




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)


ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Экспертиза качества сырья используемого для производства
продуктов общественного питания»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 5
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – 18 час.
Самостоятельная работа – 54 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 90 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – семестр
Экзамен – 5 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В.
С.Д. Божко, к.т.н., доцент, доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Экспертиза качества сырья используемого для производства
продуктов общественного питания»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация
общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания» разработан для студентов 3 курса 19.03.04 «Технология продукции и организации 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 «Теоретические основы культуры питания и этикета» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Основные виды сырья, показатели качества сырья;
- Экспертиза качества различных видов сырья;
- Технология производства продукции из различных видов сырья.

Дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Пищевая микробиология», «Экологическая безопасность продуктов общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных и 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

к.т.н, доцент,

доцент, Департамент

пищевых наук и технологий _____ С.Д. Божко

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько




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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

 Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания

Направление 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Технология продукции и организация ресторанных услуг / бакалаврская программа

«Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

курс 3 семестр 5
лекции 36 (час.)
практические занятия 36 час.
семинарские занятия _____ час.
лабораторные работы 18 час.
в том числе с использованием МАО лек. 6 /пр. 4 /лаб. _____ час
всего часов аудиторной нагрузки 90 (час.)
в том числе с использованием МАО 10 час.
Самостоятельная работа 54 (час.)
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
Контрольные работы (количество) -
курсовая работа / курсовой проект _____ семестр
зачет _____ семестр
экзамен 5 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:
Составитель:

Левочкина Л.В. _____
Божко С.Д., к.т.н., доцент

Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор департамента ПниТ

Приходько Ю.В.

(подпись)

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента

Протокол от «_____» _____ 20 г. № _____

Директор департамента ПниТ

Приходько Ю.В.

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile Production technology and organization management activities at the enterprises of public catering

Course title: « Examination of the quality of raw materials used for the production of food».

Basic (variable) part of Block B.1. B.17, _4_ credits

Instructor: Bozhko S. D.

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

- ability to use modern methods and technologies (including information) in professional activity;
- ability to search, storage, processing and analysis of information from various sources and databases, to present it in the required format with the use of information, computer and network technologies.

Learning outcomes:

GC-4 – readiness to operate various types of technological equipment in accordance with the safety requirements of different classes of power plants

SPC-3 – knowledge of safety regulations, industrial sanitation, fire safety and labor protection; measurement and evaluation of the parameters of the industrial microclimate, dust and gas pollution, noise, and vibration, illumination of workplaces

SPC-4 – readiness to establish and determine priorities in the field of food production, to justify the adoption of a specific technical decision in the development of new technological processes of food production; to choose technical means and technologies taking into account the environmental consequences of their application

SPC-6 – ability to organize document flow on production at the enterprise of food, to use normative, technical, technological documentation in the conditions of production of food

SPC-10 – ability to provide functioning of the system of support of health and safety of the personnel of the catering enterprise, to analyze activity of the catering enterprise for the purpose of identification of risks in the field of safety and health of the personnel

SPC-11 – willingness to set requirements and priorities for training employees on safety issues in professional activities and behavior in emergency situations

SPC-12 – ability to set goals and objectives for the sales Department on the range of products sold and services within and outside the catering, to analyze information on the results of sales and make decisions in the field of control of the sales process, to own the system of commodity circulation and logistics processes in the catering

SPC-17 – ability to search, select and use new information in the field of consumer market development, systematize and summarize information

Course description: preparation of students in the field of catering and restaurant products, familiarization with the features of different types of raw materials and its use in the production of culinary products and catering products

Main course literature:

1. Kornen E. P. Ehkspertiza masel, zhirov i produktov ih pererabotki. Kachestvo i bezopasnost [Expertise of oils, fats and products of their processing. Quality and safety]: educational and reference manual - Novosibirsk: izdatel'stvo Novosibirskogo universiteta, 2017. — 384 p.[rus] - Access:

<http://www.iprbookshop.ru/65295.html>

2. Dunchenko N. Ehkspertiza moloka i molochnyh produktov. Kachestvo i bezopasnost' [Examination of milk and dairy products.] - Novosibirsk: izdatel'stvo Novosibirskogo universiteta, 2017. - 480 p.[rus] - Access:

<http://www.iprbookshop.ru/65296.html>

3. Pozdnyakovsky V. M. Ehkspertiza myasa i myasoproduktov: uchebnoe posobie Examination of meat and meat products: a training manual/ V. M. Poznyakovsky.- Novosibirsk: izdatel'stvo Novosibirskogo universiteta, 2002.- 524 p.[rus] - Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:3027&theme=FEFU>

4. Pomozova V. A., V. A. Kiselev, T. M. Permyakova et al. Ehkspertiza napitkov [Examination of the drinks] - Novosibirsk: izdatel'stvo Novosibirskogo universiteta, 1999.- 276 p.[rus] - Access:

. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:319057&theme=FEFU>

5. Tapalova I. E., Gubin M. D., Poznyakovsky V. M. Ehkspertiza pererabotki plodov i ovoshchey : uchebnoe posobie dlya vuzov [Expertise of wild fruits, berries and herbaceous plants : textbook for universities] Novosibirsk: izdatel'stvo Novosibirskogo universiteta, 2000.- 178 p.[rus] - Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:319797&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: exem

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов
общественного питания»**

Дисциплина «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.Б.17). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Технология продукции общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение свойств товаров и сырья, основ производства пищевых продуктов, экспертизы сырья, используемого в производстве продукции общественного питания. В программу курса входит изучение дефектов сырья и пищевой продукции.

Целью изучения дисциплины является подготовка студентов-бакалавров в области общественного питания и ресторанной продукции, ознакомление с особенностью разных видов сырья и ее использованием в производстве кулинарной продукции и продукции общественного питания

Задачи:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;

Для успешного изучения дисциплины «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- 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 общепрофессиональные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 – готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	различные виды технологического оборудования
	Умеет	Правильно эксплуатировать различные виды технологического оборудования
	Владеет	Навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности предприятий питания
ПК-3 – владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
	Умеет	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности
	Владеет	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного

		микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности
ПК-4 – готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	Технологические процессы производства продукции из различных видов сырья
	Умеет	дать качественную оценку различным видам сырья и приготовленным блюдам
	Владеет	Методами экспертизы сырья и добавок при производстве ресторанных блюд,
ПК-6 – способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества различных видов сырья
	Умеет	проводить органолептический анализ качества сырья и готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий
ПК-10 – способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает	Основные режимы технологических процессов
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства блюд,
	Владеет	Технологическими режимами производства продукции из различных видов сырья
ПК-11 – готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знает	требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности
	Умеет	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и

		поведению в чрезвычайных ситуациях
	Владеет	требованиями и приоритетами к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности
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	свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья, показатели качества кулинарной продукции
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства ресторанной продукции
ПК-17 – способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд, ее назначение и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд с использованием различных видов сырья, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания» применяются следующие методы активного (интерактивного) обучения: интерактивные лекции, семинар прессконференция.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(36 ч, в т.ч.с использованием МАО 6 ч)

РАЗДЕЛ 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров (36 час)

Тема 1. Введение. Состояние рынка продовольственных товаров (4час)

Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ключевые понятия: товароведение, экспертиза, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. Особенности пищевых продуктов как сырья для производства продуктов питания. Общность и отличия от сельскохозяйственного продовольственного сырья для промышленного производства продуктов питания. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.

