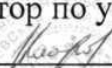


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Рег. № Б-23-017

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
 /П.Б.Акмаров./
« 16 » 01 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

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

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Ижевск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	4
3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	6
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	15
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ	16
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	19
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	22

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» являются формирование у студентов знаний о свойствах и качестве товаров, сырья, основами технологических процессов, разработке научной классификации товаров, упаковке, хранении, транспортировании и реализации товаров, расширении ассортимента товаров

Задачи: определение и изучение основополагающих характеристик товаров, составляющих потребительскую ценность; установление номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров; изучение свойств и показателей ассортимента товаров, анализ ассортиментной политики производственной или торговой организации; товароведная оценка качества товаров, в том числе новых отечественных и импортных; выявление градаций качества, диагностика дефектов товаров и причин их возникновения, принятие мер по предупреждению реализации некачественных, опасных товаров; обеспечение качества и количества товаров на разных этапах их технологического цикла; установление видов товарных потерь, причин их возникновения и разработка мер по их предупреждению или снижению; информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть основными требованиями, характеризующими профессиональную деятельность бакалавров.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» включена в цикл Б1 базовая часть. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-10.

Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

Организация изучения дисциплины предусматривает чтение лекций, проведение лабораторных занятий и самостоятельную работу студентов по темам дисциплины.

В результате изучения дисциплины формируются следующие знания и умения:

знания: технологические процессы производства продукции питания различного назначения; основные свойства сырья и качество готовой продукции; организация и контроль работы отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания.

умения: разрабатывать мероприятия по совершенствованию тех.процессов; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - использовать технические средства контроля основных параметров технологических процессов; оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации процессов на предприятии питания; определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации.

навыки: организации технологических процессов производства продукции питания; проведения испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - контроля соблюдения параметров технологических процессов производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания; формирования ассортимента про-

даваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания.

Содержательно-логические связи дисциплины отражены в таблице 2.1

2.1 Содержательно-логические связи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	Коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной дисциплины (модуля) выступает опорой
Б1.Б.23	Б1.В.15 Общие принципы переработки и производства продуктов питания Б1.В.ДВ.05.02 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Б1.В.07 Санитария и гигиена питания	Б1.Б.21 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б1.В.13 Управление качеством и сертификация услуг общественного питания Б1.В.ДВ.07.01 Технохимический контроль продовольственных товаров Б1.В.ДВ.07.02 Сенсорный анализ продовольственных товаров

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Перечень общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций

Но- мер	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Технологические процессы производства продукции питания различного назначения	Разрабатывать мероприятия по совершенствованию тех.процессов	Организацией технологических процессов производства продукции питания
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Основные методы контроля	Производить оценку качества продукции	Способами устранения выявленных недостатков и отклонений
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	основные свойства сырья и качество готовой продукции	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - использовать технические средства контроля основных параметров технологических процессов	проведения испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - контроля соблюдения параметров технологических процессов производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	- организацию и контроль работы отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания	оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации	формирования ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часа.

Виды работы	Всего часов	Семестр 5
Аудиторные занятия	50	50
Лекции (Л)	20	20
Лабораторные работы (ЛР)	30	30
Практические работы (ПР)	-	-
Самостоятельная работа (СР)	31	31
Экзамен	27	27
Общая трудоемкость, часы	108	108
зачетные единицы	3	3

4.1 Структура дисциплины

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам)
				всего	лекция	практические занятия	лаб. занятия	СРС	Контроль	
1	5		1. Общие сведения о пищевых продуктах.	6	2		2	2		
		1	Вводная часть.	3	1		2			
		2	Основы хранения и консервирования продуктов.	3	1			2	Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.	
2	5		2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	8	2		4	2		
		3	Свежие овощи. Свежие плоды.	4	1		2	1	Экспресс-опрос на лекции.	
		4	Ягоды. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов, грибов.	4	1		2	1	Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.	
3	5		3. Зерно и продукты его переработки.	16	2		6	8		
		5	Крупа.	4			2	2	Экспресс-опрос на лекции.	
		6	Мука.	3	1			2	Экспресс-	

										опрос на лекции.
		7	Макаронные изделия.	4			2	2		Экспресс-опрос на лекции.
		8	Хлеб и хлебобулочные изделия.	5	1		2	2		Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
4	5		4. Молоко и молочные продукты.	15	3		6	6		
		9	Молоко коровье. Кисломолочные продукты.	5	1		2	2		Экспресс-опрос на лекции.
		10	Молочные консервы. Мороженное.	5	1		2	2		Экспресс-опрос на лекции.
		11	Сыры.	5	1		2	2		Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
5	5	12	5. Яйца и яйцепродукты.	3			2	1		Тестирование.
6	5		6. Мясо и мясные продукты.	12	4		4	4		Тестирование.
		13	Мясо убойных животных. Мясо птицы.	6	2		2	2		Экспресс-опрос на лекции.
		14	Мясные продукты.	6	2		2	2		Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
7			7. Рыба и рыбные продукты.	10	2		4	4		
		15	Живая рыба.	5	1		2	2		Экспресс-опрос на лекции.
		16	Рыбные продукты. Нерыбные пищевые продукты моря.	5	1		2	2		Тестирование.
8	5	17	8. Пищевые жиры.	3	2			1		Тестирование.
9	5		9. Вкусовые продукты.	8	3		2	3		
		18	Чай. Кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы.	6	2		2	2		Экспресс-опрос на лекции.
		19	Напитки.	2	1			1		
			Промежуточный контроль	27					27	Экзамен
			Итого	108	20		30	31	27	

