отделу продаж по ассортименту продукции производства	Практическое задание Ситуационные задачи (ПР-11)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1, 2, 27 - 71
3.	Раздел I. Теоретические основы товароведения Раздел II. Потребительские свойства продовольственных товаров	ПК-17	знает информацию в области развития потребительского рынка	Реферат (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1,2,3
			умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	Реферат (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1,2,3
			владеет способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	Практическое задание Ситуационные задачи (ПР-11) Реферат	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1,2,3
4.	Раздел I. Теоретические основы товароведения Раздел II. Потребительские свойства продовольственных товаров	ПК-36	знает ассортимент продукции питания	Собеседование (УО-1) Реферат (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1, 2, 27 - 71
			умеет участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента	Практическое задание	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1, 2, 27 - 71

			продукции питания		
			Владеет способностью участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	Практическое задание	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 1, 2. 27 - 71
5.	Раздел I. Теоретические основы товароведения Раздел II. Потребительские свойства продовольственных товаров	ПК-37	знает характеристику пищевого сырья и продукции	Собеседование (УО-1) Реферат (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену 27 - 71
			умеет разрабатывать предложения по выбору поставщиков пищевого сырья	Собеседование (УО-1) Реферат (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену: 27 - 71
			владеет способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков пищевого сырья	Реферат (УО-1)	Тест (ПР-1), вопросы к экзамену 27-71

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С. Л. Калачев. - М.: Изд-во Юрайт, 2014. - 477 с. Режим доступа: http://www.biblio-online.ru/thematic/?3&id=urait.content.3F9637FC-768B-4EE4-9AA4-43739DFF29AE&type=c_pub
2. Коммерческое товароведение: учебник / Под общ ред. В.И. Теплова. – М.: Дашков и К, 2012. – 696 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5660
3. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=429813>
4. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Ф.А. Петрище. – М.: Дашков и К, 2013. – 508 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56305
5. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Е.Ю. Райкова. – М.: Дашков и К, 2013. – 412 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=354035>
6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. - 930 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Вершинина А.Г. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров: учебное пособие для вузов / А.Г. Вершинина, В.В. Грищенко, Е.В.

Масленникова и др. - Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2011. – 157 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:663831&theme=FEFU>

2. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=291714>

3. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 174 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=211234>

4. Елисеева, Л.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.; Под ред. Л.Г. Елисеевой. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 524 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=233727>

5. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник для вузов /Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - М.: Дашков и К, 2012. - 373 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:673804&theme=FEFU>

6. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. - 328 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430491>

7. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. - 400 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415542>

8. Куликова, Н.Р. Управление ассортиментом товаров: учебное пособие / Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 240 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=434057>

9. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с. Режим

доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=368315>

10. Николаева, М.А. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 304 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=197902>

11. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=424214>

12. Першина, Е.И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты): учебное пособие / Е.И. Першина, С.Б. Васильева, Д.Г. Попова. - 2-е изд., испр. и доп. - Кемерово: Изд-во Кемеровского технологического института пищевой промышленности, 2010. - 131 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4628

13. Практикум по выполнению лабораторных и практических занятий по товароведению продуктов растительного происхождения: учебное пособие для вузов / О.Г. Чижикова, Л.П. Соловьева, Л.А. Коростылева; Дальневосточная государственная академия экономики и управления. - Владивосток: ДВГАЭУ, 2000. - 272 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:319879&theme=FEFU>

14. Самченко, О.Н. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учеб. пособие / О.Н. Самченко, Т.К. Каленик, Т.Г. Долгова. – Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2010. – 170 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358310&theme=FEFU>

15. Смирнов, А.В. Товароведение мяса: учебное пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. - М.: ГИОРД, 2012. - 232 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58743

16. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др., под ред. Т.Г. Родиной. - М.: КолосС, 2003. - 608 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:321984&theme=FEFU>

17. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Под ред. В.И. Криштафович. - 3-е изд. - М.:

Дашков и К, 2013. - 592 с. Режим доступа:
<http://znanium.com/bookread.php?book=430222>

18. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для вузов / Н.В. Долганова, С.А. Мижуева, С.О. Газиева и др. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. - 268 с. Режим доступа:
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664618&theme=FEFU>

19. Чижикова, О.Г. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебное пособие в схемах / О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. - Владивосток: Изд. дом Дальневосточного федерального университета, 2012. - 133 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:678518&theme=FEFU>

20. Чижикова, О.Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров: учебное пособие для вузов в схемах / О.Г. Чижикова, Е.С. Смертина, Л. А. Коростылева. – Ростов н/Д: Феникс МарТ, 2010. – 208 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358309&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа:
<http://libgost.ru/>

2. ГОСТ ЭКСПЕРТ: Единая база ГОСТов РФ. Режим доступа:
<http://gostexpert.ru/>

3. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа:
<http://www.eurasiancommission.org/>

5. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

6. Товароведение и экспертиза товаров: Форум товароведов. Статьи по товароведению, экспертизе товаров, стандартизации, сертификации, торговле. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>

7. Codex Alimentarius. International Food Standards. Режим доступа:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: www.garant.ru
3. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, практические занятия, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех лабораторных работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» является экзамен, который проводится в виде тестирования.

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (50 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (20 баллов);

- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов – «отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[\frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где: $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$ для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ для итогового рейтинга;

$P(n)$ – рейтинг студента;

m – общее количество контрольных мероприятий;

n – количество проведенных контрольных мероприятий;

O_i – балл, полученный студентом на i -ом контрольном мероприятии;

O_i^{max} – максимально возможный балл студента по i -му контрольному мероприятию;

k_i – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия;

k_i^n – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

**Рекомендации по планированию и организации времени,
отведенного на изучение дисциплины**

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т. е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия необходимо предоставить письменную разработку пропущенной лабораторной работы.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Алгоритм изучения дисциплины

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по лабораторным работам, решение ситуационных задач и кроссвордов, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является его готовность к выполнению лабораторных работ.

Приступая к подготовке к практическим занятиям, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу лабораторной работы студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к практическим занятиям является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» служат активные формы и методы обучения, такие как метод ситуационного анализа, который дает возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению и защите практических работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по использованию методов активного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Решение ситуационных задач студентам предлагается в конце практических занятий в завершении изучения определенной учебной темы, а знания, полученные на лекциях, должны стать основой для решения этих задач.

Из этого следует, что студент должен владеть достаточным уровнем знания теоретического материала, уметь работать с действующей нормативной и технической документацией для оценки качества потребительских товаров. Это предполагает осознание студентом процесса принятия решений при оценке качества товаров и вынесения решения по ситуационной задаче.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Подготовка к экзамену и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины. Тогда подготовка к экзамену по контрольным вопросам позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных

контрольных вопросов по разделам и темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалы для оценки качества однородных групп продовольственных товаров (аналитические и технические весы, конические и мерные колбы, цилиндры, термометры, химические реактивы и др.);
- нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.);
- образцы продовольственных товаров;
- наглядные пособия по изучению ассортимента и дефектов продовольственных товаров (каталоги изделий, альбомы, муляжи и др.).



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»
*Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания*
*Профиль подготовки: «Технология продукции и
организации ресторанных услуг»*
Форма подготовки очная

г. Владивосток
2015

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	8 неделя	Выполнение реферата	25	Защита реферата
2.	11 неделя 12 неделя 13 неделя 14 неделя	Решение кроссвордов	20	Защита кроссвордов
3.	В течение семестра	Подготовка к практическим занятиям	30	Устный опрос
4.	11 неделя 15 неделя 18 неделя	Подготовка к экзамену	36	Тестирование

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению и защите практических работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала подготовки к выполнению и защите практических работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

– при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать,

что конкретно искать в том или ином издании;

– для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

– чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем товароведения;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее

раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома.

Основные требования к содержанию реферата

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т. д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В. В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е. П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки реферата

– 100-86 (5) баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 (4) баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61(3) балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 (2) баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая

темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Тематика рефератов

1. Современные направления формирования ассортимента продовольственных товаров.

2. Основные направления повышения биологической ценности продовольственных товаров.

3. Формирование ассортимента и оценка качества пряностей и приправ на российском рынке.

4. Современные методы и подходы обеспечения стабильности качества и безопасности пищевых продуктов.

5. Сравнительная характеристика ассортимента и качества растительных масел.

6. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сыров отечественного и зарубежного производства.

7. Основные направления совершенствования ассортимента и качества мясных продуктов.

8. Анализ состояния рынка мясных продуктов на российском рынке.

9. Анализ отечественного рынка молока и молочных продуктов.

10. Классификация и характеристика ассортимента сычужных сыров.

11. Товароведная характеристика и ассортимент спредов.

12. Отечественный рынок растительных масел.

13. Классификация и ассортимент нерыбных объектов водного промысла.

14. Новые тенденции ассортимента зерномучных товаров, реализуемых в торговой сети.

15. Основные тенденции развития рынка кондитерских изделий в России и за рубежом.

16. Товароведная характеристика, ассортимент и методы идентификации меда.

Новые тенденции в ассортименте мучных кондитерских изделий и их

товароведная характеристика.

17. Технология производства, ассортимент и оценка качества жевательных резинок.

18. Анализ тенденций в развитии рынка натуральных вин.

19. Международная система классификации и маркировки алкогольных напитков.

20. Международная классификация и маркировка чая.

21. Товароведная характеристика ботанических и товарных сортов кофе. Международная классификация и маркировка кофе.

22. Современные технологии хранения плодов и овощей.

23. Перспективные технологии упаковки и транспортировки свежих плодов и овощей

Методические указания к решению кроссворда

Кроссворд – игра-задача, в которой фигура из рядов пустых клеток заполняется перекрещивающимися словами со значениями, заданными по условиям игры.

Кроссворды содержат игровую (разгадывание) и учебную (овладение определенными знаниями, умениями и навыками) задачи, из чего следует, что достоинство данного дидактического средства заключается в том, что кроссворды вносят в познавательный процесс игровой элемент, активизируют умственную деятельность, стимулируют сознательный поиск в изучаемой области.

Решение кроссворда предполагает дачу правильных ответов на поставленные вопросы и требует от студента умения работать со справочной и учебной литературой, нормативными и техническими документами, что способствует развитию личностных качеств, способность сопоставлять, побуждает к расширению и углублению знаний, тренирует память, расширяет кругозор, стимулирует интерес к изучаемой теме и к дисциплине в целом.

Порядок сдачи кроссворда и его оценивание

Кроссворд выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке решения кроссворда учитывается количество правильных данных ответов на поставленные вопросы.

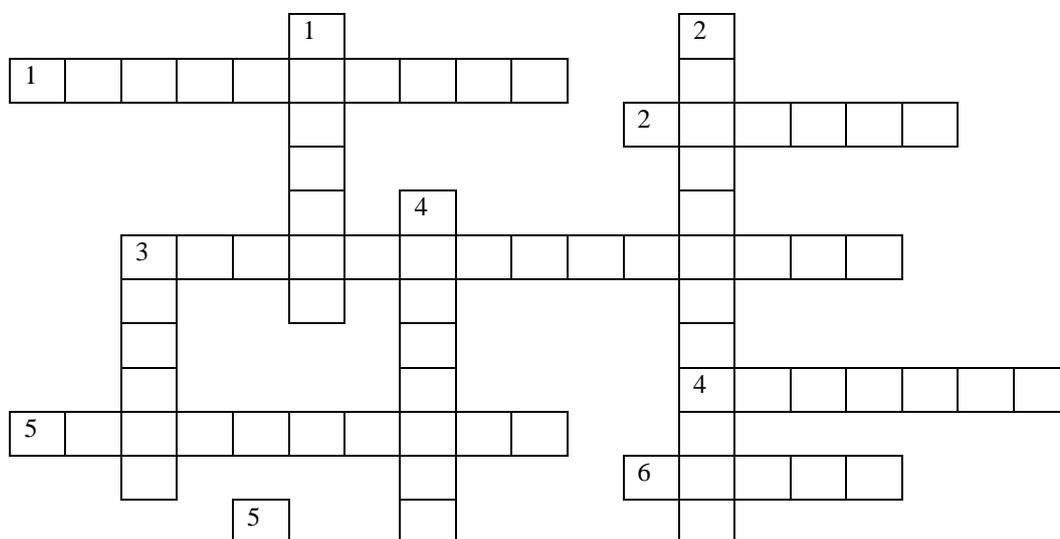
По результатам проверки кроссворда и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра.

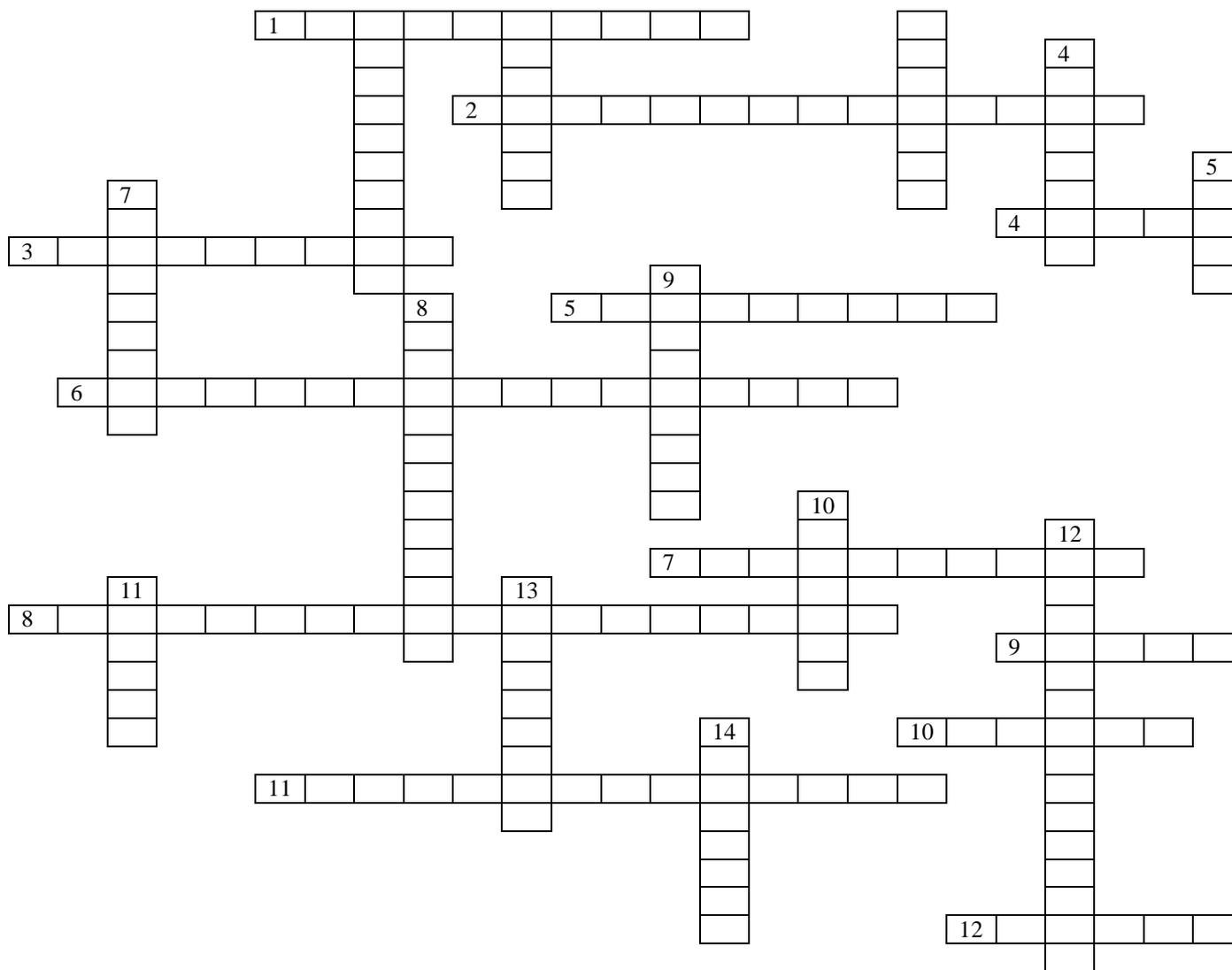
Критерии оценки кроссворда

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные в кроссворде вопросы;
- 85-76 баллов – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 75-61 балл – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 60-50 баллов – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы.