Тема 2. Оценка качества продовольственных товаров (4 час).

Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические.

Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности.

Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании. Градации стандартной продукции; товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством.

Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.

Тема 3. Зерномучные товары (4 час) – с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция 2час

Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.

Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.

Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.

Тема 4. Плодоовощные товары (4 час).

Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.

Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Помологические, и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления. Классы качества овощей, предназначенных для реализации.

Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы (особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность). Технологические факторы (условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение).

Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способам размещения и обработки.

Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественно

Тема 5. Вкусовые товары (4 час). с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция-2 час

Использование вкусовых товаров в общественном питании.

Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показателя, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми

товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.

Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.

Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.

Тема 6. Пищевые жиры. Яйцо и продукты его переработки (4 час).
с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция-2 час

Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами.

Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения.

Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре (для маргарина), использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании.

Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности.

Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты. Яйцепродукты. Виды. Назначение. Упаковка и маркировка яиц. Условия в сроки хранения яйцепродуктов.

Тема 7. Мясные товары. (4 час).

Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании. Сортной разруб мясных туш.

Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы — на категории, колбасных изделий — на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.

Сравнительная товароведная характеристика однородных мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питания.

Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.

. Тема 8. Рыба и рыбные товары. (4 час).

Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании.

Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы, пищевая ценность, химический состав и строение рыбы.

Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Технологические и предреализационные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.

Тема 9. Крахмал, крахмалопродукты и сахар(4 час).

Сырьё для производства крахмала. Химический состав и строение зёрен крахмала. Гигроскопичность, набухаемость, способность крахмала образовывать клейстеры и студни. Качество крахмала, сорта. Упаковка, хранение. Основные крахмалопродукты: модифицированные крахмалы, патока. Сырьё для производства сахара. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка, хранение, требования к качеству.

Практические занятия

(36часов, в т.ч. с использованием метода активного обучения 4 ч)

Занятие 1. Товарная экспертиза. Цели, задачи, объекты, принципы. Процессы, протекающие при хранении сырья(4 час.)

Вопросы для обсуждения:

1. Товарная оценка, экспертная оценка.
2. Проба, виды проб, порядок отбора проб из различных видов сырья

3. Цели и задачи, объекты товарной экспертизы. Понятие и принципы товарной экспертизы

4. Классификация средств и методов товарной экспертизы

5. Качественная экспертиза.

6. Количественная экспертиза

7. Ассортиментная, экспертиза

8. Документальная экспертиза

9. Комплексная экспертиза

10. Санитарно-гигиеническая

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза

12. Экологическая экспертиза

13. Идентификация товаров. Виды, средства, критерии

14. Фальсификация товаров, виды фальсификации

15. Физические, процессы, происходящие при хранении сырья, их влияние на качество и сохраняемость

16. Химические, процессы, происходящие при хранении сырья, их влияние на качество и сохраняемость

17. Биологические, процессы, происходящие при хранении сырья, их влияние на качество и сохраняемость

18. Микробиологические процессы, происходящие при хранении сырья, их влияние на качество и сохраняемость

Занятие 2. Семинар по теме: Жиры. Классификация, экспертиза жиров (4 час.)

Вопросы для обсуждения:

1. Жиры, значение в питании. Классификация

2. Химическая природа жиров. Жирно-кислотный состав. Свойства жиров.

3. Мероприятия по предотвращению порчи жиров, антиокислители

4. Коровье масло, особенности производства и состава

5. Ассортимент масла коровьего, пищевая ценность масла

6. Процессы, протекающие при хранении коровьего масла, способы предотвращения порчи масла при хранении

7. . Оценка качества коровьего масла, условия и сроки хранения.

Маркировка

8. Маргарины, особенности производства и состава

9. Показатели качества, условия и сроки хранения маргаринов

10. Растительные масла, особенности производства и состава

11. Процессы, протекающие при хранении растительного масла, способы предотвращения порчи масла при хранении

12. Масло льняное, тыквенное, масло из виноградных косточек.

Пищевая ценность, кулинарное использование

13. Показатели качества, условия и сроки хранения растительных масел

14. Требования к маркировке масла коровьего, маргарина и растительных масел

15. Кулинарные жиры. особенности производства и состава

16. Показатели качества, условия и сроки хранения кулинарных жиров

17. Маргарины и жиры для кондитерского производства, особенности состава, технологическое использование

18. Топленое масло и жиры. Особенности производства, ассортимент, требования к качеству

Занятие 3. Крупы, мука, плодоовощное сырье. Классификация, экспертиза (4 час.)

Вопросы для обсуждения:

1. Значение овощей в питании. Химический состав овощей.

2. Значение грибов в питании. Химический состав грибов.

3. Значение ягод в питании. Химический состав ягод.

4. Значение плодов в питании. Химический состав плодов.

5. Классификация пищевых веществ плодов и овощей по значению в питании. Локализация основных веществ в тканях и их влияние на формирование потребительских свойств и сохраняемость плодов и овощей

6. Товарная обработка овощей. Виды и типы товарной обработки и их назначение. Показатели качества: общие и специфические показатели. Помологические группы и товарные сорта

7. Товарная обработка плодов. Виды и типы товарной обработки и их назначение. Показатели качества: общие и специфические показатели. Помологические группы и товарные сорта

8. Экспертиза свежих овощей, плодов, ягод. Хранение

9. Сушеные овощи, плоды, ягоды, грибы. Особенности производства. Экспертиза.

10. Виды упаковки свежих и сушеных овощей, плодов, ягод и грибов. Хранение.

11. Замороженные овощи и овощные смеси, особенности производства

12. Замороженные плоды и ягоды, замороженная продукция из ягод и плодов

13. Экспертиза замороженных овощей, плодов, ягод.

14. Сублимационная сушка, особенности. Ассортимент продукции. Особенности хранения и восстановления.

Занятие 4. Семинар по теме: Макаaronные изделия, крупы, мука. Классификация, экспертиза (4 час.) с использованием МАО семинар пресс-конференция 2час

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов

развертывается творческая дискуссия, итоги которой подводят сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Макароны изделия. Ассортимент, сырье, технология производства.
 2. Значение в питании. Технологические факторы, формирующие качество макаронных изделий.
 3. Экспертиза качества. Хранение макаронных изделий.
 4. Упаковка и маркировка макаронных изделий, круп
 5. Крупы. Пищевая ценность. Значение в питании. Ассортимент.
 6. Формирование и оценка качества крупы. Хранение.
 7. Мука пшеничная. Пищевая ценность муки. Потребительские и технологические свойства муки.
 8. Мука ржаная. Пищевая ценность муки. Потребительские и технологические свойства муки.
 9. Мука из круп – рисовая, гречневая, пшенная, овсяная. Пищевая ценность муки. Потребительские и технологические свойства муки.
 10. Мука льняная, тыквенная, гороховая, соевая. Пищевая ценность муки. Потребительские и технологические свойства муки.
 11. Экспертиза муки. Допустимые и не допустимые дефекты.
 12. Упаковка и маркировка муки, требования к транспортировке и хранению
 13. Хлеб. Значение в питании. Пищевая ценность
 14. Ассортимент х/б изделий.. особенности производства х/б изделий
 15. Требования к качеству хлеба. Экспертиза хлеба.
 16. Упаковка хлеба. Требования к упаковочным материалам.
- Хранение хлеба

17. Сухарные изделия. Ассортимент и особенности производства.
Оценка качества

18. Бараночные изделия. Ассортимент и особенности производства.
Оценка качества

Занятие 5. Семинар по теме: Молочные продукты. Классификация, экспертиза (4 час) с использованием метода активного обучения семинар – пресс-конференция (2 час)

Вопросы для обсуждения:

1. Молоко, химический состав и пищевая ценность. Классификация коровьего молока.