ФАКУЛЬТЕТ ЗАОЧНОГО ОБУЧЕНИЯ

Направления: Технология продукции и организация общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов

Курс (сессия)	Всего часов	Аудиторных	Лекций	Лабораторные	Практические	Самост. работа, контрольная раб.	Промежуточная аттестация
3(2)	36	12	4	8		24	
4(1)	72					63	экзамен 9
всего	108	12	4	8		87	9

4.1. Структура дисциплины

№ п/п	Курс	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); -промежуточной аттестации (по семестрам)
				всего	лекция	практические занятия	лаб. занятия	СРС	Контроль	
1	3		1. Общие сведения о пищевых продуктах.	8	2			6		
			Вводная часть.	4	1			3		
			Основы хранения и консервирования продуктов.	4	1			3		Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
2	3		2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	7	1			6		
			Свежие овощи. Свежие плоды.	4	1			3		Экспресс-опрос на лекции.
			Ягоды. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов, грибов.	3				3		Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
3	3		3. Зерно и продукты его переработки.	14				8	6	
			Крупа.	4			2	2		Экспресс-опрос на лекции.
			Мука.	3			2	1		Экспресс-опрос на лекции.
			Макаронные изделия.	3			2	1		Экспресс-опрос на лекции.
			Хлеб и хлебобулочные изделия.	4			2	2		Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
4	3		4. Молоко и молочные продукты.	7	1			6		
			Молоко коровье. Кисломолочные продукты.	3	1			2		Экспресс-опрос на лекции.
			Молочные консервы. Мороженное.	2				2		Экспресс-опрос на лекции.
			Сыры.	2				2		Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
5	4		5. Яйца и яйцепродукты.	9				9		Тестирование.
6	4		6. Мясо и мясные продукты.	12				12		Тестирование.
			Мясо убойных животных. Мясо птицы.	6				6		Экспресс-опрос на лекции.
			Мясные продукты.	6				6		Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.

7	4	7. Рыба и рыбные продукты.	12				16		
		Живая рыба.	8				8		Экспресс-опрос на лекции.
		Рыбные продукты. Нерыбные пищевые продукты моря.	8				8		Тестирование.
8	4	8. Пищевые жиры.	10				10		Тестирование.
9	4	9. Вкусовые продукты.	16				16		
		Чай. Кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы.	8				8		Экспресс-опрос на лекции.
		Напитки.	8				8		
		Промежуточная аттестация	9					9	Экзамен
		Всего	108	4			8	87	9

4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Количество часов	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС ВПО)				общее количество компетенций
		ОПК-2	ОПК-3	ПК-1	ПК-10	
1. Общие сведения о пищевых продуктах.	6					
Вводная часть.	3			+		1
Основы хранения и консервирования продуктов.	3	+	+	+		3
2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	8					
Свежие овощи. Свежие плоды.	4	+	+	+	+	4
Ягоды. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов, грибов.	4	+	+	+	+	4
3. Зерно и продукты его переработки.	16					
Крупа.	4	+	+	+	+	4
Мука.	3	+	+	+	+	4
Макаронные изделия.	4	+	+	+	+	4
Хлеб и хлебобулочные изделия.	5	+	+	+	+	4
4. Молоко и молочные продукты.	15					
Молоко коровье. Кисломолочные продукты.	5	+	+	+	+	4
Молочные консервы. Мороженное.	5	+	+	+	+	4
Сыры.	5	+	+	+	+	4
5. Яйца и яйцепродукты.	3	+	+	+	+	4
6. Мясо и мясные продукты.	12					
Мясо убойных животных. Мясо птицы.	6	+	+	+	+	4
Мясные продукты.	6	+	+	+	+	4
7. Рыба и рыбные продукты.	10					
Живая рыба.	5	+	+	+	+	4
Рыбные продукты. Нерыбные пищевые продукты моря.	5	+	+	+	+	4
8. Пищевые жиры.	3	+	+	+	+	4
9. Вкусовые продукты.	8					4
Чай. Кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы.	6	+	+	+	+	4
Напитки.	2	+	+	+	+	4
Промежуточная аттестация	27	+	+	+	+	4
Итого	108					