Варианты кроссвордов

КРОССВОРД ПО ТЕМЕ «КРУПА»





По горизонтали:

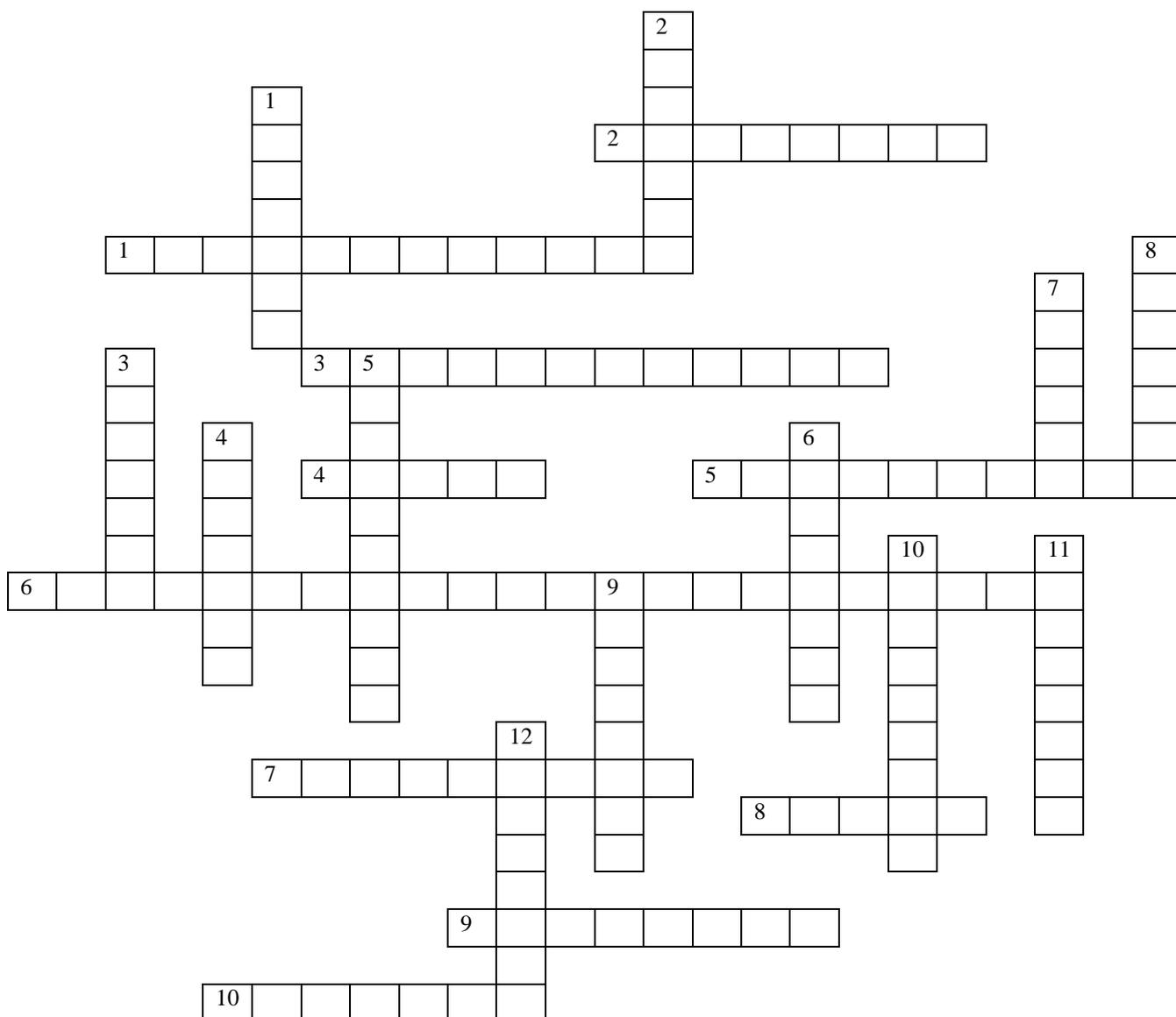
1. Показатель качества пшеничной муки, обуславливающий объем и пористость хлеба.
2. Водорастворимые углеводы, содержащиеся в ржаной муке, образующие при гидролизе фруктозу.
3. Показатель качества муки, служащий для установления сорта.
4. Вид пшеничной муки, отличающийся высоким содержанием сырой клейковины и крупитчатой структурой.
5. Зерновая культура, используемая для получения муки, близкой по технологическим свойствам пшеничной и ржаной муке.
6. Гидротермическая обработка зерна пшеницы при сортовом помоле.
7. Прибор для определения «силы» муки.
8. Вид муки.
9. Ферменты, действующие на клейковину и вызывающие ее разрушение.
10. Характеристика «силы» муки.
11. Свойство шарика из сырой клейковины, по которому оценивают «силу» муки.
12. Преобладающий углевод муки.

По вертикали:

1. Прибор, с помощью которого исследуют структурно-механические свойства теста.
2. Вид помола зерна.
3. Показатель качества муки, влияющий на выход хлеба.

4. Сорт ржаной муки.
5. Ботанический вид пшеницы, используемой для выработки макаронной муки.
6. Сортировка крупок на ситовейках в процессе сортового помола пшеницы.
7. Вредная примесь, недопустимая в зерне, которое поступает на размол.
8. Фермент, участвующий в созревании пшеничной муки.
9. Машина, с помощью которой осуществляют сортировку крупки по качеству при сортовом помоле пшеницы.
10. Ферменты, участвующие в гидролизе крахмала.
11. Вторичные продукты переработки зерна.
12. Способность муки, обусловленная активностью ферментов, осаживающих крахмал.
13. Системы с рифлеными вальцами, предназначенные для грубого измельчения зерна.
14. Вид муки, традиционно используемой для приготовления блинов, лепёшек в северных районах России.

КРОССВОРД ПО ТЕМЕ «ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ»



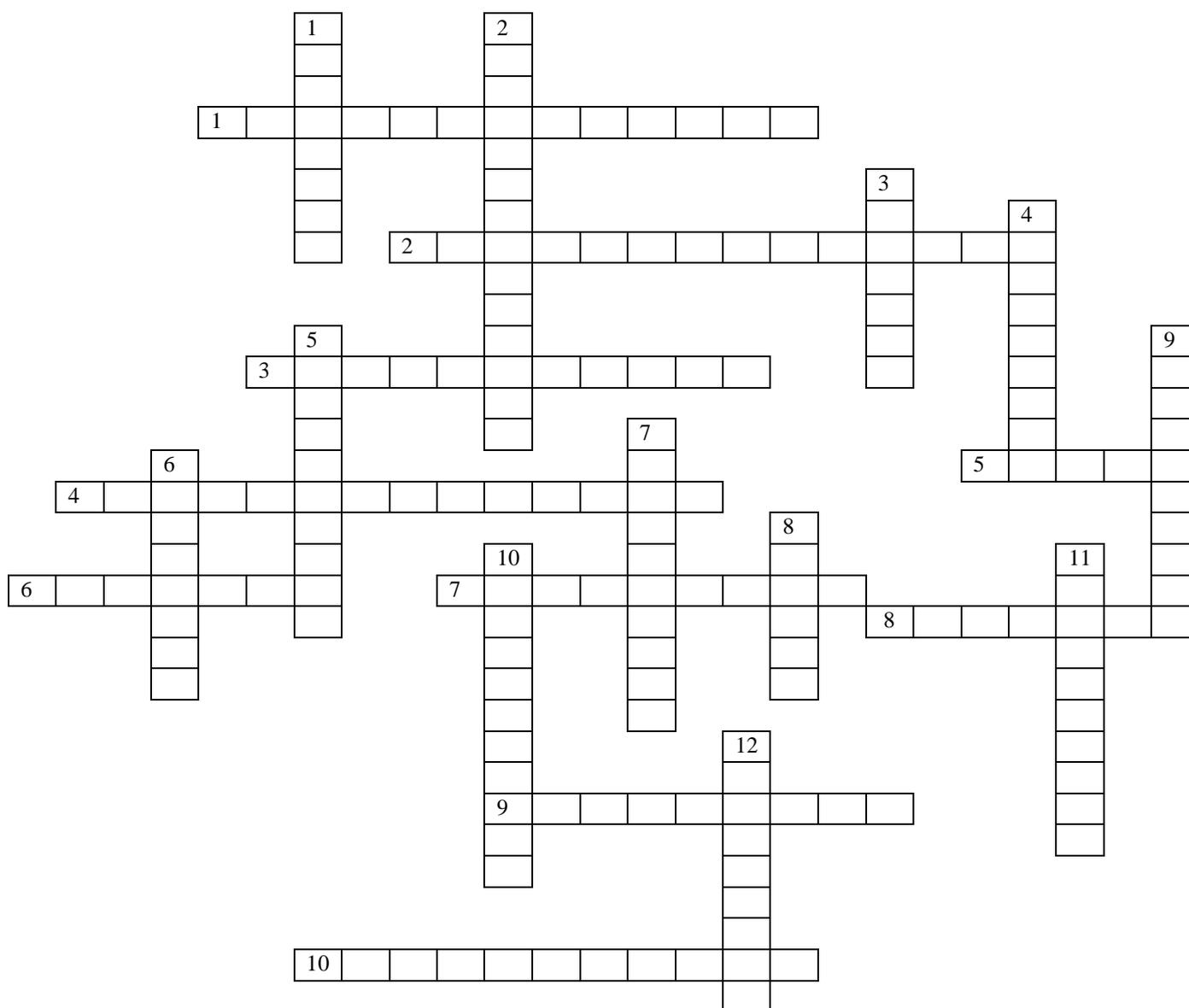
По горизонтали:

1. Диетический хлеб с добавлением муки грубого помола.
2. Кислота, образующаяся в тесте при брожении.
3. Болезнь хлеба, при которой разжижается и становится тягучим мякиш.
4. Дополнительное сырье, входящее в рецептуру заварных сортов ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба.
5. Основа твердой фазы пшеничного теста.
6. Реакция, протекающая в процессе выпечки и влияющая на окраску корки хлеба.
7. Продукты гидролиза крахмала, чрезмерное накопление которых приводит к липкости мякиша хлеба.
8. Вид булочных изделий.
9. Уменьшение массы горячего хлеба при остывании.
10. Крупные бараночные изделия.

По вертикали:

1. Болезнь хлеба, при которой на поверхности появляются мелкие белые пятна.
2. Вид хлеба по способу выпечки.
3. Углевод, влияющий на черствение мякиша хлеба.
4. Традиционный способ приготовления пшеничного теста.
5. Диетический хлеб для питания людей с заболеваниями, при которых противопоказано потребление соли.
6. Дефект хлеба, образующийся при нарушении режима замеса теста.
7. Основной вид микроорганизмов, участвующих в созревании пшеничного теста.
8. Фермент, высокая активность которого приводит к чрезмерно тёмной окраске корки.
9. Основная технологическая операция при производстве хлеба.
10. Технологическая операция, необходимая для восстановления структуры теста после его формовки.
11. Аминокислота, дефицитная для пшеничного хлеба.
12. Участки поверхности хлеба, не имеющие корки (дефект).

КРОССВОРД ПО ТЕМЕ «МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ»



По горизонтали:

1. Фермент муки, участвующий в окислении каротиноидов.
2. Вид дефекта макаронных изделий, возникающий при ускоренной сушке.
3. Дефект, возникающий при повышенной влажности макаронных изделий.
4. Показатель качества зерна пшеницы, используемого для производства муки.
5. Ценный компонент молока.
6. Аминокислота, в недостаточном количестве содержащаяся в макаронных изделиях.
7. Разновидность нитевидных макаронных изделий.
8. Паста, применяемая для повышения пищевой ценности макаронных изделий.
9. Показатель качества макаронных изделий.
10. Показатель качества макаронных изделий, зависящий от режима сушки.

По вертикали:

1. Дефект макаронных изделий.
2. Добавки, включенные в макаронные изделия, противодействующие окислению липидов.

3. Структурообразователь макаронного теста.
4. Тип макаронных изделий.
5. Показатель муки, характеризующий ее пригодность для производства макаронных изделий.
6. Упаковочный материал для макаронных изделий.
7. Тип макаронных изделий с круглым сечением.
8. Добавка, повышающая биологическую ценность макаронных изделий.
9. Разновидность макаронной муки.
10. Макароны изделия на основе крахмала, предназначенные для питания людей с почечной недостаточностью.
11. Дефект макаронных изделий, обусловленный нарушением режима сушки.
12. Показатель качества макаронных изделий.

Вопросы для самоконтроля

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена. Для удобства пользования вопросы для самоконтроля разбиты по разделам и темам теоретической части курса дисциплины.

Раздел I. Теоретические основы товароведения

Тема 1. Классификация и ассортимент товаров

1. Понятие классификации как метода товароведения.
2. Почему классификации товаров придается большое значение?
3. Значение классификации товаров в учебной производственной и торговой практике.
4. Как осуществляется классификация товаров?
5. Какие существуют системы классификации товаров?
6. Классификаторы, их структура и категории.
7. Структура классификатора ОКП.
8. Что такое ассортимент товаров, и какими свойствами он характеризуется?
9. Определите понятия «ассортимент» и «товарная номенклатура», укажите различия между ними.