2. Оценка качества коровьего молока. Дефекты. Виды технологической обработки. Фальсификация.

3. Молоко, сливки сухие. Ассортимент, особенности производства. Дефекты.

4. Сгущенные молоко и сливки. Ассортимент, особенности производства. Дефекты.

5. Сыры сычужные. Классификация. Характеристика твердых сычужных сыров.

6. Характеристика мягких сычужных сыров.

7. Плавленые сыры. Производство, ассортимент

8. Факторы формирования качества сыров (сырье, образование сгустка). Маркировка.

9. Оценка качества сыров, хранение. Дефекты.

10. Кисло-молочные продукты, химический состав и пищевая ценность. Классификация. Особенности производства. Качество

11. Творог, ассортимент, особенности производства. Виды технологической обработки.

12. Оценка качества творога. Дефекты. Фальсификация.

Занятие 6 . Семинар по теме: Мясо и мясное сырье. Классификация, экспертиза

Вопросы для обсуждения:

1. Значение в питании, химический состав мясного сырья
2. Мясное сырье. Виды, классификация, показатели качества
3. Экспертиза мясного сырья, хранение сырья
4. Мясные полуфабрикаты из говядины и свинины (натуральные, панированные, рубленые) промышленного производства. Ассортимент, особенности производства
5. Субпродукты, ассортимент, показатели качества. Хранение.
6. Показатели качества мясных полуфабрикатов из говядины и свинины промышленного производства. Экспертиза полуфабрикатов, хранение
7. Мясо птицы. Ассортимент. Классификация. Показатели качества, хранение
8. Полуфабрикаты из мяса птицы, ассортимент и классификация, показатели качества
9. Экспертиза полуфабрикатов из мяса птицы, хранение полуфабрикатов
10. Колбасные изделия. Особенности производства и ассортимент.
11. Колбасные изделия. Требования к качеству, упаковка, хранение
12. Мясокопчености. Особенности производства и ассортимент.
13. Мясокопчености. Требования к качеству, упаковка, хранение
14. Мясные консервы. Особенности производства Классификация,
15. Мясные консервы. Требования к качеству, маркировке, хранению.

Занятие 7. Семинар по теме: Рыба и морепродукты. Классификация, экспертиза (4 час)

Вопросы для обсуждения

1. Значение в питании, химический состав рыбы и морепродуктов
2. Характеристика основных частей рыбы (позвоночник, плавники, чешуя, кожа)

3. Характеристика и классификация морепродуктов. Значение в питании, химический состав
4. Морская капуста. Особенности заготовки, ассортимент продукции из морской капусты
5. Определение качества рыбы при приемке (свежие, охлажденные, замороженные)
6. Определение качества морепродуктов при приемке (свежие, охлажденные, замороженные)
7. Рыбные консервы: ассортимент, технология производства
8. Рыбные пресервы: ассортимент, технология производства
9. Фасовка и упаковка рыбных консервов и пресервов, маркировка, хранение
10. Оценка качества рыбных консервов и пресервов
11. Икра, ассортимент, химический состав. Значение в питании
12. Особенности производства икры, ассортимент продукции
13. Оценка качества икры при приемке
14. Вяленая и сушеная рыба, технология производства, требования к качеству
15. Балычные изделия из рыбы, особенности производства, требования к качеству
16. Кулинарная продукция из морепродуктов, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение

**Занятие 8. Семинар по теме: Яйца и яйцепродукты.
Классификация, экспертиза. Вкусовые товары (4 час)**

Вопросы для обсуждения:

1. Значение в питании, химический состав яиц и яйцепродуктов
2. Характеристика яиц, показатели качества, дефекты
3. Определение качества яиц при приемке, условия и сроки хранения. Маркировка

4. Яичный порошок, меланж. Характеристика яйцепродуктов, общая технология производства
5. Оценка качества яйцепродуктов при приемке, условия и сроки хранения на производстве. Маркировка.
6. Чай. Пищевкусовая ценность. Фабричные и торговые сорта. Виды чая.
7. Факторы, формирующие качество чая. Отличительные признаки. Экспертиза качества и хранение
8. Пряности и приправы. Ассортимент, сырье.
9. Хранение пряностей и приправ. Экспертиза качества.
10. Поваренная соль, производство, ассортимент. Упаковка и маркировка соли. Хранение соли. Экспертиза качества.
11. Пищевые кислоты. ассортимент. Хранение. Экспертиза качества.
12. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья. ассортимент. Хранение. Экспертиза качества.
13. Алкогольные напитки, ассортимент. Производство спирта.
14. Качество, дефекты, алкогольных напитков. Фальсификация алкогольных напитков
15. Сахар, особенности производства. Ассортимент, сырье.
16. Экспертиза качества сахара. Хранение.

Занятие 9. Защита презентаций (4 час) с использованием метода активного обучения – коллективная дискуссия

Лабораторные работы (18 час)

Лабораторная работа № 1. Изучение классификации, ассортимента и оценка качества макаронных изделий. (6 час)

Цель занятия: Изучить принципы классификации и формирования ассортимента макаронных изделий, получить навыки оценки качества изделий по стандартным показателям.

Материальное обеспечение занятия: образцы изделий, стандарт,

линейка, ступка с пестиком, стаканы, тёплая вода.

Задание 1. Изучите по стандарту упаковку и маркировку представленных образцов макаронных изделий и установите соответствие маркировки требованиям стандарта.

Получив образец и используя ГОСТ Р 51047-2003. «Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования». Расшифруйте маркировку. В рабочую тетрадь запишите всю информацию на этикетке.

Задание 2. Органолептическая оценка качества макаронных изделий

Запишите в тетрадь основные органолептические и лабораторные показатели качества по стандарту, которые будете определять.

Для определения запаха макаронных изделий образец тщательно измельчить в ступке. Полученную массу просейте через сито над листом бумаги. Из мелкой крупки которая просеялась через сито (проход) отвесьте 20 г, всё это количество согреть дыханием и определите запах. Типичный или посторонний запах резче чувствуется, если этот "проход" пересыпать в стакан, залить тёплой водой, накрыть стакан стеклом, затем через 1-2 мин воду слить и после этого определить запах крупки.

Вкус (его типичность и наличие посторонних привкусов) следует определять разжёвыванием 1-2 навесок из "прохода", каждая масса около 1 г, прополаскивая рот водой перед второй пробой.

Определите цвет, состояние поверхности, вид на изломе, форму образца макаронных изделий в соответствии с требованиями стандарта.

Определите состояние макаронных изделий после варки. 50-100 г изделий высыпайте в кипящую воду, варят до готовности, сливают верхний слой воды, переносят на сито, дают стечь и путём внешнего осмотра определяют сохранность формы изделий, наличие потерявших форму, склеившихся, развалившихся по швам трубчатых изделий, а также наличие комков.