4.3 Содержание разделов дисциплины

№№ п/п	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1. Общие сведения о пищевых продуктах.		
1	Вводная часть.	Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.
2	Основы хранения и консервирования продуктов.	Хранение пищевых продуктов. Консервирование пищевых продуктов.
2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.		
3	Свежие овощи. Свежие плоды.	Пищевая ценность свежих овощей и плодов. Классификация свежих овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные, тыквенные, томатные, бобовые зерновые овощи). Классификация свежих плодов (семечковые, косточковые плоды, орехоплодные, субтропические и тропические плоды)
4	Ягоды. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов, грибов.	Классификация ягод. Пищевая ценность грибов. Квашенные овощи и грибы. Сушеные овощи, плоды и грибы. Консервы овощные и плодово-ягодные. Быстрозамороженные плодоовощные товары.
3. Зерно и продукты его переработки.		
5	Мука.	Химический состав и пищевая ценность муки. Ассортимент муки.
6	Хлеб и хлебобулочные изделия.	Химический состав и пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Молоко и молочные продукты.		
7	Молоко коровье. Кисломолочные продукты.	Молоко (Химический состав и пищевая ценность). Ассортимент молока. Пороки молока. Сливки. Кисломолочные продукты. режимы хранения.
8	Молочные консервы. Мороженное.	Химический состав и пищевая ценность молочных консервов. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность мороженого. Ассортимент мороженого. Режимы хранения.
9	Сыры.	Химический состав и пищевая ценность мороженого. Ассортимент мороженого. Режимы хранения.
6. Мясо и мясные продукты.		
10	Мясо убойных животных. Мясо птицы.	Классификация мяса убойных животных. Клеймление и маркировка мяса. Классификация мяса птицы.
11	Мясные продукты.	Мясные консервы. Мясные копчености. Мясные полуфабрикаты. Мясные пищевые концентраты. Мясные субпродукты.
7. Рыба и рыбные продукты.		
12	Живая рыба.	Основные семейства промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы.
13	Рыбные продукты. Нерыбные пищевые продукты моря.	Охлажденная и мороженая рыба. Соленая рыба. Сушеная рыба. Вяленая рыба. Копченая рыба. Балычные изделия. Рыбные консервы и пресервы. Икра и икорные товары. Нерыбные продукты моря
14	8. Пищевые жиры.	Растительные масла. Масло коровье. Животные топленные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры.
9. Вкусовые продукты.		
15	Чай. Кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы.	Классификация чая. Химический состав чая. Ассортимент кофе и кофейных напитков. Химический состав. Классификация пряностей и приправ.
16	Напитки.	Соки. Безалкогольные напитки. Среднеалкогольные напитки. Крепкоалкогольные напитки. Классификация, химический состав.

4.4 Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1. Общие сведения о пищевых продуктах.		2
	1	Маркировка товаров: информация о продуктах питания, знаки соответствия, пищевые добавки. Штриховое кодирование товаров.	2
2	2. Свежие овощи, плоды и продукты их переработки.		4
	3	Изучение по плакатам видов овощей. Изучение строения и химического состава картофеля и лука. Изучение по плакатам виды плодов. Изучение строения апельсина.	2
	4	Требования к свежим грибам. Органолептические и физико-химические показатели качества свежих грибов.	2
3	3. Зерно и продукты его переработки.		6
	5	Ассортимент круп. Химический состав и энергетическая ценность крупы. Органолептическая оценка круп. Строение зерна. Определение потребительских достоинств крупы.	2
	7	Пищевая ценность макаронных изделий. Химический состав макаронных изделий. Ассортимент макаронных изделий. Органолептическая оценка макаронных изделий.	2
	8	Определение качества, печеного хлеба по стандартам. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.	2
4	4. Молоко и молочные продукты.		6
	9	Оценка качества цельного молока. Изучение ассортимента кисломолочных продуктов по этикеткам. Органолептическая оценка кисломолочных продуктов.	2
	10	Изучение ассортимента молочных консервов. Органолептическая оценка сгущенной молочной консервы.	2
	11	Рассчитать процент сухих веществ и СОМО молока. Перерасчет плотности молока по определенным показателям.	2
5	12	Строение яйца. Классификация яиц. Категории, требования к качеству яиц. Упаковка, хранение яиц. Яйцепродукты.	2
6	6. Мясо и мясные продукты.		4
	13	Определение свежести мяса. Пороки мяса.	2
	14	Изучите ассортимент вареных, полукопченых и сырокопченых колбас по плакатам с рисунками колбас Органолептическая оценка качества варенных колбас по двум образцам. Изучение мясных консервов по этикеткам.	2
7	7. Рыба и рыбные продукты.		4
	15	Строение тела рыбы. Определение семейства и вида рыб по планшетам с рисунками рыб.	2
	16	Изучение рыбных консервов по этикеткам. Нерыбные пищевые продукты моря.	2
8	9. Вкусовые продукты.		6
	18	Изучение ассортимента чая. Органолептическая оценка чая. Изучение ассортимента отдельных видов пряностей. Органолептическая оценка качества двух видов пряностей.	2
			30

4.6 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1. Общие сведения о пищевых продуктах.			
1	Вводная часть.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции.	
2	Основы хранения и консервирования продуктов.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.			
3	Свежие овощи. Свежие плоды.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции.
4	Ягоды. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов, грибов.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
2. Зерно и продукты его переработки.			
5	Мука.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции
6	Хлеб и хлебобулочные изделия.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
2. Молоко и молочные продукты.			
7	Молоко коровье. Кисломолочные продукты.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции.
8	Молочные консервы. Мороженное.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции.
9	Сыры.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
10	3. Яйца и яйцепродукты.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
4. Мясо и мясные продукты.			
11	Мясо убойных животных. Мясо птицы.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции.
12	Мясные продукты.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
5. Рыба и рыбные продукты.			
13	Живая рыба.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции.
14	Рыбные продукты. Нерыбные пищевые продукты моря.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
15	6. Пищевые жиры.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.
7. Вкусовые продукты.			
16	Чай. Кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции.
17	Напитки.	Работа с учебной литературой. Подготовка к лекции и лабораторным занятиям.	Экспресс-опрос на лекции. Тестирование.

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Интерактивные образовательные технологии, используемые на аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
6	Л	Лекции в виде мультимедийной презентации	20
	ЛР	Лабораторные работы с условиями, максимально приближенными к реальным	30
Итого:			50

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Контроль занятий студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий и промежуточный контроль (экзамен).