10. Рассмотрите классификацию ассортимента товаров.
11. Перечислите и охарактеризуйте основные виды ассортимента.
12. В чем заключается различие между сложным и укрупненным ассортиментом?
13. Что означает широта ассортимента?
14. Что характеризует полнота ассортимента?
15. Поясните понятия устойчивость, новизна и структура ассортимента.
16. Что такое ассортиментный минимум?
17. От каких показателей зависит рациональность ассортимента?
18. Влияние отдельных показателей ассортимента на результаты коммерческой деятельности.
19. Формирование ассортимента: понятие, этапы и влияющие факторы.
20. Пути совершенствования ассортимента товаров.

Тема 2. Пищевая ценность продовольственных товаров

1. Понятие о пищевой ценности и потребительских достоинствах продуктов питания (биологическая, энергетическая, физиологическая, органолептическая; безопасность продукта; перевариваемость; усвояемость;).
2. Какие пищевые вещества обладают наибольшей энергетической ценностью?
3. Какие продукты обладают физиологической ценностью?
4. Какие вредные вещества могут попасть из окружающей среды в продукты питания? Укажите пути проникновения.
5. Безопасность пищевых продуктов – отсутствие токсического, канцерогенного или мутагенного воздействия продукта на организм человека.
6. Классификация веществ (неорганические, органические), входящих в состав продуктов.
7. Роль воды в организме человека, содержание в пищевых продуктах, влияние на их качество и сохраняемость, требования к качеству питьевой воды. Примеры содержания воды в продуктах питания.
8. Роль минеральных веществ в организме человека и их содержание в

пищевых продуктах. Зольность как показатель качества продуктов.

9. Углеводы. Классификация и свойства углеводов пищевых продуктов их пищевая ценность и общее содержание в продуктах. Клетчатка и пектиновые вещества. Их краткая характеристика и значение в питании человека.

10. Липиды. Классификация липидов, их пищевая ценность, нормы потребления и содержание в продуктах питания. Строение и свойства жиров (термический распад, гидрогенизация, гидролиз, окисление, омыление), влияние на пищевую ценность продуктов.

11. Белки. Содержание в пищевых продуктах, аминокислотный состав, пищевая ценность, полноценные и неполноценные белки, суточная потребность. Строение и свойства белков, растворимость, набухаемость. Изменение свойств белков при хранении продовольственных товаров (синерезис, денатурация, коагуляция, гидролитическое расщепление и т. д.).

12. Пищевые органические кислоты. Влияние органических кислот на изменение пищевой ценности продуктов питания. Кислотность как показатель качества продовольственных товаров.

13. Витамины. Классификация, влияние на организм человека, содержание в пищевых продуктах.

14. Ферменты. Общая характеристика и классификация ферментов. Роль ферментов, в биологических процессах, протекающих при производстве и хранении пищевых продуктов. Общие свойства ферментов. Факторы, влияющие на активность ферментов.

15. Ароматобразующие летучие вещества пищевых продуктов.

16. Красящие вещества (естественные и синтетические).

17. Дубильные вещества. Их влияние на органолептические показатели качества и сохраняемость пищевых продуктов. Содержание в продуктах.

Тема 3 . Основы хранения продовольственных товаров

1.Физические процессы, их влияние на качество товаров. Кристаллизация. Старение белков и коллоидов. Механические повреждения.

2.Химические процессы при хранении, их роль и влияние на качество.

3.Окисление жиров, дубильных, ароматических, красящих веществ, витаминов.

4. Меланоидинообразование и качество пищевых продуктов.

5.Накопление олова и других токсичных металлов в консервах. Способы предохранения продуктов от порчи.

6.Биохимические процессы при хранении, роль ферментов.

7.Дыхание: аэробное и анаэробное.

8. Дозревание, созревание плодов и овощей.

9.Гидролитические процессы; автолитические процессы в мясе (мышечное окоченение, созревание, автолиз); в рыбе (автолиз); роль гидролитических ферментов при хранении муки, яиц, жиров и других продуктов.

10.Микробиологические процессы при хранении.

11.Брожение (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, уксуснокислое, пропионовокислое). Положительная и отрицательная роли при производстве и хранении продуктов.

12. Гниение в аэробных и анаэробных условиях, влияние на качество.

13. Плесневение: причина. Способы предохранения от плесневения.

14. Биологические процессы: роль грызунов, клещей, жуков, насекомых, бабочек. Предупредительные меры.

Тема 4. Качество товаров

1. Дайте определения понятий «качество товаров», «требования к качеству», «свойства и показатели качества».

2. Приведите классификацию свойств и показателей качества.

3. Дайте определение понятию «потребительские свойства».

4. Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств товаров и разберите отдельные их группы и подгруппы.

5. Какие потребительские свойства характеризуют продовольственные товары?

6. Охарактеризуйте эргономические показатели товаров Охарактеризуйте

эстетические показатели. Какова значимость эстетических показателей товаров?

7. Приведите примеры эстетических показателей товаров.

8. Дайте определение термина «безопасность товара» и разберите виды безопасности.

9. Что такое градации качества товара? Какие принципы градации по качеству существуют?

10. Какие товары считаются пригодными, а какие непригодными?

11. Что такое дефекты? Какие группы и виды дефектов существуют?

12. В чем различия между критическим, значительным и малозначительным дефектами?

13. Дайте определение понятия «сортамент товара»

14. Какие товары делятся на сорта, марки, номера?

15. Приведите примеры деления потребительских товаров на сорта в зависимости от наличия дефектов.

16. Рассмотрите виды контроля товаров по количеству и качеству. Дайте их характеристику.

17. Как осуществляется выборочный контроль качества товарных партий?

18. Какие виды проб и выборок отбираются из товарных партий? Назовите требования, предъявляемые к ним, и методы отбора.

19. Правила и порядок отбора проб.

20. Что такое приемочное и браковочное числа?

21. Как классифицируются методы определения качества товаров?

22. В чем сущность органолептического метода определения качества товаров?

23. Какие товары и показатели исследуются с помощью органолептического метода?

24. Какие преимущества и недостатки характерны для органолептического метода определения качества товаров?

25. Измерительный метод определения показателей качества изделий.

Раздел II. Потребительские свойства продовольственных товаров

Тема 1. Зерномучные и кондитерские товары

1. Какие принципы положены в основу классификации круп?
2. Почему крупы из гречихи отличаются между собой по цвету?
3. Какие крупы отличаются сравнительно высоким содержанием каротиноидов?
4. Каковы отличительные особенности химического состава и пищевой ценности соевой муки?
5. Какие показатели пшеничной муки характеризуют её хлебопекарные свойства?
6. Какова роль клейковины пшеничной муки в формировании качества хлеба?
7. Каковы причины появления посторонних запахов при хранении муки?
8. Укажите дефекты вкуса хлеба и объясните возможные причины повышенной кислотности.
9. Назовите дефекты внешнего вида хлеба и причины их возникновения.
10. Назовите дефекты структуры мякиша хлеба и причины их возникновения.
11. Какова причина крошковатости мякиша хлеба?
12. Каковы условия и сроки хранения хлебобулочных изделий?
13. Объясните процессы, происходящие в хлебе при хранении.
14. Какие бывают болезни хлеба и назовите причины их возникновения.
15. Пищевая ценность макаронных изделий.
16. Каковы возможные причины темного цвета макаронных изделий?
17. Каковы возможные причины повышенного содержания крошки и лома в макаронных изделиях?
18. Сроки хранения макаронных изделий и причины различий в сроках хранения.
19. Чем отличаются булочки, баранки и сушки?
20. По каким показателям оценивается качество сухарных изделий?
21. Основной углевод сахара-песка?
22. Как определить вид крахмала?

23. По каким показателям качества определяют сорт крахмала?
24. Какой показатель служит для определения ферментативной активности меда?
25. По каким показателям определяют подвергался ли мед нагреванию?
26. По каким показателям определяется степень созревания меда?
27. По каким показателям отличаются варенье и джем?
28. Студнеобразователь во фруктово-ягодном сырье?
29. Какое вещество содержится в шоколаде и какао-порошке, оказывающее возбуждающее действие на центральную нервную систему?
30. Каковы причины поседения шоколада?
31. Сырье, используемое в качестве антикристаллизатора при производстве карамельной массы?
32. Дефект карамели, возникающий вследствие повышенного содержания редуцирующих сахаров?
33. Конфетная масса, получаемая из растертых необжаренных орехов путем смешивания их с сахарной пудрой?
34. Вид печенья, имеющий проколы на поверхности?
35. Сроки и условия хранения тортов.

Тема 2. Вкусовые товары, свежие плоды, овощи, грибы и продукты их переработки

1. Какие части чайного куста используются для производства чая?
2. Основная технологическая операция при производстве черного чая?
3. Какие вещества чая оказывают тонизирующее действие на организм человека?
4. Какие дефекты чая обусловлены нарушением режима ферментации?
5. Какое сырье используют для производства кофе жаренного в зернах, высшего сорта?
6. Основное сырье для производства пива.
7. Классификация виноградных вин.
8. От каких солей освобождается питьевая вода при использовании ее в

производстве водок?

9. Какие пряности относятся к плодовым?
10. Массовая доля какого вещества преобладает в поваренной соли?
11. Какие вещества количественно преобладают в плодах и овощах?
12. Какие вещества придают овощам горький вкус?
13. Какие вещества в плодах и овощах относятся к пищевым волокнам?
14. Какие вещества вызывают потемнение мякоти овощей?
15. Какие овощи богаты витамином С ?
16. Какие вещества в плодах и овощах обладают А-витаминной активностью?
17. Какие свежие плоды отличаются высоким содержанием жира?
18. Какие вещества расходуются в первую очередь при дыхании плодов и овощей?
19. Какое вещество выделяется в процессе аэробного дыхания свежих плодов и овощей?
20. Какие овощи относятся к клубнеплодам?
21. Какие овощи относятся к корнеплодам?
22. Какой температурный режим рекомендуется при хранении картофеля?
23. Способы консервирования плодов и овощей.
24. Что является основным консервантом при квашении овощей и плодов?
25. Дефекты консервированных плодов и овощей и причины их возникновения.

Тема 3. Молоко и молочные товары, пищевые жиры

1. Химический состав и пищевая ценность коровьего молока.
2. Назовите ассортимент молока в зависимости от жирности.
3. Какие требования предъявляются к качеству молока?
4. Физико-химические показатели молока.
5. Дефекты молока и причины их возникновения.
6. Пищевая ценность кисломолочных продуктов.
7. Как получают сливки?

8. Классификация сыра по содержанию жира.
9. Чем отличается масло сливочное Традиционное от других видов сливочного масла?
10. Дефекты масла сливочного и причины их возникновения.
11. Какие ненасыщенные жирные кислоты входят в состав жира продуктов?
12. Какими способами модифицируют растительные масла?
13. Способы рафинации растительных масел.
14. Какие признаки лежат в основе деления растительных масел на сорта?
15. Какие продукты относятся к эмульсионным жировым продуктам?
16. Классификация спредов и смесей топленых.
17. Чем отличается майонез от майонезного соуса?
18. Пищевая ценность пищевых жиров.
19. Основные дефекты пищевых жиров и причины их возникновения.
20. Условия хранения пищевых жиров.

Тема 4. Мясо и мясные товары. Яйца и продукты их переработки.

Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла

1. Какие признаки лежат в основе классификации мяса убойных животных?
2. Классификация мяса по термическому состоянию.
3. Как отличаются по пищевой ценности ткани мяса убойных животных?
4. По каким признакам определяют степень свежести мяса?
5. Классификация мяса кур
6. Органолептическая оценка мяса кур
7. Какие субпродукты относятся к I категории?
8. Каковы требования к качеству колбасных изделий?
9. Классификация мясных консервов.
10. Дефекты мясных консервов, и какие причины их вызывают.
11. Чем отличаются яйца диетические от столовых?
12. По какому признаку яйца подразделяют на категории?
13. Какова пищевая ценность яиц?

14. Требования, предъявляемые к качеству яиц.
15. Какие бывают пороки яиц?
16. Требования, предъявляемые к упаковке и маркировке яиц.
17. Условия и сроки хранения яиц.
18. Что представляет собой яичный меланж?
19. Условия и сроки хранения яичного порошка.
20. Почему при хранении яичного порошка регламентируется относительная влажность воздуха?
21. Каково строение тела рыбы?
22. Особенности химического состава и пищевой ценности рыбы.
23. Основные семейства промысловых рыб, их отличительные признаки.
24. Классификация рыбы по термическому состоянию и условия хранения.
25. Какие признаки лежат в основе классификации рыбы соленой?
26. Какие признаки лежат в основе классификации рыбы копченой?
27. Виды и пищевая ценность икры лососевых и осетровых.
28. Каково основное отличие рыбных консервов от пресервов?
29. Дефекты консервов и пресервов и причины их возникновения?
30. Какие продукты относят к нерыбным объектам водного промысла?



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»
*Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания*
*Профиль подготовки: «Технология продукции и
организации ресторанных услуг»*
Форма подготовки очная

г. Владивосток
2015

Паспорт
фонда оценочных средств по дисциплине «Товароведение»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК 6 -способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	нормативные и технические документы, необходимые для идентификации продовольственных товаров
	Умеет	использовать нормативные и технические документы
	Владеет	способностью идентифицировать продовольственные товары
ПК-12 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знает	Классификацию, ассортимент пищевую ценность продовольственных товаров
	Умеет	ставить задачи отделу продаж по ассортименту продукции производства
	Владеет	способностью определять цели отделу продаж по ассортименту продукции производства
ПК-17 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	информацию в области развития потребительского рынка
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
	Владеет	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
ПК-36 готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать	Знает	ассортимент продукции питания
	Умеет	участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания

<p>реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	<p>Владеет</p>	<p>способностью участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>
<p>ПК-37 способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</p>	<p>Знает</p>	<p>Характеристику пищевого сырья и продукции</p>
	<p>Умеет</p>	<p>разрабатывать предложения по выбору поставщиков пищевого сырья</p>
	<p>Владеет</p>	<p>способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья</p>

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК 6 -способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	знает (пороговый уровень)	нормативные и технические документы, необходимые для идентификации продовольственных товаров	знание нормативных и технических документов, необходимых для идентификации продовольственных товаров	способность знать нормативные и технические документы, необходимые для идентификации продовольственных товаров	61-75
	умеет (продвинутый)	использовать нормативные и технические документы	умение использовать нормативные и технические документы	способность использовать нормативные и технические документы	76-85
	владеет (высокий)	способностью идентифицировать продовольственные товары	владеет способностью идентифицировать продовольственные товары	способность идентифицировать продовольственные товары	86-100
ПК-12 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	знает (пороговый уровень)	классификацию, ассортимент пищевую ценность продовольственных товаров	знание классификации, ассортимента пищевой ценности продовольственных товаров	способность знать классификацию, ассортимент пищевую ценность продовольственных товаров	61-75
	умеет (продвинутый)	ставить задачи отделу продаж по ассортименту продукции производства	Умение ставить задачи отделу продаж по ассортименту продукции производства	Способность ставить задачи отделу продаж по ассортименту продукции производства	76-85
	владеет (высокий)	способностью определять цели отделу продаж по ассортименту продукции производства	владение способностью определять цели отделу продаж по ассортименту продукции производства	способность осуществлять определять цели отделу продаж по ассортименту продукции производства	86-100

<p>ПК-17</p> <p>способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>информацию в области развития потребительского рынка</p>	<p>знание информации в области развития потребительского рынка</p>	<p>способность знать информацию в области развития потребительского рынка</p>	<p>61-75</p>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка</p>	<p>умение осуществлять поиск, выбор и использовать новую информацию в области развития потребительского рынка</p>	<p>способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка</p>	<p>76-85</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка</p>	<p>владение способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка</p>	<p>способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка</p>	<p>86-100</p>

ПК-36 готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	знает (пороговый уровень)	ассортимент продукции питания	знание ассортимента продукции питания	Способность знать ассортимент продукции питания	61-75
	умеет (продвинутый)	участвовать в программах разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания	Умение участвовать в программах разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания	Способность участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания	76-85
	владеет (высокий)	способностью участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	владение способностью участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	способность разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	86-100
ПК-37 способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	знает (пороговый уровень)	характеристику пищевого сырья и продукции	знание характеристики пищевого сырья и продукции	Способность знать характеристику пищевого сырья и продукции	61-75
	умеет (продвинутый)	разрабатывать предложения по выбору поставщиков пищевого сырья	Умение разрабатывать предложения по выбору поставщиков пищевого сырья	способность разрабатывать предложения по выбору поставщиков пищевого сырья	76-85
	владеет (высокий)	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья	владение способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья	способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья	86-100

Зачетно-экзаменационные материалы
Оценочные средства для промежуточной аттестации
Тестовые задания

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» предусмотрен экзамен в виде тестирования.