Оформление отчёта

Сделайте заключение о соответствии сваренного макаронного изделия

требованиям стандарта данные занесите в таблицу:

Результаты оценки качества макаронных изделий

Показатели качества	Фактически	По стандарту

Лабораторная работа № 2. Изучение классификации, ассортимента и оценка качества чая (6 час)

Цель занятия: изучить принципы классификации и формирования ассортимента чая, научиться оценивать их качество по органолептическим показателям.

Материальное обеспечение занятия: натуральные образцы чая, стандарты, фарфоровые чайники и чашки, технические весы.

Задание 1. Изучите по стандарту упаковку и маркировку представленных образцов чая и установите соответствие маркировки требованиям стандарта.

Задание 2. Органолептическая оценка качества чая.

Проведите органолептическую оценку (дегустацию) образца по следующим показателям: внешний вид (уборка), настой, аромат и вкус, цвет разваренного листа.

Определение внешнего вида чая (уборка). При определении внешнего вида среднюю пробу высыпают на чистые листы бумаги и визуально определяют группу, подгруппу, к которой его можно отнести по изученной ранее классификации чая. Затем определяют однородность окраски, степень скрученности чаинок, наличие типса (золотистых кончиков — почек флеша), чайной пыли стеблей.

Приготовление настоя чая. На технических весах взвешивают 2,82 г чая, засыпают в чайник, заливают 125 мл свежее закипевшей воды и закрывают крышкой. При отсутствии чайников заварку чая делают в

обычном или химическом стакане вместимостью 200 см³. Для этого в стакан наливают 125 мл горячей воды и отмечают на наружной стороне уровень, до которого она доходит. Затем выливают эту горячую воду, насыпают в стакан 2,82 г предварительно взвешенного чая и заливают свежезакипевшей водой до уровня отметки. Стакан на 5 мин накрывают стеклом. Экстракт без чаинок сливают в белую фарфоровую чашку или химический стакан.

Настой. При оценке цвета настоя обратите внимание на яркость и густоту окраски. Яркая окраска и сопутствующая прозрачность — явные признаки высокого качества чая. Настой темный, густо окрашенный, одновременно непрозрачный, тусклый свидетельствует о низком качестве чая. Окраска настоя дает представление о чае (черный, зеленый, желтый, красный).

Определение аромата и вкуса чая. Аромат чая образуется в первые 1,5-2 мин после его заварки и определяется (из-за летучести эфирного масла) сразу же после сливания настоя. Для определения аромата чая быстро открывают крышку заварника, подносят к носу и делают вдох.

Для определения вкуса чай пьют небольшими глотками и фиксируют первые вкусовые ощущения. Терпкость и полнота вкуса дегустируемого настоя свидетельствуют о высокой экстрактивности, т. е. о высоких вкусовых свойствах чая. Если терпкость не ощущается, то говорят и о «плохом» вкусе.

Определение цвета разваренного листа. Для этого чайник переворачивают на крышку, отжимают от заваренного листа. Остатки настоя определяют цвет листьев и однородность их окраски (у высококачественного черного байхового чая разваренный лист имеет яркий медный цвет; темно-коричневый, тусклый или зеленый цвет разваренного листа свидетельствует о наличии дефектов).

Оформление отчёта

Результаты исследований оформите в таблицу :

Результаты оценки качества чая

Наименование чая на этикетке и его сорт	Внешний вид сухого чая	Аромат и вкус	Настой	Цвет разваренного листа	Заключение о соответствии сорту чая на этикетке

Лабораторная работа № 3 Экспертиза качества консервов (6 час)

Цель работы. Изучение ассортимента мясных консервов. Оценка качества по стандарту.

Объекты исследования. Консервы из мяса, консервы из мясопродуктов, консервы мясо-растительные, консервы для детского питания.

Содержание работы. Работа выполняется фронтальным методом 3 группами студентов по 4 человека. Группам выдаются по 2 вида мясных консервов.

Образцы продукции оценивают по установленным нормативными документами показателям. Каждая группа студентов оценивает образцы мясных консервов, согласно техническим требованиям, правилам приемки (упаковка, маркировка, транспортирование и хранение) проводит осмотр банки и проверяет их на герметичность, после чего вскрывает их для дальнейших исследований.

Для проверки герметичности банок используют специальные методы исследования. Чаще всего банки освобождают от этикетки, моют и помещают в 1 ряд в водяную баню. Количество воды должно быть в 4 раза больше массы банок с консервами. Температуру воды поддерживают на уровне 85 °С, слой воды над банками должен быть не

менее 3 – 4 см. Банки выдерживают в горячей воде 5 – 7 мин. Если над банкой отмечают появление пузырей или изменение цвета воды, то банка признается негерметичной.

Провести органолептическую оценку. Определить соотношение составных частей консервов. Изучить виды брака консервов (при наличии).

Обработка результатов работы. В процессе работы каждый студент заполняет дегустационный лист, в котором оценивает в виде описания мясные консервы на соответствие показателей качества, требованиям нормативных документов и определяет сорт продукта.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания» 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 ДОСТИЖЕНИЙ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная

				аттестация	
1.	Раздел I Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	ОПК-4 ПК-3 ПК-4 ПК-6, ПК-10 ПК-11 ПК-12, ПК-17	<p>Знает методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Умеет осуществлять контроль качества различных видов сырья, производимой продукции.</p> <p>Владеет методами оценки потребительских продовольственных товаров; навыками работы с результатами экспертиз, проведенных с применением химических методов исследования; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – реферат ПР-4 презентация ПР-6 лабораторная работа</p>	<p>Экзамен Вопросы 1-59 ПР-1 – итоговый тест</p>

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

1. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Е.П. Корнена [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. — 384 с.

<http://www.iprbookshop.ru/65295.html>

2. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н.И. Дунченко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. — 480 с.

<http://www.iprbookshop.ru/65296.html>

3. Экспертиза переработки плодов и овощей : учебное пособие для вузов / И. Э. Цапалова, В. И. Маюрникова Л.А. [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского.- Новосибирск : Изд-во Новосибирского университета, 2003.- 269 с.

<http://www.iprbookshop.ru/4171.html>

4. Поздняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: учебное пособие/ В. М. Позняковский.- Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2002.- 524 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:3027&theme=FEFU>

5. Экспертиза напитков : [В. А. Помозова, В. А. Киселева, Т. М. Пермякова и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского.- Новосибирск : Изд-во Новосибирского университета, 1999.- 276 с

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:319057&theme=FEFU>

6. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений : учебное пособие для вузов / И. Э. Цапалова, М. Д. Губина, В. М. Позняковский. Новосибирск : Изд-во Новосибирского университета, 2000.- 178 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:319797&theme=FEFU>

7. Экспертиза грибов : учебное пособие для вузов / И. Э. Цапалова, В. И. Бакайтис, Н. П. Кутафьева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского.- Новосибирск : Изд-во Новосибирского университета, 2002.- 254 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:320759&theme=FEFU>

8. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов : [учебно-справочное пособие] / В. М. Позняковский. Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2005. – 524 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:341075&theme=FEFU>

Дополнительная литература

1. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н.В. Коник — М. : Издательский дом "Альфа-М", 2013. — 416 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=397798>

2. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов: Учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 256 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=231180>

3. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. - 236 с

<http://znanium.com/bookread2.php?book=481634>

4. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 240 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=227852>

5. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 448 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=209023>

6. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 174 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=211234>

7. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с

<http://znanium.com/bookread2.php?book=291714>

8. Научные основы формирования пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья: Коллективная монография / Л.Н. Меняйло, И.А. Батурина, О.Ю. Веретнова. Издв-во СПб, 2015. – 212 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=550153>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Российская система качества

<https://roskachestvo.gov.ru/>

2. Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза

<https://znaytovar.ru>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Данного курса нет ЭУК в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области технологии производства национальных блюд.