Методы контроля:

- тестовая форма контроля;
- устная форма контроля;
- поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы.

Текущий контроль предусматривает устную форму опроса студентов и письменный экспресс-опрос по окончании изучения каждой темы.

Промежуточный контроль – экзамен.

6 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ТАт, ПрАт) ¹	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства	
				Форма	Количество вопросов в задании
1.	5	ТАт	Общие сведения о пищевых продуктах. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Зерно и продукты его переработки. Молоко и молочные продукты. Яйца и яйцепродукты. Мясо и мясные продукты. Рыба и рыбные продукты. Пищевые жиры.	Тест, вопросы	62 80
2	5	ПрАт	экзамен	Тест, вопросы	35, 3

*Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации приведен в приложении к рабочей программе.

Контрольные вопросы к экзамену

1. Из каких частей состоит зерно.
2. Какие виды зерна используют для производства круп.
3. Какие процессы происходят при хранении круп, муки.
4. Что представляет собой простой и сортовой помол.
5. Какие требования предъявляют к качеству муки.
6. Условия и сроки хранения муки и круп.
7. какие виды сырья используют для производства макаронных изделий.
8. Какие требования предъявляют к качеству макаронных изделий.
9. Условия и сроки хранения макаронных изделий.
10. Назовите основное и вспомогательное сырье для производства хлеба.

11. Сущность опарного и безопарного способа приготовления теста.
12. По каким признакам производится классификация хлеба.
13. Какие требования предъявляются к качеству хлеба.
14. Условия и сроки хранения хлеба и булочных изделий.
15. Отличительные особенности сухарных изделий от хлеба по технологии, срокам хранения.
16. Классификация и ассортимент бараночных изделий.
17. Охарактеризуйте пищевую ценность овощей.
18. Дайте классификацию овощей по различным признакам.
19. Какие требования предъявляют к качеству картофеля.
20. Назовите болезни картофеля и причины их возникновения.
21. Каковы требования к качеству белокочанной капусты.
22. В чем отличие по составу острых, полуострых и сладких сортов репчатого лука.
23. Назовите наиболее известные хозяйственно-ботанические сорта огурцов.
24. Какие требования предъявляют к качеству огурцов.
25. Где находят применение пряные овощи.
26. Каковы условия хранения свежих овощей в магазинах.
27. На какие группы подразделяют свежие плоды по строению.
28. Назовите осенние и зимние помологические сорта яблок.
29. Какие требования предъявляют к качеству яблок.
30. Назовите болезни и повреждения яблок.
31. Перечислите плоды, относящиеся к косточковым, и охарактеризуйте их пищевые достоинства.
32. Какие требования предъявляют к качеству столового винограда.
33. Расскажите о видах и пищевой ценности орехов.
34. Назовите способы переработки свежих плодов и овощей.
35. На какие товарные сорта делятся квашеная капуста и соленые огурцы.
36. Назовите группировку ассортимента овощных консервов.
37. Чем отличаются урюк, кайса и курага.
38. Чем отличается изюм от кишмиша.
39. В чем отличие натуральных консервов от закусовых.
40. Назовите виды сушеных плодов.
41. Каковы условия хранения квашеной капусты, концентрированных томатопродуктов, сушеных, замороженных овощей и плодов.
42. В чем особенности состава чая и действия его составных частей на организм человека.
43. Чем отличается чай черный от зеленого по способу получения.
44. На какие торговые сорта делится чай байховый, черный и зеленый.
45. Отличие чайных напитков от натурального чая по составу и свойствам.
46. В каких условиях необходимо хранить чай.
47. Каково значение пряностей в питании.
48. Приведите классификацию пряностей и дайте краткую характеристику каждой группы.
49. В каких условиях необходимо хранить пряности.
50. Какие напитки относятся к слабоалкогольным.
51. Какое значение в производстве пива имеет солод.
52. Требования к качеству пива.
53. Чем отличается брага от пива.
54. На какие группы делится квас в зависимости от применяемого сырья. Наиболее распространенные дефекты пива.
55. Чем отличается сахар-песок обыкновенный от рафинированного.
56. Назовите ассортимент сахара-рафинада.

57. Какие требования предъявляются к качеству сахара-песка и сахара-рафинада. Недопустимые дефекты сахара.
58. Условия хранения сахара.
59. Чем объясняются лечебные и диетические свойства меда.
60. Назовите виды меда по ботаническому происхождению и способу получения.
61. Каковы отличительные признаки падевого меда
62. В чем сущность получения искусственного меда.
63. Особенности химического состава нерыбных продуктов моря.
64. Назовите виды ракообразных и их назначение.
65. Виды иглокожих и особенности их состава.
66. Охарактеризуйте морские водоросли и их использование.
67. Почему пищевая ценность рыбных консервов выше, чем сырья для них.
68. Какие рыбные консервы называются натуральными и в чем особенность их рецептуры.
69. Какие процессы при хранении вызывают снижение качества рыбных консервов. Чем отличаются рыбные пресервы от консервов.
70. Назовите группировку и ассортимент рыбных пресервов.
71. Маркировка рыбных консервов.
72. Совершенствование технологического процесса производства молока.
73. Совершенствование технологического процесса производства хлеба
74. Совершенствование технологического процесса производства кисломолочных продуктов.
75. Маркировка и штриховое кодирование товаров.
76. Что такое товародвижение?
77. Метод Парето.
78. Управление запасами на ПОП.
79. Организация технологического процесса производства молочных продуктов.
80. Организация технологического процесса производства круп.