Вопросы к экзамену.

1. Ассортимент товаров народного потребления. Структура ассортимента. Показатели ассортимента и их характеристика.

2. Классификация товаров: общие принципы и правила классификации.

3. Пищевая ценность продукта: энергетическая, биологическая физиологическая ценность, органолептическая и усвояемость. Пищевые продукты как источники пищевых веществ и энергии в рациональном и адекватном питании.

4. Вода пищевых продуктов, состояние и формы связи, влияние на качество и сохраняемость продуктов.

5. Минеральные вещества пищевых продуктов, характеристика. Значение в питании, роль в организме человека. Токсичные элементы. Причины химического загрязнения продуктов.

6. Углеводы пищевых продуктов: классификация, роль в организме человека, содержание в продуктах, изменения при хранении и их влияние на качество продукта.

7. Жиры пищевых продуктов, классификация, роль в организме человека, содержание в продуктах, изменения при хранении и их влияние на качество продукта.

8. Белки пищевых продуктов, классификация, химический состав и свойства. Биологическая ценность белков, содержание в продуктах, изменения при хранении и их влияние на качество продукта.

9. Ферменты: общая характеристика и классификация, роль в биологических процессах, протекающих при хранении пищевых продуктов.

10. Кислоты пищевых продуктов, виды и краткая характеристика. Активная и титруемая кислотность, роль показателей в оценке качества продуктов.

11. Красящие и дубильные вещества пищевых продуктов, виды, особенности, их роль в производстве, хранении и в оценке качества продуктов.

12. Витамины пищевых продуктов, характеристика, роль в организме человека.

13. Физические свойства пищевых продуктов (структурно-механические, теплофизические, оптические, сорбционные). Роль физических показателей в оценке качества.

14. Влияние факторов внешней среды на качество продуктов при хранении. Режимы хранения отдельных видов продовольственных товаров (примеры).

15. Физические и химические процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, особенности, влияние на качество.

16. Биохимические процессы при хранении пищевых продуктов, особенности, влияние на качество.

17. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, и их практическое значение.

18. Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов.

19. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами.

20. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими.

21. Количественные потери продовольственных товаров при хранении (естественная убыль массы, нормируемые и актируемые потери). Пути снижения потерь.

22. Упаковка и тара. Назначение. Классификация по видам, материалу, форме и конструкции, степени жесткости. Гигиенические и общие требования.

Использование полимерных соединений для производства тары и упаковочных материалов. Комбинированные материалы, примеры использования.

23. Контроль качества продукции (сплошной и выборочный). Понятие о партии товара, выборке, пробе, среднем образце. Порядок отбора проб и составление представительской выборки или объединенной пробы.

24. Измерительные методы оценки качества (физические, химические, биохимические, микробиологические), их использование при экспертизе качества продукта.

25. Органолептический метод оценки качества продуктов.

26. Идентификация и фальсификация товаров.

27. Крупа: классификация, пищевая ценность, оценка качества.

28. Мука: классификация, пищевая ценность, оценка качества.

29. Процессы, протекающие при хранении крупы и муки.

30. Дефекты крупы и муки и причины их возникновения.

31. Хлебобулочные изделия: классификация, пищевая ценность, оценка качества, процессы, протекающие при хранении, дефекты и болезни хлеба.

32. Макароны изделия: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

33. Сахар: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

34. Крахмал: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

35. Мед: классификация, образование, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

36. Фруктово-ягодные кондитерские изделия классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

37. Карамель и конфеты: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

38. Шоколад и какао-порошок: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

39. Печенье и пряники классификация, пищевая ценность, оценка качества,

дефекты и причины их возникновения, хранение.

40. Торты, пирожные: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

41. Плоды свежие: классификация, пищевая ценность, хранение, процессы, протекающие при хранении, оценка качества дефекты и болезни.

42. Свежие овощи: классификация, пищевая ценность, хранение, процессы, протекающие при хранении, оценка качества дефекты и болезни.

43. Способы консервирования свежих плодов и овощей.

44. Этиловый спирт, водка, ликероводочные изделия: классификация, характеристика сырья, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

45. Виноградные вина: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

46. Чай: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

47. Кофе и кофейные напитки: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

48. Пряности: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

49. Приправы: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

50. Пиво: характеристика сырья, классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

51. Растительные масла: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

52. Эмульсионные жировые продукты: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

53. Молоко коровье: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

54. Кисломолочные продукты: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

55. Сыры: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

56. Мороженое: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

57. Яйцо и продукты их переработки: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

58. Мясо убойных животных: классификация мяса, пищевая ценность, клеймение и маркировка мяса, оценка качества, хранение.

59. Мясо птицы: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

60. Субпродукты: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

61. Мясные полуфабрикаты: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

62. Колбасные изделия: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

63. Мясные консервы: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

64. Пищевая ценность и безопасность рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

65. Живая товарная рыба: пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

66. Рыба охлажденная и мороженая: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

67. Рыбные полуфабрикаты: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

68. Рыба соленая, пряная, маринованная, копченая: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

69. Рыбные консервы и пресервы: классификация, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

70. Икорная продукция и аналоги: классификация, пищевая ценность,

оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

71. Продукты из нерыбных объектов водного промысла (морепродукты) виды, пищевая ценность, оценка качества, дефекты и причины их возникновения, хранение.

Тестовые задания

1. Что включает понятие «пищевая ценность продукта»:

- а) суточное потребление основных веществ, в г
- б) соотношение усвояемых и не усвояемых пищевых веществ
- в) энергетическую, биологическую, физиологическую, органолептическую

ценность, безопасность продукта

2. Какие вещества не обладают энергетической ценностью?

- а) органические кислоты
- б) этиловый спирт
- в) крахмал
- г) вода

3. Укажите, к каким веществам относятся ферменты:

- а) липиды
- б) белки
- в) углеводы
- г) витамины

4. Что такое «безопасность продукта»:

- а) физиологическая норма потребления продукта, кг, на человека в год
- б) содержание в продукте биологически активных добавок
- в) отсутствие токсического, канцерогенного и мутагенного влияния

продукта на организм человека

5. Основные критерии безопасности продуктов питания:

- а) отсутствие на упаковке индекса Е
- б) наличие незаменимых аминокислот
- в) соответствие нормам по содержанию токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и болезнетворных микробов
- г) соблюдение сроков хранения

6. Минеральные вещества, находящиеся в продовольственных товарах, подразделяются на:

- а) жизненно-необходимые и макроэлементы
- б) макро- и микроэлементы
- в) макроэлементы, микроэлементы и ультра-микроэлементы

7. Какая группа элементов относится только к микроэлементам?

- а) цинк, медь, йод, фтор, селен
- б) ртуть, кадмий, натрий, алюминий
- в) йод, магний, сера, фтор, калий
- г) железо, йод, хлор, натрий, медь

8. Содержание минеральных веществ в продовольственных товарах учитывается стандартами в виде показателей:

- а) металлопримесей, солей тяжелых металлов
- б) массовой доли общей золы
- в) массовой доли золы, нерастворимой в 10% HCl
- г) комплексом вышеперечисленных показателей

9. Роль клетчатки в организме человека:

- а) повышает энергетическую ценность продукта
- б) является адсорбентом, способствует выведению из желудочно-кишечного тракта нежелательных продуктов пищеварения и токсинов
- в) попадание клетчатки в пищу вызывает отравление

10. Растительные масла служат источником:

- а) насыщенных жирных кислот
- б) оксикислот
- в) полиненасыщенных жирных кислот
- г) холестерина

11. Процесс покоричневения продукта (с высоким содержанием сахара) при нагревании до 160-190⁰С, называется:

- а) меланоидинообразованием
- б) карамелизацией

- в) гидратацией
- г) гидрогенизацией

12. Какое количество энергии выделяется в организме человека при усвоении 1 грамма жира:

- а) 5,0 ккал
- б) 7,0 ккал
- в) 9,0 ккал
- г) 4,0 ккал

13. Кислотность жиров по стандарту нормируется показателем:

- а) градус Тернера
- б) кислотное число
- в) % молочной кислоты
- г) величина рН

14. Какие белки относятся к солерастворимым:

- а) альбумины
- б) глобулины
- в) глютелины
- г) проламины

15. К полноценным относятся белки:

- а) содержащие все незаменимые аминокислоты
- б) содержащие все заменимые аминокислоты
- в) растворимые в воде
- г) растворимые в солевых растворах

16. К белкам с высокой биологической ценностью и легкой усвояемостью относятся:

- а) белки крупы
- б) белки молока
- в) белки свежих овощей
- г) белки семян бобовых культур

17. Что такое денатурация белка?

- а) распад белка до аминокислот

б) нарушение пространственной конфигурации уложенных в определенном порядке полипептидных цепей в молекуле белка

в) взаимодействие аминокислоты с редуцирующими сахарами

18. Бензойная кислота, содержащаяся в клюкве, бруснике, применяется в качестве консерванта в силу наличия свойств:

а) окислительных

б) восстановительных

в) гидролитических

г) антисептических

19. Содержание органических кислот в пищевых продуктах нормируется в стандарте показателем:

а) перекисное число

б) титруемая кислотность

в) альдегидное число

20. Какие витамины относятся к жирорастворимым?

а) А, D, Е, К

б) С, В₆, Е, U

в) А, В₁₂, В₁₅, К

г) В, В₂, В₅, В₁₅

21. Укажите витамин, предохраняющий от заболевания «цинга» легкая окисляемость на воздухе;

а) К

б) Е

в) Д

г) С

22. К какому классу относятся ферменты, участвующие в дыхании свежих плодов и овощей?

а) гидролазы

б) оксидоредуктазы

в) трансферазы

г) лигазы (синтетазы)

23. Потемнение яблок на воздухе возникает под воздействием фермента на:

- а) глюкозу
- б) дубильные вещества
- в) органические кислоты

24. Основные природные красящие вещества пищевых продуктов:

- а) каротиноиды, лецитин, лигнин, хлорофиллы, флавоны
- б) хромопротеиды, хлорофиллы, ванилин, каротиноиды
- в) антоцианы, фосфаты, каротиноиды, ланолин, хлорофиллы
- г) каротиноиды, антоцианы, хлорофиллы, флавоны, хромопротеиды

25. Структурно-механические свойства пищевых продуктов:

- а) цвет, прозрачность, оптическая активность
- б) твердость, адгезия, хрупкость, пластичность, упругость
- в) гигроскопичность, сорбционная емкость, набухаемость
- г) теплопроводность, теплоемкость, температура замерзания

26. Что такое криоскопическая точка продукта?

- а) температура кипения
- б) температура, при которой образуются первые кристаллы льда
- в) температура, при которой вся связанная влага превращается в лед
- г) температура испарения воды из продукта

27. Какие биохимические процессы происходят при хранении под действием ферментов самого продукта?

- а) брожение, плесневение, гниение
- б) дыхание, гидролиз и автолиз
- в) окисление, испарение, гидролиз
- г) плесневение, дыхание, гниение

28. Какие факторы внешней среды влияют на продукт при хранении:

- а) температура, относительная влажность воздуха, солнечный свет, газовый состав среды, товарное соседство
- б) содержание влаги и жира в продукте, температура воздуха в камере

в) солнечный свет, содержание влаги в продукте, окраска продукта

29. К физическим процессам, протекающим при хранении продовольственных товаров, следует отнести:

- а) гидролиз
- б) сорбция и десорбция паров и газов
- в) прогоркание и осаливание
- г) плесневение

30. Виды естественной убыли:

- а) дыхание, бой, усушка, распыл, разлив
- б) усушка, распыл, разлив, раскрошка, дыхание
- в) дыхание, завес тары, шпагат при продаже колбас, распыл, разлив
- г) дыхание, плесневение, брожение, кристаллизация, усушка

31. Назовите четыре основных вида вкуса, воспринимаемых вкусовыми сосочками языка:

- а) жгучий, кислый, сладкий, горький
- б) горький, кислый, сладкий, щиплющий
- в) сладкий, соленый, кислый, горький
- г) соленый, горький, сладкий, приторный, резкий

32. Показатель «сохраняемость» характеризует:

- а) экологичность продукции
- б) надежность продукции
- в) эстетичность продукции
- г) безотказность продукции

33. Какие свойства характеризуют внешний вид изделия:

- а) эргономические
- б) функциональные
- в) технологические
- г) эстетические

34. Какие свойства определяют удобство пользования товаров:

- а) эстетические
- б) эргономические

- в) функциональные
- г) безопасности
- а)

35. Какой показатель качества хлеба является комплексным:

- а) пористость
- б) состояние мякиша хлеба
- в) эластичность
- г) внешний вид

36. Выполнение каких требований к товарам народного потребления является обязательным:

- а) надежности
- б) безопасности
- в) эстетичности
- г) эргономичности

37. Какое из перечисленных свойств характеризует надежность:

- а) универсальность применения
- б) сохраняемость
- в) рациональность формы
- г) стабильность товарного вида

38. Для определения количественных и качественных показателей качества товара с помощью специальных технических средств используется:

- а) измерительный метод
- б) расчетный метод
- в) экспертный метод
- г) регистрационный метод

39. Какое свойство относится к эргономическим:

- а) целостность композиции
- б) универсальность применения
- в) рациональность формы

40. К формирующим факторам качества товара не относится:

- а) проектирование и разработка продукции
- б) сырье и материалы
- в) технология производства
- г) упаковка

41. Пересортица является одним из распространенных способов:

- а) качественной идентификации
- б) количественной идентификации
- в) качественной фальсификацией
- г) количественной фальсификацией

42. Браком является продукция:

- а) имеющая хотя бы один дефект
- б) имеющая два и более дефекта
- в) имеющая один значительный дефект
- г) передача которой потребителю не допускается из-за наличия дефектов

43. Дефекты товара, которые могут нанести вред жизни, здоровью, имуществу потребителей или окружающей среде, относятся к:

- а) значительным
- б) малозначительным
- в) критическим
- г) незначительным

44. Что относят к внешней (транспортной) упаковке?