Активному закреплению теоретических знаний способствует проведение лабораторных занятий по курсу дисциплины. При этом происходит развитие практических навыков самостоятельной деятельности в процессе производства блюд.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Первоначальное изучение дисциплины завершается экзаменом. Экзамен является формой итогового контроля знаний и умений, полученных

на лекциях, семинарских, практических занятиях и процессе самостоятельной работы.

В период подготовки студент вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка студента к экзамену включает в себя три этапа:

1. самостоятельная работа в течение семестра;
2. непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
3. подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах.

Литература для подготовки к экзамену указана в рабочей программе. Для полноты учебной информации и ее сравнения лучше использовать лекции, а также не менее двух учебников по дисциплине. Студент вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации и обоснования.

Основным источником подготовки к экзамену является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к экзамену студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем, решению профессиональных задач, формированию соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций.

Экзамен проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По окончании ответа преподаватель (экзаменатор) может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам билета студенту дается 30 минут с момента получения им билета.

Результаты экзамена объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи или на следующий день после написания студентом теста.

Рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной подготовки студентов является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях. Умение работать литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой. Один из них – самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются. Наиболее эффективный метод - метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно провести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными. Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей. Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию (т.е. самое главное, самое важное, наиболее существенное) содержания прочитанного. Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки - не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора. В отдельных случаях - когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над

текстом - вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Аннотация - краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К аннотации прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация. Резюме - краткая оценка изученного содержания информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов.

Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания информации, а из его заключительной части, прежде всего, выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами - выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.

Конспект - сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
---	---------------------------------

<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м²</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеочамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплита ЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Парокоченкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центральной, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеувеличителем с возможностью регуляции цветых спектров;</p>

	увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками
--	--



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Экспертиза качества сырья используемого для
производства продуктов общественного питания»**

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

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

Форма подготовки очная

**Владивосток
2018**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение работы	Форма контроля
1	1 – 4 неделя	Собеседование	4	Зачет
2	5 – 13 неделя	Подготовка к практическому занятию	5	Зачет
3	14-16 неделя	Подготовка к лабораторной работе	2	Зачет
4	17 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет
5	17 неделя	Подготовка реферата	10	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению

Задания для самостоятельного выполнения

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

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. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- 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;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- 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;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать

соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см.. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

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

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение триместра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и

анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Тема презентации выбирается студентом самостоятельно и утверждается преподавателем. Консультирование обучаемых по выполнению данной работы осуществляется также как и по реферату. Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;

- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);

- основная часть (не более 10 слайдов);

- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;

- основная цель - читаемость, а не субъективная красота;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;

- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз.

- каждый слайд должен иметь заголовок;

- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;

- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;

- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;

- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

Порядок сдачи презентации и ее оценка

Презентация подготавливается студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину. По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке презентации учитывается соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, грамотность оформления.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Экспертиза качества сырья используемого для
производства продуктов общественного питания»
Направление подготовки **19.03.04** Технология продукции и
организации общественного питания
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт ФОС

По дисциплине «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	требования техники безопасности предприятий питания
	Умеет	эксплуатировать различные виды технологического оборудования
	Владеет	Навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-3 - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
	Умеет	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности
	Владеет	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности
ПК-4 - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	Технологические процессы производства продукции из различных видов сырья
	Умеет	дать качественную оценку приготовленным блюдам
	Владеет	Методами использования сырья и добавок при производстве ресторанных блюд,
ПК-6 - способность организовывать	Знает	Правила составления технологической документации,

документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		порядок ее утверждения, основные показатели качества различных видов сырья
	Умеет	проводить органолептический анализ качества сырья и готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий
ПК-10 - способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает	Основные режимы технологических процессов
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства блюд,
	Владеет	Технологическими режимами производства продукции из различных видов сырья
ПК-11 - готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знает	требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности
	Умеет	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
	Владеет	требованиями и приоритетами к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности
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	Знает	свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья, показатели качества кулинарной продукции
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции

логистическими процессами на предприятиях питания	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства ресторанной продукции
ПК-17 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд, ее назначение и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд с использованием различных видов сырья, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел I Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	ОПК-4 ПК-3 ПК-4 ПК-6, ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-17	Знает методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Умеет осуществлять контроль качества различных видов сырья, производимой продукции. Владеет методами оценки потребительских продовольственных товаров; навыками работы с	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат ПР-4 презентация ПР-6 лабораторная работа	Экзамен Вопросы 1-59 Пр-1,2 – итоговый тест

			<p>результатами экспертиз, проведенных с применением химических методов исследования; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.</p>		
--	--	--	--	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Экспертиза качества сырья используемого для
производства продуктов общественного питания»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ОПК-4 -	знает (пороговый уровень)	требования техники безопасности предприятий питания	Знает требования техники безопасности предприятий питания	Способность соблюдать требования техники безопасности предприятий питания	45-64
	умеет (продвинутый)	эксплуатировать различные виды технологического оборудования	Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования	Способность эксплуатировать различные виды технологического оборудования	65-84
	владеет (высокий)	Навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники	Владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Способность эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	85-100

		безопасности разных классов предприятий питания	разных классов предприятий питания	разных классов предприятий питания	
ПК-3-	знает (пороговый уровень)	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;	Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;	Способность соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;	45-64
	умеет (продвинутый)	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	Умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	Способность измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	65-84
	владеет (высокий)	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	Способность разрабатывать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	85-100
ПК-4 -	знает (пороговый уровень)	технологические процессы производства продукции из различных видов сырья	Знает технологические процессы производства продукции из различных видов	Владеет технологическими процессами производства продукции из различных видов	45-64

			сырья	сырья	
	умеет (продвину тый)	дать качественную оценку приготовленным блюдам	Умеет дать качественную оценку приготовленным блюдам	Способность дать качественную оценку приготовленным блюдам	65-84
	владеет (высокий)	методами использования сырья и добавок при производстве ресторанных блюд,	Владеет методами использования сырья и добавок при производстве ресторанных блюд,	Способность использовать различные методы оценки качества сырья и при производстве ресторанных блюд,	85-100
ПК-6 - способность организовыв ать документоо борот по производств у на предприяти и питания, использоват ь нормативну ю, техническу ю, технологиче скую документац ию в условиях производств а продукции питания	знает (порогово й уровень)	изменения органических и неорганических соединений при кулинарной обработке, их физические и химические свойства, научные основы физических, химических, физико- химических, биологических и др. методов исследования; - технические средства для измерения основных параметров процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;	Знает изменения органических и неорганических соединений при кулинарной обработке, их физические и химические свойства, научные основы физических, химических, физико- химических, биологических и др. методов исследования; - технические средства для измерения основных параметров процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;	Способность дать определения основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвину тый)	организовать и осуществлять технологически й процесс производства продукции питания. осуществлять контроль	Умение организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции	Способность определять основные технологически е параметры при производстве ресторанной	65-84