6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» - <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>
2. Анисимова, К.В. Товароведение продовольственных товаров: элект. метод. указания / К.В.Анисимова, И.В.Бадретдинова. – <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=19651>.
3. Анисимова, К.В. Товароведение продовольственных товаров: дист. курс на платформе Moodle для студентов очной и заочной формы обучения. – <http://moodle.izhgsha.ru/course/view.php?id=209>.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	на кафедре
1	Товароведение продовольственных товаров. Дистанционный курс на платформе moodle/	Анисимова К.В.	2019, Ижевск	1-9	5	http://moodle.izhgsha.ru/	
2	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	Кажаева О.И.	Оренбург: ОГУ, 2014	1-9	5	ЭБС «Рукопт» https://rucont.ru/efd/271392	
3	Товароведение продовольственных товаров: учеб.пособие для лаб.прак.занятий	Медведев П.В.	Оренбург: ГОУ ОГУ	1-9	5	ЭБС «Рукопт» https://rucont.ru/efd/193217	

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	на кафедре
1	Товароведение продовольственных товаров. Электронные методические указания.	Анисимова К.В., Бадретдинова И.В.	2016, Ижевск	1-9	5	http://portal.izhgsha.ru	
2	Методика проведения органолептического анализа. Элект.метод.указания	Главатских Н.Г., Анисимова К.В.	2016, Ижевск	2-9	5	http://portal.izhgsha.ru	
3	Безалкогольные напитки	Горелова И.Е	ЛКИ, 2006	9	5	ЭБС «Рукопт» https://rucont.ru/efd/145399	
4	Рыба и рыбные товары	Горелова И.Е.	ЛКИ, 2009	7	5	ЭБС «Рукопт» https://rucont.ru/efd/193217	

7.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины

1. Сайт ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА – Режим доступа: <https://izhgsha.ru/>
2. Интернет - портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru>
3. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
4. Электронно-библиотечная система «Рукопт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
5. Электронно-библиотечная система “AgriLib” . – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий. Перед началом занятий надо бегло повторить материал из курсов дисциплин «Общие принципы переработки и производства продуктов питания», «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания».

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи по проектированию предприятий общественного питания, а также выявлять существующие проблемы.

Полученные при изучении дисциплины знания, умения и навыки рекомендуется использовать для изучения дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Управление качеством и сертификация услуг общественного питания», «Технохимический контроль продовольственных товаров», «Сенсорный анализ продовольственных товаров», а также на учебных и производственных практиках.

7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Поиск информации в глобальной сети Интернет
Работа в электронно-библиотечных системах
Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)
Мультимедийные лекции
Работа в компьютерном классе
Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. AstraLinux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (для лекционных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (для лабораторных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, лабораторное оборудование: Влагомер; Весы электронные, Ареометр, Пробник Журавлева, Штатив, Бюретка, Химическая посуда.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»**

Направление подготовки Технология продукции и организация
общественного питания
Квалификация (степень) выпускника бакалавр

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Название раздела	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
1. Товароведение продовольственных товаров	ОПК-2	Тест 11-14,25,31,37-39,44,46,59. Вопросы 2,7,10,11,43,51,55,68	Вопросы 72-74	Вопросы 79,80
	ОПК-3	Тест 2,4,6,7,12,16,20,24,39,40,42,57,58	Вопросы 8,13,19,21,24,29,32,57	Вопросы 20,30,57,75
	ПК-1	Тест 1-4,7-10, 16, 21, 22, 27-29,32, 33,49,51,52,57,58 Вопросы 1,3,7,8,12,20-24,27, 29,30,32,41,52,54, 57,63,69	Тест 6,7,9,12,34,35,39, 40, 42,50 Вопросы 6,9,14,15,19,26,	Вопросы 79,80
	ПК-10	Тест 5,24,35,38 Вопросы 12,16,18,31,33,36, 40,48,50,56,60,64, 65,70	Тест 16,18,20,23,61,62 Вопросы 71,75	Вопросы 76-78

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций

2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

– Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).

- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)

- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).

- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3-й этап (уровень владения навыками):

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).

- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра;

на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по ответам на вопросы экзаменационных билетов и решению задач;

по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах.

Оценка выставляется по 4-х бальной шкале – неудовлетворительно (2), удовлетворительно (3), хорошо (4), отлично (5).