- а) картонные коробки, в которые укладывают пакеты с мукой
- б) металлические консервные банки
- в) стеклянные бутылки с растительным маслом
- г) вкладыш-пакет из полимерной пленки внутри картонной коробочки с

чаем

45. Что не относят к потребительской упаковке?

- а) картонные коробки, в которые укладывают пакеты с мукой
- б) металлические консервные банки
- в) стеклянные бутылки с растительным маслом
- г) вкладыш-пакет из полимерной пленки внутри картонной коробочки с

чаем

46. Какой витамин отсутствует в продуктах переработки зерна:

- а) В₁
- б) Е
- в) С
- г) РР

47. Какие вещества пшеничной муки образуют клейковину:

- а) крахмал
- б) белки
- в) клетчатка
- г) пектин

48. Какое вещество расходуется на дыхание при хранении крупы:

- а) глюкоза
- б) крахмал
- в) вода
- г) клетчатка

49. Какая анатомическая часть зерна богата витамином Е:

- а) плодовая оболочка
- б) семенная оболочка
- в) эндосперм
- г) зародыш

50. Какую крупу вырабатывают из зерна проса:

- а) пшено
- б) полтавскую
- в) перловую
- г) ядрицу

51. Сорт ржаной муки:

- а) экстра
- б) обдирная
- в) крупчатка
- г) высший

52. Крупа с относительно высоким содержанием жира:

- а) гороховая
- б) ячневая
- в) манная
- г) овсяная

53. Болезнь хлеба, при которой разжижается и становится тягучим мякиш:

- а) меловая болезнь
- б) кровавая болезнь
- в) плесневение
- г) картофельная болезнь

54. Срок хранения пшеничного хлеба без упаковки (час.):

- а) 16
- б) 24
- в) 36

55. Дефект макаронных изделий, обусловленный высокой температурой в процессе сушки:

- а) темный цвет
- б) повышенное содержание крошки
- в) посторонний запах
- г) кислый вкус

56. Основной углевод сахара-песка:

- а) фруктоза
- б) сахароза
- в) мальтоза
- г) лактоза

57. Показатель качества печенья:

- а) щелочность
- б) содержание редуцирующих сахаров
- в) зольность
- г) кислотность

58. Показатель, по которому определяют, подвергался ли мед нагреванию:

- а) цвет
- б) содержание сахарозы
- в) содержание влаги
- г) содержание оксиметилфурфуола

59. Вещество, содержащееся в какао-порошке и оказывающее возбуждающее действие на центральную нервную систему:

- а) танин
- б) теобромин
- в) сапонин
- г) тиамин

60. Сырье, используемое в качестве антикристаллизатора при производстве карамельной массы:

- а) эссенция
- б) патока
- в) сорбит
- г) краситель

61. Студнеобразователь, содержащийся во фруктово-ягодном сырье:

- а) сахароза
- б) пектин
- в) клетчатка
- г) органическая кислота

62. Для незрелого меда характерно:

- а) пониженное содержание сахарозы
- б) повышенное содержание влаги
- в) высокое диастазное число

63. Дефект карамели, возникающий вследствие повышенного содержания редуцирующих сахаров:

- а) засахаривание
- б) растрескивание
- в) увлажнение

64. Какой сорт пшеничной муки содержит большее количество витаминов:

- а) первый
- б) второй
- в) обойная

65. По какому показателю определяют сорт крахмала:

- а) вкус
- б) количество крапин
- в) форма крахмального зерна
- г) размеры крахмального зерна

66. Основное сырье для производства пива:

- а) пшеница
- б) рис
- в) ячмень
- г) просо
- д) овес

67. Какие вещества количественно преобладают в плодах и овощах:

- а) клетчатка
- б) пектиновые вещества
- в) вода
- г) гемицеллюлозы

68. Какие пряности относятся к корневым:

- а) ваниль
- б) горчица
- в) шафран
- г) имбирь

69. Основная технологическая операция при производстве черного чая:

- а) сушка
- б) ферментация
- в) завяливание
- г) гидрогенизация
- д) бланширование

70. Массовая доля каких веществ преобладает в поваренной соли (99,5%):

- а) хлористого кальция
- б) хлористого магния
- в) хлористого натрия

71. От каких солей освобождается питьевая вода при использовании ее в производстве водок:

- а) магниевых и кальциевых
- б) натрия и хлорсодержащих веществ
- в) железа и меди

72. Срок выдержки марочного виноградного вина (не менее):

- а) 12 месяцев
- б) 1 год
- в) 1,5 года
- г) 3 года

73. Какие вещества расходуются в первую очередь при дыхании овощей:

- а) белки
- б) сахара
- в) крахмал

74. Какие овощи относятся к корнеплодам:

- а) топинамбур
- б) батат
- в) свекла
- г) лук

75. Какие овощи содержат относительно высокое содержание витамина С:

- а) капуста брокколи
- б) чеснок
- в) томаты
- г) лук

76. Какие дефекты клубней картофеля не допускаются по стандарту:

- а) поврежденные проволоочником

- б) подмороженные
- в) пораженные паршой
- г) позеленевшие клубни (на поверхности не более 1/4)

77. Какие вещества вызывают потемнение мякоти овощей:

- а) пектиновые вещества
- б) дубильные вещества
- в) минеральные вещества
- г) крахмал

78. Чем отличается водка обыкновенная от особой:

- а) технологией производства
- б) рецептурой
- в) крепостью
- г) сроками хранения

79. Какой витамин не содержится в овощах:

- а) С
- б) В₁
- в) РР
- г) Д
- д) U

80. Какие ядовитые вещества накапливаются в клубнях картофеля при хранении на свету:

- а) амигдалин
- б) соланин
- в) микотоксины

69. Что является основным консервантом при квашении овощей и плодов:

- а) поваренная соль
- б) этиловый спирт
- в) молочная кислота
- г) уксусная кислота

70. Какие свежие плоды отличаются самым высоким содержанием

жира:

- а) яблоки
- б) лимоны
- в) хурма
- г) фундук

71. Какие овощи относятся к капустным:

- а) топинамбур
- б) батат
- в) кольраби
- г) черемша

72. Какие овощи относятся к корнеплодам:

- а) батат
- б) батун
- в) кольраби
- г) брюква

73. Какое вещество выделяется в процессе аэробного дыхания свежих

плодов:

- а) глюкоза
- б) мальтоза
- в) вода
- г) этиловый спирт

74. Фактор, влияющий на свертывание казеина молока при

нагревании:

- а) высокая температура
- б) титруемая кислотность более 22°Т
- в) титруемая кислотность 16°Т
- г) титруемая кислотность более 18°Т

75. Вид сахара, содержащего в молоке:

- а) сахароза
- б) стахиоза
- в) мальтоза

г) лактоза

76. Топленое молоко – это молоко, которое подвергалось:

а) пастеризации

б) стерилизации

в) термической обработке в течение 3 часов

г) термической обработке в течение 3-5 секунд

77. В молоке молочный жир находится в виде:

а) масляных зерен

б) полярных молекул

в) жировых шариков

78. Образование «штаффа» сливочного масла возникает в результате:

а) гидролиза жира

б) поверхностного окисления жира

в) плохой промывки масляного зерна

79. Сливочное масло Традиционное должно иметь молочного жира (% , не менее):

а) 50,5

б) 85

в) 75

г) 82,5

80. Отличительной особенностью производства кисло-сливочного масла является:

а) добавление молочной кислоты

б) добавление лимонной кислоты

в) предварительное заквашивание сливок

г) ароматизация масла

81. Сливки получают путем:

а) гомогенизации молока

б) нормализации молока

в) сепарирования молока

г) упаривания молока

82. Сладко-сливочное масло вырабатывают из:

- а) сквашенных сливок
- б) несквашенных сливок
- в) сливок с добавлением сахара
- г) сливок с добавлением сахарной пудры

83. Творог допускается хранить на предприятиях розничной торговли

в течение (час.):

- а) 72
- б) 24
- в) 36

84. В производстве кефира используют закваски, вызывающие:

- а) молочнокислое брожение
- б) молочнокислое и пропионовокислое брожение
- в) молочнокислое и спиртовое брожение
- г) молочнокислое и маслянокислое брожение

85. При делении сливочного масла на товарные сорта

руководствуются:

- а) результатами физико-химической оценки качества
- б) органолептической оценкой
- в) шкалой балльной оценки качества
- г) значением кислотности плазмы масла

86. Балльной оценкой руководствуются при экспертизе сыров:

- а) кисломолочных
- б) пастообразных
- в) твердых сычужных

87. Маргарин отличается от сливочного масла по:

- а) содержанию жира
- б) температуре плавления
- в) содержанию влаги
- г) по составу сырья

88. Майонез – это продукт, приготовленный на основе:

- а) рафинированных, дезодорированных растительных масел
- б) модифицированных растительных масел
- в) нерафинированных растительных масел

89. Обязательный ингредиент в составе рецептуры майонеза:

- а) уксусная кислота
- б) яичные продукты
- в) горчичный порошок
- г) сухое молоко

90. Майонез нельзя хранить при температуре:

- а) +5°C
- б) +8°C
- в) 0°C
- г) - 1°C

91. Масло растительное содержит жира (% , не менее):

- а) 75
- б) 85
- в) 99
- г) 80

92. Удаление свободных жирных кислот из растительных масел

проводится путем:

- а) отстаивания
- б) гидратации
- в) нейтрализации
- г) дезодорации

93. Сливочно-растительный спред – это эмульсионный продукт с содержанием молочного жира в составе жировой фазе (%):

- а) от 50 до 95
- б) от 50 до 80
- в) от 15 до 50

94. Возраст телят:

- а) от 2 недель до 3 месяцев

- б) от 3 месяцев до 3 лет
- в) до 8 месяцев
- г) до 1,5 месяцев

95. Какое яйцо относится к первой категории:

- а) масса одного яйца 80 г
- б) масса одного яйца 65 г
- в) масса одного яйца 55 г
- г) масса одного яйца более 50 г

96. Дополнительное сырье, оказывающее влияние на окраску колбасных изделий:

- а) перец
- б) нитриты
- в) соль поваренная
- г) сахар

97. Какие вареные колбасы относятся к категории А:

- а) колбасные изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80%
- б) колбасные изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60%
- в) колбасные изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 50%
- г) колбасные изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 65%

98. Белки мяса, которые участвуют в образовании желатина:

- а) альбумины
- б) коллаген
- в) глобулины
- г) эластин

99. Незаменимая жирная кислота, содержащаяся в свином жире:

- а) арахидоновая
- б) пальмитиновая

в) стеариновая

г) олеиновая

100. Витамин, отсутствующий в мясе:

а) А

б) D

в) U

г) E

101. Какой вид мясных консервов относится к мясорастительным:

а) говядина тушеная

б) горох со свиной

в) курица в собственном соку

г) в классификации консервов такого вида нет

102. Чем принципиально отличаются консервы от пресервов:

а) формой банки

б) степенью измельчения сырья

в) использованием процесса стерилизации

г) способом закатки банки

103. Недопустимые дефекты рыбных консервов:

а) бомбаж

б) помутнение бульона

в) суховатость мяса

г) легкая разваренность

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

по дисциплине «Товароведение»

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и

		другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы для собеседования

по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

Раздел I. Теоретические основы товароведения

1. Дайте определение следующим терминам: товар; группа товаров; вид товара; разновидность товаров; ассортимент товаров; показатель ассортимента; ассортиментный перечень товаров; промышленный ассортимент товаров; торговый ассортимент товаров; качество товара; потребительское свойство товара; товарные потери; нормы естественной убыли.

2. Что такое ассортимент товаров и какими свойствами он

характеризуется?

3. Что означает широта ассортимента?
4. Что характеризует полнота ассортимента?
5. Поясните понятия устойчивость, новизна и структура ассортимента.
6. Что такое рациональность ассортимента
7. Назовите основные показатели ассортимента.
8. Как определить широту ассортимента?
9. Как рассчитать полноту ассортимента?
10. Что такое коэффициент устойчивости ассортимента?
11. Пути совершенствования ассортимента товаров.
12. Приведите примеры комплексных показателей качества продовольственных товаров.
13. Назовите показатели безопасности товаров.
14. Что подразумевается под условиями хранения?
15. Какими показателями характеризуется режим хранения?

Раздел II. Потребительские свойства продовольственных товаров

1. Какие вещества обладают наибольшей энергетической ценностью?
2. Какие продукты обладают физиологической ценностью?
3. Какие вредные вещества могут попасть из окружающей среды в продукты питания? Укажите пути проникновения.
4. Какие вещества пищевых продуктов обуславливают их биологическую ценность?
5. Какие белки относятся к полноценным? Приведите примеры продуктов, богатых полноценными белками.
6. Назовите ненасыщенные жирные кислоты, входящие в состав жира продуктов; укажите их роль в питании.
7. Назовите минеральные вещества, содержащиеся в продуктах в небольших количествах (мг на 1 кг).
8. Какие процессы происходят при хранении пищевых продуктов?
9. Товарное соседство. Укажите положительную и отрицательную роль.

Приведите примеры.

10. Приведите примеры естественной убыли пищевых продуктов.
11. Какие крупы получают из зерна пшеницы?
12. Как классифицируется рисовая крупа в зависимости от способа обработки?
13. Какая крупа отличается относительно высоким содержанием белка и минеральных веществ?
14. На какие сорта делится мука пшеничная хлебопекарная?
15. На какие типы делится мука пшеничная общего назначения?
16. Отличительные свойства макаронной пшеничной муки.
17. По каким показателям определяется сорт муки?
18. На какие группы делятся макаронные изделия?
19. На какие подтипы делятся трубчатые макаронные изделия?
20. Какие добавки в макаронные изделия повышают их пищевую ценность?
21. В чем отличие обыкновенного шоколада от десертного?
22. Особенности маркировки шоколада.
23. Каковы условия хранения шоколада?
24. Отличительные особенности сахарного и затяжного печенья.
25. Охарактеризуйте сдобное печенье.
26. Что лежит в основе классификации чая по сортам?
27. Из каких листочков флеша получается наиболее ценный чай и почему?
28. Назовите торговые сорта черного байхового чая и укажите их отличительные черты.
29. Как формируются товарные сорта кофе натурального молотого с добавлениями и без добавлений?
30. Что используется в качестве добавлений в кофе натуральный; с какой целью делаются добавки?
31. В каком случае кофе может быть признан нестандартным?
32. По каким показателям определяют качество пряностей?
33. В каких пределах колеблется влажность пряностей?