		качества сырья и готовой продукции	питания.	продукции, организовать и осуществить технологический процесс производства ресторанной продукции	
	владеет (высокий)	навыками работы с лабораторным оборудованием результатами экспертиз; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.	Владеет навыками работы с лабораторным оборудованием результатами экспертиз; навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-10 -	знает (пороговый уровень)	Основные режимы технологических процессов	Знает основные режимы технологических процессов	Способность использовать на практике основные режимы технологических процессов	45-64
	умеет (продвинутый)	Осуществлять технологический процесс производства блюд,	Умеет осуществлять технологический процесс производства блюд,	Способность осуществлять технологический процесс производства блюд,	65-84
	владеет (высокий)	Технологическими режимами производства продукции из различных видов сырья	Владеет технологическими режимами производства продукции из различных видов сырья	Способность разработать технологические режимы производства продукции из различных видов сырья	85-100
ПК-11 -	знает (пороговый)	требования и приоритеты к	Знает требования и приоритеты к	Способность к обучению	45-64

	й уровень)	обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	
	умеет (продвинутый)	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Умеет устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Способность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	65-84
	владеет (высокий)	требованиями и приоритетами к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	Владеет требованиями и приоритетами к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	способность к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	85-100
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	знает (пороговый уровень)	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья	Знает показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья	Способность оценить основные инновационные способы и методы оценки качества сырья и готовой продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	Определять основные технологические параметры при производстве ресторанной продукции, организовать и	Умеет определять основные технологические параметры при производстве ресторанной продукции, организовать и	способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить	65-84

решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания		осуществлять технологический процесс производства ресторанной продукции	осуществлять технологический процесс производства ресторанной продукции	публикацию или сообщение о проводимом исследовании	
	владеет (высокий)	Навыками ведения технологического процесса производства ресторанной продукции	Владеет навыками ведения технологического процесса производства ресторанной продукции	способность анализировать информацию способность , публикацию или сообщение о проводимом исследовании	85-100
ПК-17 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	знает (пороговый уровень)	основные источники научно-технической информации; - отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	Знает основные источники научно-технической информации; - отечественный и зарубежный опыт по контролю качества сырья	способность осуществлять поиск новой информации в области экспертизы	45-64
	умеет (продвинутый)	проводить исследования по стандартным методикам;	Умеет проводить исследования по стандартным методикам;	способность осуществлять выбор и использование новой информации в области экспертизы	65-84
	владеет (высокий)	навыками работы с нормативно-технической документацией.	Владеет навыками работы с нормативно-технической документацией.	способность анализировать информацию способность , публикацию или сообщение о проводимом исследовании	85-100

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Методические указания для подготовки к практическим занятиям

Семинарские занятия проводятся в форме дискуссии, на которых проходит обсуждение конкретных ситуаций. Обсуждения направлены на освоение научных основ, эффективных методов и приемов решения конкретных практических задач, на развитие способностей к творческому использованию получаемых знаний и навыков. Основная цель проведения семинара заключается в закреплении знаний полученных в ходе прослушивания лекционного материала. Семинар проводится в форме устного опроса студентов по вопросам семинарских занятий, а также в виде моделирования практической ситуации. В ходе подготовки к семинару студенту следует просмотреть материалы лекции, а затем начать изучение учебной литературы. Следует знать, что освещение того или иного вопроса в литературе часто является личным мнением автора, построенного на анализе различных источников, поэтому следует не ограничиваться одним учебником или монографией, а рассмотреть как можно больше материала по интересующей теме.

Условием аттестации является присутствие студента на всех практических занятиях семестра и получение студентом зачетных баллов, свидетельствующих об освоении темы, более чем за половину практических занятий каждого семестра. Студенты, не аттестованные по результатам практических занятий, выполняют письменную работу по тематике практических занятий в форме составления таблицы или схемы, либо в форме тестирования. Форму аттестации выбирает преподаватель, ведущий практические занятия. Информация о форме аттестации доводится преподавателем до сведения студентов на первом практическом занятии семестра.

Семинар пресс-конференция

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне

изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов развертывается творческая дискуссия, итоги которой подводит сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

Методические указания для подготовки к лабораторным работам

Лабораторное занятие – это основной вид учебных занятий, направленный на экспериментальное подтверждение теоретических положений. В процессе лабораторного занятия учащиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Выполнение лабораторных работ направлено на обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины; формирование умений применять полученные знания в практической деятельности; развитие аналитических, проектировочных, конструктивных умений; выработку самостоятельности, ответственности и творческой инициативы. При проведении лабораторной работы создаются условия для максимально самостоятельного выполнения лабораторных работ. При выполнении работы проводится:

1. экспресс-опрос (устно или в тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. проверка плана выполнения лабораторных работ, подготовленный студентом дома (с оценкой).
3. оценка работы студента в лаборатории и полученные им данные (оценка).

4. Проверка и выставление оценки за отчет.

Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка экзамена	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.
85-76	«хорошо»	Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.
75-61	«удовлетворительно»	Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы.

Ниже 60	«неудовлетворительно»	Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.
---------	-----------------------	--

Вопросы для подготовки к итоговому тесту

1. Показатели, характеризующие потребительские свойства продовольственных товаров.

2. Характеристика свойств, содержание и влияние воды на сохраняемость пищевых продуктов.

3. Охарактеризуйте значение в питании, виды, свойства, содержание в пищевых продуктах минеральных веществ.

4. Значение для организма человека, свойства, содержание, влияние на потребительские свойства продуктов углеводов.

5. Значение для организма человека, содержание в продуктах, классификацию и свойства белков.

6. Значение ферментов в производстве и хранении пищевых продуктов, их классификация и свойства.

7. Значение для организма человека имеют жиры, их содержание в продуктах, классификация, свойства, влияние жирно-кислотного состава на качество жиров.

8. Охарактеризуйте водорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.

9. Жирорастворимые витамины, их значение для организма человека, содержание, сохраняемость при переработке и хранении пищевых продуктов.

10. Органические кислоты содержание их в продуктах, их влияние на качество продуктов.

11. Значение красящих и ароматических веществ в формировании качества пищевых продуктов.

12. Характеристика отдельных физических свойств, влияние их на качество, сохраняемость и транспортирование пищевых продуктов.

13. Показатели качества пищевых продуктов, факторы формирования и сохранения качества пищевых продуктов; методы оценки качества пищевых продуктов.

14. Охарактеризуйте физические, физико-химические и химические процессы при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.

15. Биохимические и микробиологические процессы протекают при хранении пищевых продуктов, их влияние на качество и сохраняемость.

16. Виды потерь продовольственных товаров и пути их снижения на всех этапах товародвижения.

17. Способы консервирования пищевых продуктов, их значение, классификация, влияние на качество и сохраняемость.

18. Цели, задачи, объекты, субъекты; виды, средства и методы экспертизы товаров.