3. Типовые контрольные тесты и вопросы

3.1 Тесты

1. Какой белок придает молоку белый цвет
 - 1) альбумин
 - 2) глобулин
 - 3) казеин
 - 4) лактоальбумин
 - 5) лактоглобулин
2. Количество белков в молоке, в %
 - 1) до 5,0
 - 2) до 4,7
 - 3) до 3,3
 - 4) до 1,9
3. Молоко по химическому составу сходно с коровьим, содержит больше Са, но мало каротина
 - 1) овечье
 - 2) козье
 - 3) кобылицы
 - 4) буйволицы
 - 5) олень
4. В коровьем молоке содержится лактозы, %
 - 1) до 1,5
 - 2) 2,7
 - 3) 3,5
 - 4) 4,7
5. Молоко густой консистенции, имеет очень высокую пищевую ценность. Из-за большого содержания жира быстро прогоркает.
 - 1) овечье
 - 2) козье
 - 3) кобылицы
 - 4) буйволицы
 - 5) олень
6. Режимы хранения молочных пастеризованных сгущенных продуктов
 - 1) температура 0-5 °С в течении 6 месяцев
 - 2) температура 0-20 °С в течении года
 - 3) температура 0-5 °С в течении года
 - 4) температура 0-20 °С в течении 6 месяцев
7. В коровьем молоке содержится минеральных веществ, %.
 - 1) до 0,7
 - 2) до 1,4
 - 3) до 2,1
 - 4) до 2,8
8. Свойство молока, препятствующее развитию попавших в него бактерий, называется
 - 1) бактерицидность
 - 2) плотность молока
 - 3) бактерицидная фаза
 - 4) кислотность
9. Число миллилитров 0,1 н раствора гидроксида натрия, необходимо для нейтрализации 100 мл молока, разбавленного двойным количеством воды
 - 1) бактерицидность
 - 2) плотность молока
 - 3) бактерицидная фаза

- 4) кислотность
- 10. Молоко, имеющее сладковато- солоноватый вкус, цвет от желтого до желто-бурого
 - 1) молозиво
 - 2) обычное
 - 3) стародойное.
- 11. Тепловой процесс, при котором погибают вегетативные клетки и бактериальные споры.
 - 1) пастеризация
 - 2) стерилизация
 - 3) нормализация
 - 4) гомогенизация
 - 5) охлаждение
- 12. Температура плавления молочного жира, °C
 - 1) 18-23
 - 2) 27-34
 - 3) 32-40
 - 4) 45-55
- 13. Основную массу сливок направляют на производство
 - 1) молока и сметаны
 - 2) сметаны и сливочного масла
 - 3) сливочного масла и молока
- 14. Мороженое, получаемое в результате фрезерования смеси и предназначенный к употреблению сразу же после изготовления.
 - 1) домашнее
 - 2) закаленное
 - 3) мягкое
- 15. С увеличением содержания жира в молоке плотность
 - 1) снижается
 - 2) повышается
 - 3) не изменяется
- 16. В среднем масса куриных яиц составляет
 - 1) 45-75 г,
 - 2) 80-100 г,
 - 3) 25-50г,
 - 4) 160-200г
- 17. Между подскорлупной и белочной оболочкой находится
 - 1) желток
 - 2) белок
 - 3) воздушная камера
- 18. Воздушная камера по мере увеличения срока хранения яйца
 - 1) увеличивается
 - 2) остается неизменной
 - 3) уменьшается
- 19. Сортировку яиц на птицефабриках проводят не позднее чем через
 - 1) сутки после снесения
 - 2) 2 суток
 - 3) неделю
- 20. Растворимость яичного порошка должна быть не менее, %
 - 1) 75
 - 2) 85
 - 3) 90
 - 4) 95
- 21. Вкус мяса, полученного от утомленных животных
 - 1) ухудшается
 - 2) не изменяется
 - 3) становится лучше
- 22. Мясо, характеризующееся кирпичной окраской, грубоволокнистым строением мышц, отсутствие меж-мускульного жира
 - 1) баранина
 - 2) говядина
 - 3) свинина
 - 4) козлятина
- 23. На говядину 1 категории упитанности ставят клеймо

- 1) круглое
 - 2) квадратное
 - 3) ромбовидное
 - 4) треугольное
24. К свинине 5 категории упитанности относят мясо
- 1) беконная
 - 2) промбериеработка
 - 3) поросята молочники
 - 4) жирная
 - 5) мясная
25. Продукты, приготовленные из мясного фарша и подвергнутые тепловой обработке
- 1) мясные полуфабрикаты
 - 2) колбасные изделия
 - 3) мясные пищевые концентраты
 - 4) консервы
 - 5) мясные копчености
26. Ткань, связывающая отдельные ткани между собой и со скелетом, состоящая из коллагеновых и эластиновых волокон
- 1) костная
 - 2) хрящевая
 - 3) кровь
 - 4) мышечная
 - 5) жировая
 - 6) соединительная
27. Характерные признаки загара:
- 1) размягченная консистенция мяса, изменение цвета и удушливо-кислый запах
 - 2) мясо серо-зеленоватого цвета, липкое, кисло-затхлый запах
 - 3) изменение внешнего вида и появление затхлого запаха
 - 4) мягкая консистенция мяса и появление затхлого, кислого, прогорклого и гнилостного запахов
28. Вид животных, характеризующийся высокой скороспелостью и продуктивностью
- 1) свиньи
 - 2) крупный рогатый скот
 - 3) мелкий рогатый скот
29. Жесткую консистенцию, запах, мышцы темно красного цвета с синеватым отливом имеет мясо
- 1) волов
 - 2) бугаев
 - 3) коров
 - 4) телят
30. Напоросят-молочников ставят клеймо
- 1) круглое
 - 2) квадратное
 - 3) овальное
 - 4) ромбовидное
 - 5) треугольное
31. Изделия из различных видов мяса, поступающие в продажу подготовленными для кулинарной обработки
1. мясные полуфабрикаты
 2. колбасные изделия
 3. мясные пищевые концентраты
 4. консервы
 5. мясные копчености
32. К какому семейству относят рыбу, имеющую нежное, жирное мясо, икра красная, съедобная часть составляет 51-65% ее массы.
1. скумбриевые
 2. лососевые
 3. камбаловые
 4. осетровые
33. Крупные морские рыбы, отличающиеся большим размером и массивным телом, длина может быть от 70 см до 3 м.
1. тунцовые
 2. окуневые
 3. сельдевые
 4. карповые