34. Основные вкусовые и ароматические вещества пряностей.
35. Сортоотличительные признаки свежих овощей и плодов.
36. Какое вещество является отличительным признаком химического состава картофеля, моркови, свеклы, лука?
37. Какие признаки внешнего вида учитываются стандартом при оценке различных овощей?
38. С какими пороками и дефектами не допускаются к реализации картофель и овощи?
39. Характеристика товарных сортов яблок ранних и поздних сроков созревания.
40. В виде чего находится молочный жир в плазме молока?
41. Ассортимент молока питьевого.
42. С какой целью определяют плотность молока?
43. Какие факторы влияют на изменение титруемой кислотности молока?
44. Единица измерения титруемой кислотности молока.
45. Является ли титруемая кислотность молока постоянной величиной?
46. Классификация сыров, какие признаки положены в основу их классификации?
47. На какие товарные сорта подразделяется сыр в зависимости от качества?
48. Для чего парафинируют сыры?
49. Правила и режимы транспортирования и хранения сыров.
50. Дефекты сыров и причины их возникновения.
51. Пищевые жиры: значение в питании, состав, свойства и классификация.
52. Что является основным компонентом маргарина и как этот компонент получают?
53. На какие группы подразделяют маргарин и что положено в основу такого деления?
54. Условия и сроки хранения маргарина.
55. Значение мяса в питании человека и физиологические нормы потребления.

56. Классификация колбасных изделий по виду изделия, виду мяса, составу сырья, качеству сырья, виду оболочки, рисунку фарша и назначению.

57. С какой целью в вареные колбасы 1-го и 2-го сортов вводят крахмал или пшеничную муку?

58. Требования, предъявляемые к качеству колбасных изделий.

59. Допустимые и недопустимые дефекты колбасных изделий. Причины их возникновения.

60. Условия и сроки хранения колбасных изделий.

61. Мясные консервы, их классификация в зависимости от сырья, способа обработки, режима термической обработки, вида тары, назначения.

62. Ассортимент мясных консервов.

63. Особенности маркировки потребительской тары мясных консервов.

64. По каким показателям проводится оценка качества мясных консервов?

65. Допустимые и недопустимые дефекты мясных консервов. Причины их возникновения.

66. Виды бомбажа мясных консервов и причины их возникновения.

67. Пищевая ценность и безопасность рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

68. Основы систематизации рыбы и нерыбных гидробионтов.

69. Характеристика основных семейств промысловых рыб (отличительные признаки, основные представители, кулинарное назначение).

Критерии оценки:

– 100-85 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, делать выводы, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа;

– 85-76 баллов – если ответ показывает прочные знания основных

процессов изучаемой предметной области, отличается полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, делать выводы, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; однако допускается одна – две неточности в ответе;

– 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

– 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Тематика практических аяятий

по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

Практическая работа № 1.

Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)

Изучение нормативной документации на продовольственные товары. Изучение методов оценки качества продовольственных товаров. Решение ситуационных задач по определению калорийности продовольственных товаров.

Практическая работа № 2.

Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи, кроссворды)

Решение ситуационных задач: потери продовольственных товаров в процессе хранения; оценка качества крупы и муки.

Практическая работа № 3.

Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи, кроссворды)

Оценка качества хлебобулочных и макаронных изделий. Решение ситуационных задач по определению качества хлебобулочных изделий.

Практическая работа № 4. Оценка качества крахмала, сахара, печенья.

Практическая работа № 5. Оценка качества свежих плодов и овощей.

Практическая работа № 6. Оценка качества мясных товаров.

Практическая работа № 7. Оценка качества рыбных товаров.

Практическая работа № 8. Оценка качества молочных товаров.

Практическая работа № 9. Оценка качества жировых товаров.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, точно определив ее содержание. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной работы по теме; методами и приемами анализа. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены

нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Ситуационные задачи

по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

Раздел I. Теоретические основы товароведения

Расчет энергетической ценности продуктов питания

Энергетическая ценность (ЭЦ) – способность компонентов пищевых продуктов удовлетворять потребность организма в энергии, освобождаемой из пищевых веществ. Энергетическая ценность пищевых веществ продуктов при окислении в организме приведена в таблице 1.

Таблица 1

Энергетическая ценность основных пищевых веществ

Пищевые вещества	Энергетическая ценность	
	ккал/г	кДж/г
Углеводы усвояемые	3,75	16,7
Жиры	9,0	37,7
Белки	4,0	16,7
Органические кислоты:	3,0	12,5
уксусная	3,49	14,6
яблочная	2,39	10,0
молочная	3,62	15,1
лимонная	2,47	10,3
Этиловый спирт	7,0	29,3

Энергетическую ценность (ккал на 100 продукта) рассчитывают по формуле:

$$ЭЦ = У \times 4,0 + Ж \times 9,0 + Б \times 4,0 + ОК \times 3,0 + ЭС \times 7,0, \quad (1)$$

где У – усвояемые углеводы (крахмал, сахар);

Ж – жиры;

Б – белки;

ОК – органические кислоты;

ЭС – этиловый спирт.

Для расчета реальной ЭЦ необходимо ввести коэффициенты усвояемости.

Средняя усвояемость белков составляет 84,5 %; жиров – 94 %; усвояемых углеводов – 95,6%.

Примечание: 1 ккал соответствует 4,184 кДж.

Задачи

1. Яблоки содержат (%): воды – 87,0; белков – 0,4; жира – 0,4; моно- и дисахаридов – 9,0; крахмала – 0,8; клетчатки – 0,6; органических кислот в пересчете на яблочную кислоту – 0,8; золы – 0,5. Какова энергетическая ценность 0,5 кг яблок?

2. Шоколад десертный без добавок в среднем содержит (%): воды – 0,8; белков – 5,4; жира – 35,3; моно- и дисахаридов – 47,2; крахмала – 5,4; клетчатки – 3,9; органических кислот – 0,9; золы – 1,1. Какова энергетическая ценность 100 г шоколада?

3. Капуста белокочанная в среднем содержит (%): воды – 90,0; белков – 1,8; жира – 0,1; моно- и дисахаридов – 4,6; крахмала – 0,1; клетчатки – 1,0; органических кислот в пересчете на яблочную кислоту – 0,3; золы – 0,7. Какова энергетическая ценность 200 г капусты?

4. Мороженое пломбир в среднем содержит (%): воды – 71,0; белков – 3,2; жиров – 3,5; сахара – 15,5; органических кислот в пересчете на молочную

кислоту – 0,19; золы – 0,8. Какова энергетическая ценность 200 г пломбира?

5. Карамель леденцовая в среднем содержит (%): воды – 3,6; белков – следы; жира – 0,1; моно- и дисахаридов – 83,3; органических кислот – 0,7; золы – 0,1. Какова энергетическая ценность 200 г карамели?

6. Водка крепостью 40 об/%; ликер крепостью 35 об/% с содержанием сахара 25 г / 100 см³ и органических кислот в пересчете на лимонную кислоту 0,5 %; шампанское сладкое крепостью 10,5 об/% с содержанием сахара 8 г / 100 см³. Какова энергетическая ценность 50 см³ вышеперечисленных напитков?

7. Сыр Российский в среднем содержит (%): воды – 41,0; белков – 23,0; жира – 29,0; органических кислот в пересчете на молочную кислоту – 2,0; золы – 4,6. Какова энергетическая ценность 50 г сыра?

8. Карамель с ореховой начинкой в среднем содержит (%): воды – 2,6; белков – 3,1; жира – 7,3; моно- и дисахаридов – 76,8; крахмала – 9,8; золы – 0,4. Какова энергетическая ценность 1 карамели массой 10 г?

9. Бублики из пшеничной муки первого сорта в среднем содержат (%): воды – 26,0; белков – 9,0; жира – 1,1; моно- и дисахаридов – 2,6; крахмала – 55,4; клетчатки – 0,2; органических кислот – 0,3; золы – 1,9. Какова энергетическая ценность 1 бублика массой 50 и 100 г?

10. Яйцо куриное в среднем содержит (%): воды – 74,0; белков – 17,7; жира – 11,5; углеводов усвояемых – 0,7; золы – 1,0. Какова энергетическая ценность 1 яйца массой 40 г?

11. Горбуша охлажденная в среднем содержит (%): воды – 71,8; белков – 21,0; жира – 7,0; золы – 1,2. Какова энергетическая ценность 0,4 кг горбуши?

12. Сосиски молочные в среднем содержат (%): воды – 60,5; белков – 11,1; жиров – 23,9; углеводов усвояемых – 1,6; золы – 3,0. Какова энергетическая

ценность 0,3 кг сосисок?

13. Масло коровье в среднем содержит (%): воды – 16,0; белков – 0,5; жира – 82,5; усвояемых углеводов – 0,8; органических кислот в пересчете на молочную кислоту – 0,03; золы – 0,2. Какова энергетическая ценность 20 г масла?

14. Творог жирный в среднем содержит (%): воды – 63,2; белков – 14,0; жира – 18,0; лактозы – 2,8; молочной кислоты – 1,5; золы – 1,0. Какова энергетическая ценность 50 г творога?

15. Хлеб из пшеничной муки второго сорта в среднем содержат (%): воды – 38,2; белков – 8,6; жира – 1,3; моно- и дисахаридов – 1,5; крахмала – 43,8; клетчатки – 0,4; органических кислот – 0,4; золы – 2,0. Какова энергетическая ценность 100 г хлеба?

Расчет естественной убыли продовольственных товаров

Задачи

1. Рассчитайте убыль массы при хранении 120 кг рисовой крупы в течение 10 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате аэробного дыхания выделилось 0,1г воды. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

2. Рассчитайте убыль массы при хранении 300 кг ячневой крупы в течение 6 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате аэробного дыхания выделилось 0,08 г воды. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

3. Рассчитайте убыль массы при хранении 900 кг гороховой крупы в течение 12 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате

аэробного дыхания выделилось 1,5 ккал. Сравните убыль массы с нормами естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

4. Рассчитайте убыль массы при хранении 600 кг пшеничной (Полтавской) крупы в течение 6 месяца, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате аэробного дыхания выделилось 1,2 ккал. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

5. Рассчитайте убыль массы при хранении 300 кг крупы пшено в течение 3 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате анаэробного дыхания выделилось 0,03 г диоксида углерода. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

6. Рассчитайте убыль массы при хранении 400 кг крупы Артек в течение 6 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате анаэробного дыхания выделилось 0,15 ккал. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

7. Рассчитайте убыль массы при хранении 800 кг овсяной крупы в течение 7 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате аэробного дыхания выделилось 0,5 ккал. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

8. Рассчитайте убыль массы при хранении 500 кг перловой крупы в течение 6 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате анаэробного дыхания выделилось 0,03 ккал. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

9. Рассчитайте убыль массы при хранении 600 кг гречневой крупы в течение 12 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате аэробного дыхания выделилось 0,17г углекислого газа. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

10. Рассчитайте убыль массы при хранении 2,8 т рисовой крупы в течение 3 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате анаэробного дыхания выделилось 0,14 ккал. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

11. Рассчитайте убыль массы при хранении 200 кг ячневой крупы в течение 6 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате аэробного дыхания выделилось 0,5 ккал. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

12. Рассчитайте убыль массы при хранении 300 кг крупы пшено в течение 3 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате анаэробного дыхания выделилось 0,03 г диоксида углерода. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

13. Рассчитайте убыль массы при хранении 300 кг перловой крупы в течение 10 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате аэробного дыхания выделилось 0,08 г воды. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

14. Рассчитайте убыль массы при хранении 500 кг гречневой крупы в течение 3 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате анаэробного дыхания выделилось 0,15 ккал. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

15. Рассчитайте убыль массы при хранении 600 кг овсяной крупы в течение 7 месяцев, если при хранении 1 кг крупы за 1 месяц в результате аэробного дыхания выделилось 0,17г углекислого газа. Сравните убыль массы с нормой естественной убыли и сделайте соответствующие выводы.

Нормы естественной убыли крупы при хранении приведены в таблице 2.

Таблица 2

Нормы естественной убыли

Наименование продукции	Срок хранения, мес.	% от хранимой массы
Крупа рисовая	3	0,04
	6	0,06
	12	0,09
	16	0,10
Крупа ячневая	3	0,04
	6	0,06
	8	0,08
Крупа перловая	3	0,04
	6	0,06
	10	0,08
Крупа овсяная	3	0,04
	7	0,07
Крупа пшено	3	0,04
	6	0,06
Крупа пшеничная (Артек, Полтавская)	3	0,04
	6	0,06
	11	0,09
Крупа гороховая	3	0,04
	6	0,06
	12	0,09
	17	0,10
Крупа гречневая	3	0,04
	6	0,06
	12	0,09

	16	0,10
--	----	------

Оценка качества крупы

1. На оптовую базу с крупозавода поступило 800 мешков пшена шлифованного. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве и сорте крупы по следующим данным анализа: цвет крупы бледно-желтый, запах и вкус, свойственные пшену; содержание (%): сорной примеси – 0,4; испорченных ядер – 0,5; нешелушенных зерен – 1,0.

2. На оптовую базу с крупозавода поступила партия овсяной недробленной крупы – 200 мешков. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве и сорте крупы по следующим данным анализа: цвет крупы серовато-желтый, запах, свойственный овсяной крупе, без посторонних запахов, вкус, свойственный крупе, со слабым привкусом горечи; содержание (%): семян растений и оболочек – 0,7; нешелушенных зерен – 0,5; дробленого ядра – 2; испорченных ядер – 0,04.

3. На оптовую базу поступила партия риса шлифованного, расфасованного в бумажные пакеты по 1 кг и упакованного в ящики (120 ящиков). Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве и возможности использования данной крупы для производства детского питания по следующим данным анализа: цвет крупы белый; запах и вкус, свойственные рисовой крупе, без посторонних запахов и привкусов; содержание (%): дробленых ядер – 6,5; пожелтевших – 0,1; клейких – 1,4; нешелушенных – 0,26; семян дикорастущих растений – 0,1; испорченных ядер – 0,01; наличие мертвых долгоносиков – 4 шт. в 1 кг.

4. На оптовую базу с крупозавода поступила партия крупы кукурузной –

20 мешков. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве крупы по следующим данным анализа: крупа желтого цвета, запах и вкус, свойственные кукурузной крупе, без посторонних привкусов и запахов; содержание (%): влажность – 15,1; зольность – 0,9; семян растений – 0,24; песка – 0,36; испорченных ядер кукурузы – 0,04; зародышей – 0,9.