19. Охарактеризуйте общие правила проведения товарной экспертизы, основные этапы, структуру и содержание заключения эксперта.

20. Основы и режимы хранения продовольственных товаров.

21. Строение и химический состав зерна, влияние на качество и пищевую ценность муки и крупы.

22. Сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов хлебобулочных изделий.

23. Пищевая ценность плодов и овощей, значение в питании

24. Классификация, пищевая ценность, качество, условия и сроки хранения орехоплодных.

25. Особенности пищевой ценности солено-квашеных, значение в питании, условия и сроки хранения.

26. Классификация и ассортимент шоколада, пищевая ценность, значение в питании, условия и сроки хранения.

27.Пищевая ценность меда, значение в питании, методы экспертизы качества, условия и сроки хранения.

28.Потребительские свойства, ассортимент, упаковка и условия хранения

29. Особенности состава и потребительских свойств фруктово-ягодных кондитерских изделий.

30.Потребительские свойства, ассортимент, условия и сроки хранения натурального кофе.

31.Сравнительная характеристика потребительских свойств рафинированного и нерафинированного растительного масла.

32.Пищевая ценность и диетическое значение, ассортимент и качество кисломолочных продуктов, условия и сроки хранения.

33.Сыры твердые сычужные – пищевая ценность, формирование ассортимента и качества, условия и сроки хранения.

34.Сравнительная характеристика качества майонезов разных производителей, условия и сроки хранения.

35.Классификация и ассортимент копченых колбасных изделий, условия и сроки хранения.

36.Товароведная характеристика, категории и маркировка мяса говядины и свинины.

37.Потребительские свойства, особенности состава, маркировка, условия и сроки хранения мяса птицы.

38.Потребительские свойства копченой рыбы, условия и сроки хранения.

39.Химический состав и пищевая ценность икры осетровых рыб, упаковка, условия и сроки хранения

40.Товароведная характеристика нерыбного водного сырья и его использование.

41 Признаки классификации и формирования ассортимента круп. Показатели качества круп и признаки деления круп на сорта, номера, марки.

42.Товароведная характеристика пшеничной и ржаной муки и их отличительные признаки.

43.Классификация и структура ассортимента хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.

44.Классификация и структура ассортимента макаронных изделий.

45.Характеристика картофеля по химическому составу и сохраняемости.

46.Особенности химического состава и пищевой ценности моркови, условия хранения.

47.Характеристика хозяйственно-ботанических сортов капустных овощей, их пищевая ценность и значение в питании, условия и сроки хранения.

48.Особенности химического состава луковых овощей и характеристика различных их видов.

49.Способы, условия и сроки хранения свежих овощей и плодов.

50.Дефекты и болезни свежих плодов и овощей, причины их возникновения и меры предупреждения.

51.Характеристика помологических групп и товарные сорта яблок.

52.Способы консервирования овощей и плодов.

53.Сущность квашения и маринования овощей и плодов.

54.Способы сушки овощей и плодов, особенности состава, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

55.Классификация овощных и плодовых консервов в герметичной таре.

56.Ассортимент сахара и требования к его качеству. Условия хранения сахара.

57.Товароведная характеристика меда по химическому составу и пищевой ценности, показатели и экспертиза качества меда.

58.Классификация, ассортимент, качество, допустимые и недопустимые

дефекты; условия и гарантийные сроки хранения карамели.

59.Классификация и ассортимент конфет. Требования и экспертиза качества, условия и сроки хранения.

Итоговый тест

1. Санитарно-гигиеническая экспертиза - это
 - А) подтверждение безопасности товаров для потребителей
 - Б) оценка потребительских свойств товаров
 - В) оценка ветеринарной безопасности,
 - Г) оценка экологических свойств товаров,
2. Ветеринарная экспертиза - это
 - А) обеспечение безопасности потребителей путем предотвращения инфицирования их болезнями, общими для человека и животных
 - Б) оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их санитарно-гигиенической безопасности,
 - В) оценка свойств товаров по физико-химическим и микробиологическим показателям
 - Г) оценка санитарно-эпидемиологических свойств сырья
3. Комплексная товароведная экспертиза включает следующие виды экспертиз
 - А) количественную экспертизу
 - Б) качественную экспертизу
 - В) ассортиментную экспертизу
 - Г) документальную экспертизу
 - Д) экономическую экспертизу
4. Перечислите виды товароведной экспертизы
 - А) количественная,
 - Б) качественная,
 - В) экспертиза товаров по договорам,
 - Г) ассортиментная,
 - Д) документальная,
 - Е) комплексная.
5. Проверка соответствия показателей качества установленным требованиям, которые определены в соответствующих нормативных документах (стандартах, нормах, правилах и др.) или в ТУ, называется
 - А) оценка качества товаров,
 - Б) контроль качества товаров,
 - В) требования к качеству товаров.

6. Результатом экспертной оценки товаров является (выберите ответ):

А) акт экспертизы;

Б) акт приемки товаров по количеству и качеству;

В) акт отбора проб;

Г) акт приемки товаров по количеству.

7. Комплектуемая за определенный интервал времени продукция одного наименования, одного способа изготовления и (или) исполнения, произведенная в течение определенного интервала времени в одних и тех же условиях, одной структуры и качественной градации, называется

А) партией товаров,

Б) единица продукции,

В) группа товаров.

8. Число единиц продукции, составляющих выборку, называют

А) массой выборки,

Б) объемом выборки,

В) количеством проб.

9. Основными принципами отбора выборок (проб) являются

А) представительность,

Б) однородность,

В) случайность.

10. По месту в процессе производства контроль качества делится на следующие виды:

А) входной,

Б) операционный,

В) приемочный,

Г) инспекционный,

11. В зависимости от природы определяемых свойств измерительные методы подразделяются на следующие виды

А) физические,

Б) химические,

В) микробиологические

Г) органолептические

12. Химический бомбаж при хранении консервов в металлической таре происходит при (выберите ответ):

А) окислении жиров;

Б) неферментативном потемнении;

В) гидролизе углеводов;

Г) взаимодействии металла с органическими кислотами продукта

13. Объектом экспертизы являются

А) продукция

Б) эксперт

В) маркировка товара

Г) качество товара

14. В процессе экспертизы товаров определяют:

А) соответствие показателей качества действующим государственным стандартам, договорным условиям,

Б) наличие дефектов в процессе производства и транспортировки

В) причины дефектов товаров

15. Свойство безопасности обозначающее, что продукция не выделяет токсические вещества, опасные для потребителя называется

А) биологическое,

Б) радиационное,

В) химическое.

16. цинк относятся к классу опасности

А) чрезвычайно опасные,

Б) умеренно опасные,

В) малоопасные.

17. . Мышьяк, относятся к классу опасности

А) чрезвычайно опасные,

Б) умеренно опасные,

В) малоопасные

18. медь относятся к классу опасности

А) чрезвычайно опасные,

Б) умеренно опасные,

В) малоопасные.

19 ртуть относятся к классу опасности

А) чрезвычайно опасные,

Б) умеренно опасные,

В) высокоопасные.

20. Из нижеперечисленных химических элементов радиоактивными являются

А) радий,

Б) уран,

В) радон.

21. Достоверность идентификационной экспертизы товаров определяет (выберите ответ):

А) использование инструментальных методов;

Б) совпадение результатов, полученных разными методами исследования;

В) использование социологических методов;

Г) комиссионное проведение экспертизы.