34. Режим хранения живой рыбы
1. в аквариумах 5-10 дней при температуре воды 20 °С
 2. в аквариумах 5-10 дней при температуре воды 10 °С
 3. в аквариумах 1-2 дня при температуре воды 20 °С
 4. в аквариумах 1-2 дня при температуре воды 10 °С
35. Рыбу, имеющую в толще мышечной ткани температуру от -1 до 5 °С, называют
1. охлажденной
 2. мороженной
 3. живой
 4. соленой
36. Льдосолевое замораживание осетровых рыб
1. допускается
 2. не допускается
37. Способ посола: рыбу укладывают в ванны с насыщенным раствором поваренной соли.
1. сухой
 2. тузлучный
 3. смешанный
38. Рыба, подвергнутая посолу и медленному обезвоживанию в естественных условиях, называется
1. соленая
 2. сушеная
 3. вяленая
 4. копченая
39. Рыбу горячего копчения готовят при
1. температуре 80-140 °С в течении 1-5 часов
 2. температуре 40 °С в течении 1-5 часов
 3. температуре 40 °С в течении 2-5 суток
 4. температуре 80-140 °С в течении 2-5 суток
40. Хранят рыбу холодного и горячего копчения при
1. температуре -2...-8 °С не более 6 мес.
 2. температуре -2...-8 °С не более 1,5 мес.
 3. температуре +2...-2 °С не более 1 мес.
 4. температуре +2...-2 °С не более 72 часов.
41. Уха относится к консервам
1. натуральным
 2. закусочным
 3. рыбораствительным
42. Рыбные консервы хранят при
1. температуре 0...-8 °С, относительной влажности воздуха 70-75%, в течении 45 дней
 2. температуре 0...15 °С относительной влажности воздуха 70-75%, от 6 мес. До 1 года.
43. У какой культуры используют зародыши семян для получения растительного масла
1. оливки
 2. кукуруза
 3. лен
 4. подсолнечник
44. Способ получения растительного масла, при котором масло из мятки извлекают жирорастворителем
1. прессование
 2. экстрагирование
 3. комбинированный
45. Способ очистки масел, при котором из него выделяют белковые и слизистые вещества
1. механическая
 2. гидратация
 3. нейтрализация
 4. отбелка
46. Масла, прошедшие полную схему очистки, называют
1. рафинированное дезодорированное
 2. рафинированное дезодорированное
 3. нерафинированное
- Укажите номера правильных ответов:
47. По полу животных мясо крупного рогатого скота делят на
- 1) коров
 - 2) телят
 - 3) волов

- 4) бугаев
- 5) нетелей

Дополните:

48. Яйцо состоит из скорлупы ____, белка ____, желтка __%.

49. Яйца, имеющие неподвижную пугу; белок плотный, светлый; желток слегка перемещается, относят к _____.

50. Яйца, срок хранения которых не более 7 суток относят к _____.

51. Пищевые не полноценные направляют на _____.

52. Туша или часть туши, полученная после убоя и первичной обработки скота и представляющая собой совокупность различных тканей, называется _____.

53. По развитию мышечной ткани, отношение жира, степени выступления костей определяют _____.

54. Свинину получают от животных с убойной массой _____ кг.

55. Свинину по упитанности подразделяют на _____ категорий.

56. Второе название свинины 3 категории упитанности _____.

Установите соответствие:

57. **Группы пороков яиц**

Пороки

1. пищевые не полноценные
2. технический брак

- а) большое пятно
- б) тумак
- в) присушка
- г) откачка
- д) запашистые
- е) красюк

58. **Пороки яиц**

Характеристика пороков

1. кровавое кольцо
2. выливка

- а) яйца, в которых произошло частичное смешивание желтка с белком
- б) непрозрачное содержимое яйца в результате развития бактерий или плесени
- в) повреждение скорлупы и подскорлупной оболочки с частичной вытечкой содержимого при условии сохранения желтка
- г) яйца, на поверхности желтка которых видны кровеносные сосуды.

59. **Группа кисломолочных продуктов**

Виды кисломолочных продуктов

1. первая
2. вторая

- а) кефир
- б) простокваша
- в) сметана
- г) йогурт
- д) кумыс

60. **Категории по пищевой ценности**

Субпродукты

- 1) первой
- 2) второй

- а) печень
- б) легкие
- в) уши свиней
- г) сердце
- д) губы
- е) мясная обрезь

61. Процесс товародвижения – это

А) процесс доведения товаров от предприятий – изготовителей через предприятия оптовой и розничной торговли до производителей.

Б) процесс доведения товаров от предприятий – изготовителей через предприятия сбыта до производителей.

В) процесс доведения товаров от предприятий – изготовителей через предприятия оптовой и розничной торговли до потребителей.

62. Товародвижение предполагает:

- А) создание технологической цепи.
- Б) создание материальных средств.

В) создание материальных потоков.