5. На оптовую базу с крупозавода поступила партия крупы ячневой – 60 мешков. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве крупы по следующим данным анализа: крупа белого цвета с зеленоватым оттенком; вкус и запах, свойственные ячневой крупе, без посторонних привкусов и запахов; влажность – 14,8%; амбарные вредители отсутствуют; в 10 г крупы установлено наличие 0,085 г крупы с остатками цветочных пленок, явно выступающих за края крупинки; содержание (%): семян растений – 0,3; частиц земли – 0,08; испорченных ядер – 0,02 г; мучели-0,15.

6. На базу поступила партия крупы гороха шлифованного в количестве 820 мешков. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве и сорте крупы по следующим данным анализа: семядоли крупы неразделенные, без семенной оболочки, округлой формы с гладкой поверхностью оранжевого цвета; содержание (%): гороха зеленого цвета – 5,0; гороха колотого – 4,0; оболочки и частиц оболочек – 0,32; загнивших и с измененным цветом – 0,15; изъеденных семян – 0,42; нешелушенных семян – 2,5; дробленого гороха – 0,15; наличие мучки не установлено.

7. На оптовую базу поступила партия пшеничной крупы «Полтавской» расфасованной в бумажные пакеты по 1 кг и упакованного в ящики (200 ящиков). Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве крупы по

следующим данным анализа: цвет крупы желтый, вкус и запах, свойственные пшеничной крупе, без посторонних прикусов и запахов; содержание (%): минеральной примеси – 0,05; стеблей, пленок – 0,22; заплесневевших ядер – 0,35.

8. На базу поступила партия крупы пшеничной «Артек» в количестве 35 мешков. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве крупы по следующим данным анализа: крупа желтого цвета, частицы крупы зашлифованы, вкус и запах, свойственные пшеничной крупе; содержание (%): песка и гальки – 0,05; оболочек сорняков и семян растений – 0,16; ядер с измененным цветом – 0,04; обнаружен 1 живой долгоносик.

9. На оптовую базу поступила партия перловой крупы, расфасованной в бумажные пакеты по 2 кг и упакованного в ящики (50 ящиков). Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве крупы по следующим данным анализа: цвет крупы белый с желтоватыми и зеленоватыми оттенками; вкус, свойственный ячменной крупе, с кисловатым привкусом; запах, свойственный ячменной крупе; содержание (%): частиц колосков, оболочек – 0,2; песка – 0,03; семян дикорастущих растений – 0,02; обуглившихся ядер – 0,04; ядер с остатками цветочных пленок вне бороздки на половине поверхности ядра – 0,2; мучели – 0,1.

10. На склад поступила партия манной крупы в количестве 90 ящиков. Крупа расфасована в бумажные пакеты массой нетто 1,0 кг. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве крупы по следующим данным анализа: цвет крупы белый с кремовым оттенком, вкус и запах, свойственные манной крупе, без посторонних привкусов и запахов; влажность 15,5%, зольность 0,58%. В 25 г манной крупы, выделенных для анализа, установлено: проход через сито из шелковой ткани № 38 составил 0,8 г, проход через сито № 23 составил 3,1 г.

11. На оптовую базу поступила партия гороха колотого в количестве 315 мешков. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве и сорте крупы по следующим данным анализа: горох с разделенными семядолями; цвет крупы зеленый однотонный; запах и вкус, свойственные гороховой крупе, без посторонних привкусов и запахов; содержание (%): гороха желтого цвета – 8,2; гороха целого – 6,3; семян дикорастущих растений – 0,45; ядер загнивших, с измененным цветом – 0,18; с явным повреждением семядолей брехусом – 0,9; нашелушенных семян – 0,7; сечки – 0,01; мучки – 0,82.

12. На оптовую базу поступила партия крупы ядрицы быстрорастваривающейся в количестве 154 ящиков, расфасованной в пакеты массой нетто 1,0 кг. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве и сорте крупы по следующим данным анализа: цвет крупы зеленовато-желтый; вкус и запах, свойственные гречневой крупе, без посторонних привкусов и запахов; содержание (%) нешелушенных зерен – 0,34; ядер с явно измененным цветом – 0,3; семян сорных трав – 0,42; битого ядра – 5.

13. На оптовую базу с крупозавода поступила партия овсяной недробленной крупы – 200 мешков. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве и сорте крупы по следующим данным анализа: цвет крупы серовато-желтый, запах, свойственный овсяной крупе, без посторонних запахов, вкус, свойственный крупе; содержание (%): семян растений и оболочек – 0,8; нешелушенных зерен – 0,2; дробленого ядра – 4; испорченных ядер – 0,03.

14. На оптовую базу поступила партия пшеничной крупы «Полтавской» расфасованной в бумажные пакеты по 2 кг и упакованного в ящики (300 ящиков). Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для

установления качества крупы? Дайте заключение о качестве крупы по следующим данным анализа: цвет крупы желтый, вкус и запах, свойственные пшеничной крупе, без посторонних прикусов и запахов; содержание (%): минеральной примеси – 0,04; стеблей, пленок – 0,3; заплесневевших ядер – 0,05.

15. На оптовую базу с крупозавода поступила партия крупы кукурузной – 10 мешков. Как и в каком количестве следует отобрать среднюю пробу для установления качества крупы? Дайте заключение о качестве крупы по следующим данным анализа: крупа желтого цвета, запах и вкус, свойственные кукурузной крупе, без посторонних привкусов и запахов; содержание (%): влажность – 16,0; зольность – 0,8; семян растений – 0,34; песка – 0,06; испорченных ядер кукурузы – 0,05; зародышей – 0,7.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов.

Продемонстрированы практические умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые

основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Тематика рефератов

по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

1. Современные направления формирования ассортимента продовольственных товаров.
2. Основные направления повышения биологической ценности продовольственных товаров.
3. Формирование ассортимента и оценка качества пряностей и приправ на российском рынке.
4. Современные методы и подходы обеспечения стабильности качества и безопасности пищевых продуктов.
5. Сравнительная характеристика ассортимента и качества растительных масел.
6. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сыров отечественного и зарубежного производства.
7. Основные направления совершенствования ассортимента и качества мясных продуктов.
8. Анализ состояния рынка мясных продуктов на российском рынке..
9. Анализ отечественного рынка молока и молочных продуктов.
10. Классификация и характеристика ассортимента сычужных сыров.
11. Товароведная характеристика и ассортимент спредов.

12. Отечественный рынок растительных масел.
13. Классификация и ассортимент нерыбных объектов водного промысла.
14. Новые тенденции ассортимента зерномучных товаров реализуемых в торговой сети..
15. Основные тенденции развития рынка кондитерских изделий в России и за рубежом.
16. Товароведная характеристика, ассортимент и методы идентификации меда.
17. Новые тенденции в ассортименте мучных кондитерских изделий и их товароведная характеристика.
18. Технология производства, ассортимент и оценка качества жевательных резинок.
19. Анализ тенденций в развитии рынка натуральных вин.
20. Международная система классификации и маркировки алкогольных напитков.
21. Международная классификация и маркировка чая.
22. Товароведная характеристика ботанических и товарных сортов кофе.
Международная классификация и маркировка кофе.
23. Современные технологии хранения плодов и овощей.
24. Перспективные технологии упаковки и транспортировки свежих плодов и овощей

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

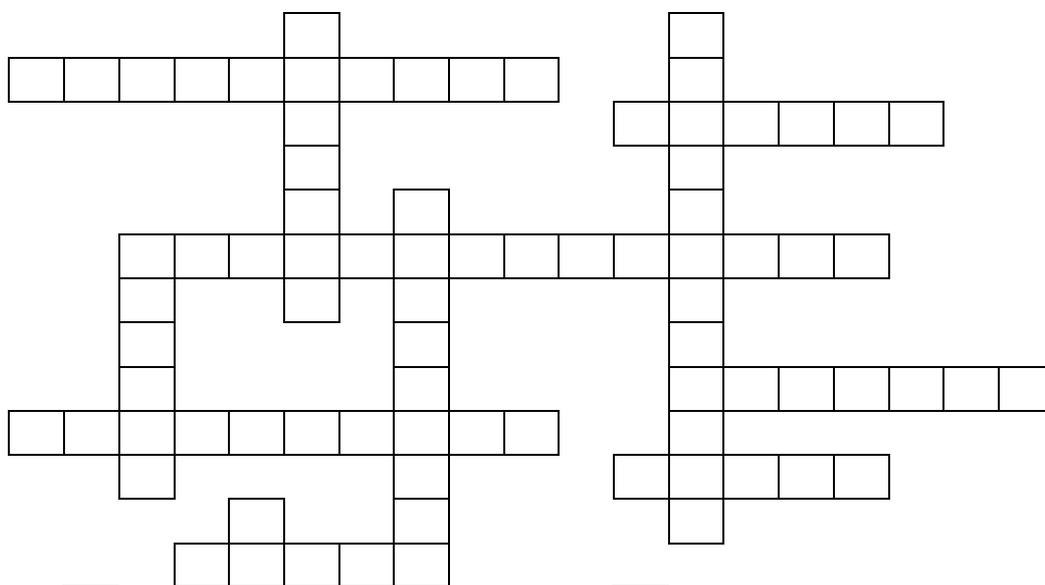
– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

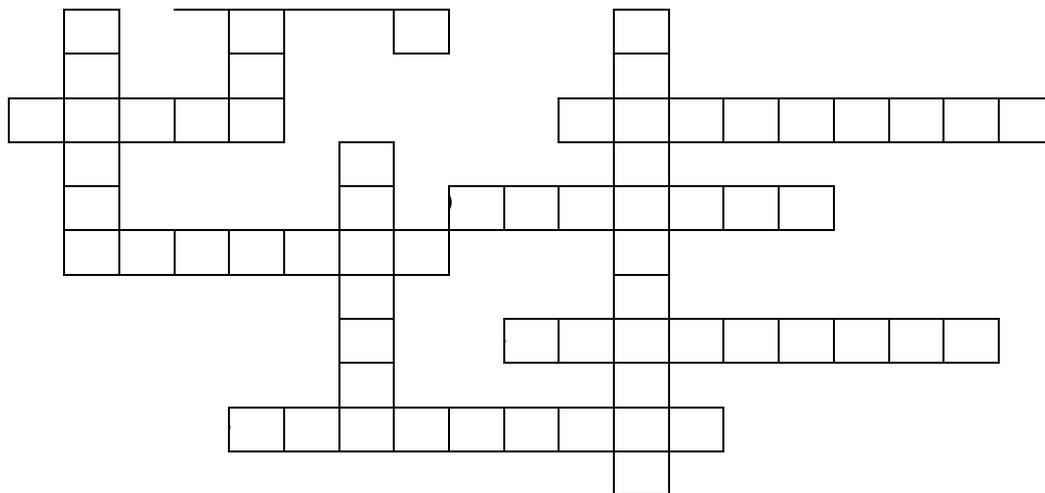
– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Кроссворды

по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

КРОССВОРД ПО ТЕМЕ «КРУПА»





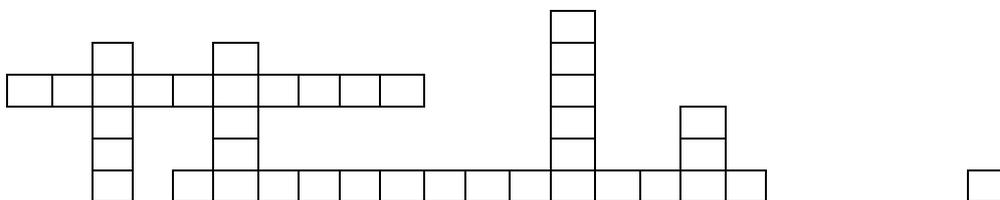
По горизонтали:

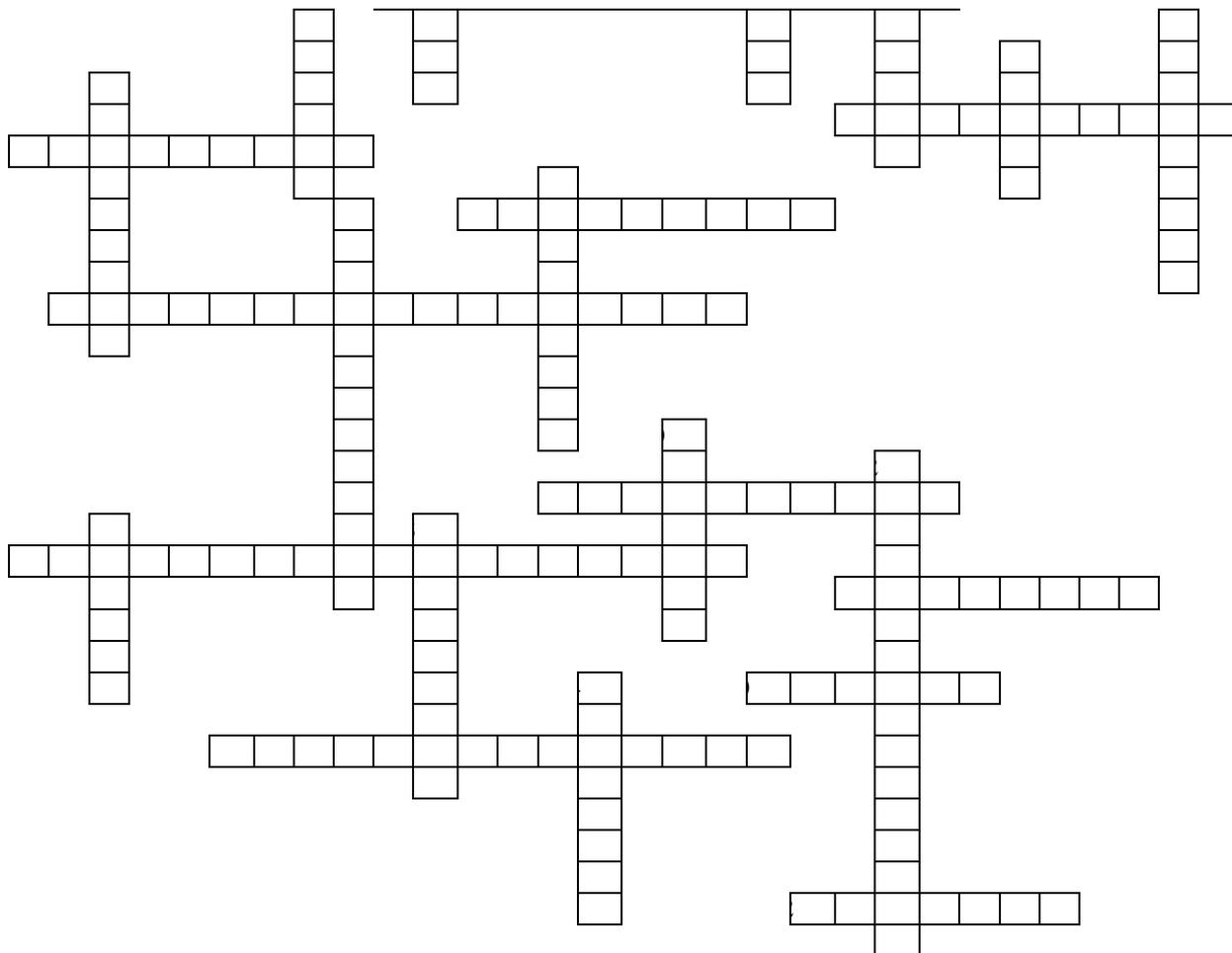
14. Подвид кукурузы, крупное удлинённо-призматическое зерно с впадиной на вершине.
15. Разновидность гречневой крупы.
16. Примеси, попадающие в крупу от рабочих поверхностей оборудования.
17. Старинный русский продукт из овса с диетическими свойствами.
18. Сортировка зерна по крупности перед шелушением.
19. Затаривание крупы в мешки.
20. Слизистые вещества, увеличивающие водопоглотительную способность крупы при варке и обуславливающие вязкую консистенцию каши.
21. Продукт, полученный из зерна путем освобождения от покровных тканей.
22. Физико-химический показатель качества манной крупы.
23. Крупишки перловой или ячневой крупы с остатками цветковых пленок.
24. Ячменная крупа, кашу из которой больше всего любил Пётр I.
25. Определяющий фактор при хранении крупы.
26. Процесс удаления с поверхности зерна цветковых, плодовых или семенных оболочек.