22. При длительном хранении варенья, джема происходит (выберите ответ):

- А) денатурация белка;
- Б) кристаллизация сахарозы;
- В) старение крахмала;
- Г) окисление жиров.

23. Основные функции маркировки:

- А) информационная,
- Б) идентифицирующая,
- В) мотивационная,
- Г) эмоциональная.

24. Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные изготовителем (исполнителем) на товар, упаковку и (или) другие носители информации, называются

- А) производственной маркировкой,
- Б) торговой маркировкой,
- В) идентификационной маркировкой.

25. Нижеуказанный знак – это



0000

- А) знак соответствия национальным стандартам,
- Б) знак соответствия Евросоюзу,
- В) знак соответствия ТРТС

26. Нижеуказанный знак – это



- А) знак соответствия национальным стандартам,
- Б) знак соответствия Евросоюзу,
- В) знак соответствия ТРТС

27. Нижеуказанный знак – это



- А) знак соответствия национальным стандартам,

Б) знак соответствия Евросоюзу,

В) знак соответствия ТРТС

28. Органолептическим методом определяют (выберите ответ):

А) вкус, аромат, цвет, консистенцию, сухие вещества, прозрачность;

Б) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, прозрачность;

В) вкус, аромат, консистенцию, блеск;

Г) вкус, аромат, цвет, внешний вид, кислотность.

29. Решение о качестве товара при использовании экспертного метода принимают (выберите ответ):

А) изготовители;

Б) потребители;

В) продавцы;

Г) эксперты.

30. Жиры растворяются (выберите ответ):

А) в воде;

Б) в кислотах;

В) в спиртах;

Г) в органических растворителях.

31. Белки, содержащие все незаменимые кислоты, называются

А) неполноценными;

Б) полноценными;

В) необходимыми.

32. В качестве консерванта к некоторым продуктам добавляют кислоты (выберите ответ):

А) яблочную

Б) уксусную,

В) сорбиновую,

Г) молочную,

33. При оценке качества макаронных изделий, сахара-рафинада определяют прочность. Прочность – это свойство продукта противостоять (выберите ответ):

А) изменениям внешних факторов;

Б) внутренним факторам;

В) деформации или механическому воздействию;

Г) деформации и внутреннему воздействию.

34. В соках, варенье, джеме и других пищевых продуктах определяют содержание сухих веществ, применяя рефрактометрический метод.

Рефракция – это (выберите ответ):

А) изменение направления распространения светового потока при переходе из одной среды в другую;

Б) отношение синуса угла падения к синусу угла преломления;

В) способность продукта поглощать или отражать свет;

Г) способность некоторых веществ продукта изменять направление колебаний при прохождении через них поляризованного света.

35. Сохраняемость товара – это способность (выберите ответ):

А) выполнять основные функции и удовлетворять основные потребности;

Б) поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока;

В) сохранять работоспособность до наступления предельного состояния и установленного времени технического обслуживания;

Г) обеспечивать удобство функционирования товара при его использовании.

36. Основными факторами, сохраняющими качество продукции, являются (выберите ответ):

А) упаковывание, транспортирование, хранение;

Б) упаковывание, транспортирование, хранение, производство товаров;

В) упаковывание, хранение, контроль качества продукции;

Г) транспортирование, хранение, проектирование и разработка.

37. В зависимости от возможности устранения дефектов продукты подразделяют (выберите ответ):

А) годные

Б) не допустимые

В) условно-годные

Г) допустимые.

38. Выборка – это (выберите ответ):

А) единичные экземпляры товара, взятые для оценки качества по установленным требованиям;

Б) определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из партии;

В) способность с достаточной достоверностью отражать степень однородности товарной партии;

Г) единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии.

39. Точечная проба – это (выберите ответ):

А) единичная проба определенного размера, отобранная из одного места товарной партии;

Б) совокупность проб, отобранных от одной товарной партии;

В) минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;

Г) минимально допустимая часть товарной партии.

40. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:

а) ряженку

б) кумыс

в) кефир

г) простоквашу

д) йогурт

41. Растительные масла получают способами:

а) прессовым

б) вытопкой

в) гидрогенизацией

г) экстракцией

д) фильтрацией

42. Категория субпродуктов зависит от:

а) видовой принадлежности

б) пищевой ценности

в) сроков хранения

г) качества обработки

43. Быстрая порча субпродуктов при хранении обусловлена

а) повышенным содержанием влаги

б) особенностями технологической обработки

в) высоким содержанием белков

г) высокой активностью собственных тканевых ферментов

44. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,...

1) запаху, вкусу

2) качеству разделки, запаху, вкусу

3) качеству разделки, консистенции, запаху

4) консистенции, вкусу, запаху

45. Натуральные рыбные консервы вырабатывают:

1) в собственном соку

2) в маринаде

3) в бульоне

4) в желе

5) в томатном соку

6) в заливках

7) в масле

46. Номер крупы характеризует:

1. содержание примесей
2. содержание доброкачественного ядра
3. размер крупинок
4. зерновая культура

47. Содержание сахарозы в сахаре-рафинаде составляет...%

- 1) 99,90
- 2) 99,75
- 3) 99,50
- 4) 100,00

48. Сырьем для производства сахара-рафинада служит ...

- 1) сахарная свекла
- 2) сахарный тростник
- 3) сахар-песок
- 4) сахаро-паточный сироп

49. К физико-химическим показателям качества чая относятся:

- 1) массовая доля влаги
- 2) кислотность
- 3) массовая доля общей золы
- 4) цвет разваренного листа
- 5) массовая доля мелочи

50. К цветочным пряностям относят:

- 1) тмин
- 2) кориандр
- 3) шафран
- 4) гвоздика
- 5) корица

Критерии оценки тестов:

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания основных видов сырья, используемого в общественном питании, требованиям к их качеству, порядке проведения экспертизы сырья. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента формировавшиеся, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания о порядке проведения экспертизы различных видов сырья. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания о порядке проведения экспертизы различных видов сырья. Допущено более 4 ошибок.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё 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.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине**

1. Принципы классификации пищевых продуктов.
2. Качество пищевой продукции
3. Что подразумевается под качеством продукции?
4. Какие факторы влияют на качество пищевой продукции?
5. Какое значение имеет уровень качества пищевой продукции для её конкурентоспособности?
6. Что понимают под показателем качества продукции?
7. Какие существуют методы оценки качества пищевой продукции?
8. Как осуществляется органолептическая оценка качества пищевой продукции?
9. Что такое экспертный метод определения качества продукции?
10. Как влияет нарушение условий транспортирования и режима на качество пищевых продуктов и сырья?
11. Каким требованиям должна отвечать тара и упаковка?
12. Какие существуют способы консервирования пищевых продуктов и сырья?
13. Какие меры применяют для устранения причин развития микроорганизмов?
14. С какой целью проводится экспертиза товаров?

15. Виды экспертизы.
16. Понятие сертификации продукции.
17. Обязательная и добровольная сертификация.
18. Что такое маркировка товаров?
19. Какие основные потребительские свойства товаров указываются в потребительской товарной информации?
20. Перечислите виды товарной информации.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.
- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.
- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Критерии оценки презентаций

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если тема работы не раскрыта, нет комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.