3.3 Вопросы

1. Из каких частей состоит зерно.
2. Какие виды зерна используют для производства круп.
3. Какие процессы происходят при хранении круп, муки.
4. Что представляет собой простой и сортовой помол.
5. Какие требования предъявляют к качеству муки.
6. Условия и сроки хранения муки и круп.
7. какие виды сырья используют для производства макаронных изделий.
8. Какие требования предъявляют к качеству макаронных изделий.
9. Условия и сроки хранения макаронных изделий.
10. Назовите основное и вспомогательное сырье для производства хлеба.
11. Сущность опарного и безопарного способа приготовления теста.
12. По каким признакам производится классификация хлеба.
13. Какие требования предъявляются к качеству хлеба.
14. Условия и сроки хранения хлеба и булочных изделий.
15. Отличительные особенности сухарных изделий от хлеба по технологии, срокам хранения.
16. Классификация и ассортимент бараночных изделий.
17. Охарактеризуйте пищевую ценность овощей.
18. Дайте классификацию овощей по различным признакам.
19. Какие требования предъявляют к качеству картофеля.
20. Назовите болезни картофеля и причины их возникновения.
21. Каковы требования к качеству белокочанной капусты.
22. В чем отличие по составу острых, полуострых и сладких сортов репчатого лука.
23. Назовите наиболее известные хозяйственно-ботанические сорта огурцов.
24. Какие требования предъявляют к качеству огурцов.
25. Где находят применение пряные овощи.
26. Каковы условия хранения свежих овощей в магазинах.
27. На какие группы подразделяют свежие плоды по строению.
28. Назовите осенние и зимние помологические сорта яблок.
29. Какие требования предъявляют к качеству яблок.
30. Назовите болезни и повреждения яблок.
31. Перечислите плоды, относящиеся к косточковым, и охарактеризуйте их пищевые достоинства.
32. Какие требования предъявляют к качеству столового винограда.
33. Расскажите о видах и пищевой ценности орехов.
34. Назовите способы переработки свежих плодов и овощей.
35. На какие товарные сорта делятся квашеная капуста и соленые огурцы.
36. Назовите группировку ассортимента овощных консервов.
37. Чем отличаются урюк, кайса и курага.
38. Чем отличается изюм от кишмиша.
39. В чем отличие натуральных консервов от закусочных.
40. Назовите виды сушеных плодов.
41. Каковы условия хранения квашеной капусты, концентрированных томатопродуктов, сушеных, замороженных овощей и плодов.
42. В чем особенности состава чая и действия его составных частей на организм человека.
43. Чем отличается чай черный от зеленого по способу получения.
44. На какие торговые сорта делится чай байховый, черный и зеленый.
45. Отличие чайных напитков от натурального чая по составу и свойствам.

46. В каких условиях необходимо хранить чай.
47. Каково значение пряностей в питании.
48. Приведите классификацию пряностей и дайте краткую характеристику каждой группы.
49. В каких условиях необходимо хранить пряности.
50. Какие напитки относятся к слабоалкогольным.
51. Какое значение в производстве пива имеет солод.
52. Требования к качеству пива.
53. Чем отличается брага от пива.
54. На какие группы делится квас в зависимости от применяемого сырья. Наиболее распространенные дефекты пива.
55. Чем отличается сахар-песок обыкновенный от рафинированного.
56. Назовите ассортимент сахара-рафинада.
57. Какие требования предъявляются к качеству сахара-песка и сахара-рафинада. Недопустимые дефекты сахара.
58. Условия хранения сахара.
59. Чем объясняются лечебные и диетические свойства меда.
60. Назовите виды меда по ботаническому происхождению и способу получения.
61. Каковы отличительные признаки падевого меда
62. В чем сущность получения искусственного меда.
63. Особенности химического состава нерыбных продуктов моря.
64. Назовите виды ракообразных и их назначение.
65. Виды иглокожих и особенности их состава.
66. Охарактеризуйте морские водоросли и их использование.
67. Почему пищевая ценность рыбных консервов выше, чем сырья для них.
68. Какие рыбные консервы называются натуральными и в чем особенность их рецептуры.
69. Какие процессы при хранении вызывают снижение качества рыбных консервов. Чем отличаются рыбные пресервы от консервов.
70. Назовите группировку и ассортимент рыбных пресервов.
71. Маркировка рыбных консервов.
72. Совершенствование технологических процесса производства молока.
73. Совершенствование технологических процесса производства хлеба
74. Совершенствование технологических процесса производства кисломолочных продуктов.
75. Маркировка и штриховое кодирование товаров.
76. Что такое товародвижение?
77. Метод Парето.
78. Управление запасами на ПОП.
79. Организация технологического процесса производства молочных продуктов.
80. Организация технологического процесса производства круп.

4. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ И ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО И ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

Уровень освоения программы определяется на основе рейтинговой оценки успеваемости.

Рейтинговая оценка качества подготовки студента

Вид работ и форма текущего	Количество баллов (максимальное) за	
	За 1 работу	Всего
Лекция	1	10 л.*1 балл=10
Лабораторная работа (допуск и защита)	1+3	15 лр.*4балла=60
Текущий контроль (тестирование)	10	8р*10=80
Экзамен		150

145-150 баллов дают студенту возможность сдать итоговый контроль (экзамен) автоматически на оценку «отлично». 136... 144 баллов - оценка «хорошо» (при согласии студента).

90-135 баллов - допуск к промежуточному контролю (экзамен), при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины; пропущенные лабораторные занятия необходимо отработать, за пропуск лекций по уважительной причине необходимо показать справку из мед.учреждения или деканата.