По вертикали:

25. Крупа, выделяющаяся среди других видов круп более высоким содержанием крахмала.
26. Жёсткий кожистый слой, покрывающий изнутри створки луцильного гороха.
27. Примесь в крупе, состоящая из тонкоизмельченных частиц зерна.
28. Обработка поверхности крупы.
29. Оболочки зерна, отделенные от него после прохождения через шелушительную машину.
30. Вид примеси, состоящей из минеральной, органической и вредной примеси.
31. Процесс изменения качества крупы при хранении, распознающийся по горечи в готовой каше.
32. Углевод, преобладающий во всех видах круп.

КРОССВОРД ПО ТЕМЕ «МУКА»





По горизонтали:

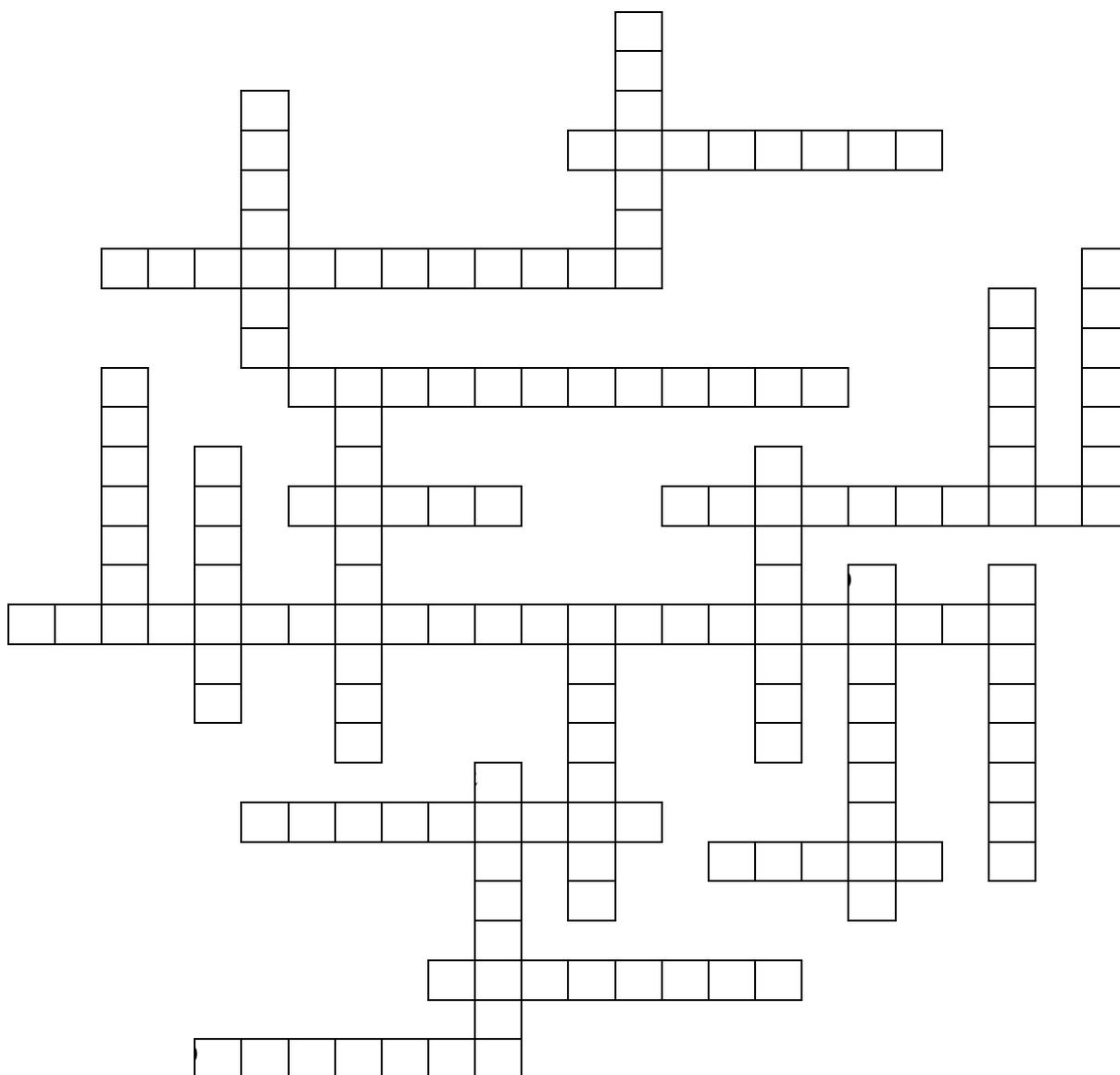
13. Показатель качества пшеничной муки, обуславливающий объем и пористость хлеба.
14. Водорастворимые углеводы, содержащиеся в ржаной муке, образующие при гидролизе фруктозу.
15. Показатель качества муки, служащий для установления сорта.
16. Вид пшеничной муки, отличающийся высоким содержанием сырой клейковины и крупитчатой структурой.
17. Зерновая культура, используемая для получения муки, близкой по технологическим свойствам пшеничной и ржаной муке.
18. Гидротермическая обработка зерна пшеницы при сортовом помоле.
19. Прибор для определения «силы» муки.
20. Вид муки.
21. Ферменты, действующие на клейковину и вызывающие ее разрушение.
22. Характеристика «силы» муки.
23. Свойство шарика из сырой клейковины, по которому оценивают «силу» муки.
24. Преобладающий углевод муки.

По вертикали:

15. Прибор, с помощью которого исследуют структурно-механические свойства теста.
16. Вид помола зерна.
17. Показатель качества муки, влияющий на выход хлеба.
18. Сорт ржаной муки.
19. Ботанический вид пшеницы, используемой для выработки макаронной муки.
20. Сортировка крупок на ситовейках в процессе сортового помола пшеницы.
21. Вредная примесь, недопустимая в зерне, которое поступает на размол.
22. Фермент, участвующий в созревании пшеничной муки.

23. Машина, с помощью которой осуществляют сортировку крупки по качеству при сортовом помоле пшеницы.
24. Ферменты, участвующие в гидролизе крахмала.
25. Вторичные продукты переработки зерна.
26. Способность муки, обусловленная активностью ферментов, осаживающих крахмал.
27. Системы с рифлеными вальцами, предназначенные для грубого измельчения зерна.
28. Вид муки, традиционно используемой для приготовления блинов, лепёшек в северных районах России.

КРОССВОРД ПО ТЕМЕ «ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ»



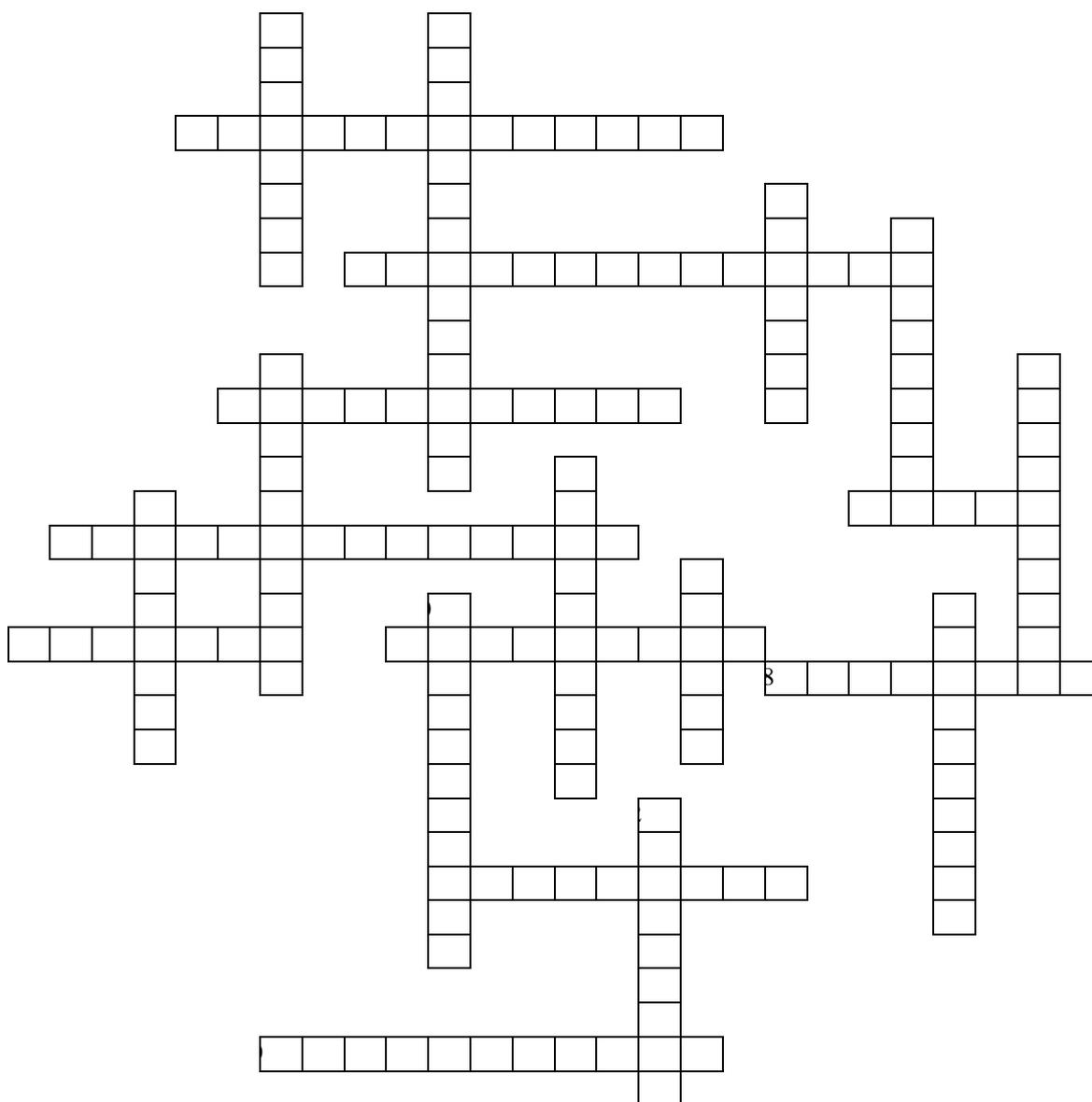
По горизонтали:

11. Диетический хлеб с добавлением муки грубого помола.
12. Кислота, образующаяся в тесте при брожении.
13. Болезнь хлеба, при которой разжижается и становится тягучим мякиш.
14. Дополнительное сырье, входящее в рецептуру заварных сортов ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба.
15. Основа твердой фазы пшеничного теста.
16. Реакция, протекающая в процессе выпечки и влияющая на окраску корки хлеба.
17. Продукты гидролиза крахмала, чрезмерное накопление которых приводит к липкости мякиша хлеба.
18. Вид булочных изделий.
19. Уменьшение массы горячего хлеба при остывании.
20. Крупные бараночные изделия.

По вертикали:

13. Болезнь хлеба, при которой на поверхности появляются мелкие белые пятна.
14. Вид хлеба по способу выпечки.
15. Углевод, влияющий на черствение мякиша хлеба.
16. Традиционный способ приготовления пшеничного теста.
17. Диетический хлеб для питания людей с заболеваниями, при которых противопоказано потребление соли.
18. Дефект хлеба, образующийся при нарушении режима замеса теста.
19. Основной вид микроорганизмов, участвующих в созревании пшеничного теста.
20. Фермент, высокая активность которого приводит к чрезмерно тёмной окраске корки.
21. Основная технологическая операция при производстве хлеба.
22. Технологическая операция, необходимая для восстановления структуры теста после его формовки.
23. Аминокислота, дефицитная для пшеничного хлеба.
24. Участки поверхности хлеба, не имеющие корки (дефект).

КРОССВОРД ПО ТЕМЕ «МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ»



По горизонтали:

11. Фермент муки, участвующий в окислении каротиноидов.
12. Вид дефекта макаронных изделий, возникающий при ускоренной сушке.
13. Дефект, возникающий при повышенной влажности макаронных изделий.
14. Показатель качества зерна пшеницы, используемого для производства муки.
15. Ценный компонент молока.
16. Аминокислота, в недостаточном количестве содержащаяся в макаронных изделиях.
17. Разновидность нитевидных макаронных изделий.
18. Паста, применяемая для повышения пищевой ценности макаронных изделий.
19. Показатель качества макаронных изделий.
20. Показатель качества макаронных изделий, зависящий от режима сушки.

По вертикали:

13. Дефект макаронных изделий.

14. Добавки, включенные в макаронные изделия, противодействующие окислению липидов.
15. Структурообразователь макаронного теста.
16. Тип макаронных изделий.
17. Показатель муки, характеризующий ее пригодность для производства макаронных изделий.
18. Упаковочный материал для макаронных изделий.
19. Тип макаронных изделий с круглым сечением.
20. Добавка, повышающая биологическую ценность макаронных изделий.
21. Разновидность макаронной муки.
22. Макароны на основе крахмала, предназначенные для питания людей с почечной недостаточностью.
23. Дефект макаронных изделий, обусловленный нарушением режима сушки.
24. Показатель качества макаронных изделий.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные в кроссворде вопросы;
- 85-76 баллов – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 75-61 балл – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 60-50 баллов – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование,

выполнение практических работ, решение ситуационных задач, написание рефератов, решение кроссвордов) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний (собеседование);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение практических работ, решение ситуационных задач);
- результаты самостоятельной работы (написание рефератов, решение кроссвордов).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» предусмотрен экзамен в виде тестирования.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, выполнения и защиты практических работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы, студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает вопросы, предназначенные для подготовки к промежуточной аттестации (экзамену). Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, а также критерии их оценки представлены в соответствующих структурных элементах Фонда оценочных средств.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене
по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»**

Баллы (рейтингово й оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.