

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 07.08.2025 10:42:49
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4411

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

И.о.декана факультета пищевых технологий

Соколенко Н.М. _____

«28» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного
происхождения»

для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов

Год начала подготовки – 2024

Квалификация выпускника – бакалавр

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936 (с изменениями и дополнениями).

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд. техн. наук, доцент _____ **Ю.С. Украинцева**

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии молока и молокопродуктов (протокол № 12 от 17.05.2024).

Заведующий кафедрой _____ **В.П. Лавицкий**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 11 от 20.06.2024).

Председатель методической комиссии _____ **А.К. Пивовар**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **В.П. Лавицкий**

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины являются продукты из сырья животного происхождения их экспертиза, учет, хранение и реализация.

Целью дисциплины является - формирование у студентов всесторонних знаний, практических навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных и непродовольственных товаров, включая вопросы повышения качества товаров и расширения их торгового ассортимента.

Основные задачи изучения дисциплины:

- изучение сырья и материалов, из которых изготавливают продовольственные товары;
- ознакомление с особенностями технологии производства продовольственных товаров;
- изучение наиболее рациональных режимов и способов хранения, упаковки и перевозки продовольственных товаров с наименьшими потерями.
- изучение особенностей формирования и оптимизации ассортимента различных групп продовольственных товаров с учетом спроса потребителей;
- анализ факторов, влияющих на качество сырья и готовых изделий на всех стадиях товародвижения, поиск путей повышения качества продовольственных товаров;
- оценка конкурентоспособности продовольственных товаров;

Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продуктов из сырья животного происхождения» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.13) основой профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО).

Основывается на базе дисциплин: «Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности».

Дисциплина читается в 5 семестре, поэтому предшествует дисциплинам «Проектирование предприятий молочной промышленности», «Технология молока и молочных продуктов», «Технологическое оборудование молочной отрасли».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения	Знать: проведение и оценку результатов органолептического анализа продуктов питания животного происхождения; инструментальные методы органолептической оценки, сущность методов сенсорной оценки Уметь: ставить задачи и выбирать методы органолептического анализа для определения качества продуктов питания животного происхождения, пользоваться приборами для определения органолептических характеристик. Иметь навыки ставить задачи и выбирать методы органолептического анализа для определения качества продуктов питания животного происхождения, пользоваться приборами для определения органолептических характеристик
ПК-3	Способен осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, в том числе новые технологии, приборные техники, новые методы исследования	ПК 3.3. Контролирует качество сырья и готовой продукции животного происхождения, используя современные методы исследования	знать: современные методы исследования для контроля качества сырья и готовой продукции уметь: применять различные виды и методы исследований для контроля качества пищевых продуктов иметь навыки: применения, оборудованием и химическими реактивами для определения физико-химических показателей пищевых продуктов с целью определения качества сырья и готовой продукции

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	всего	в т.ч. по семестрам		всего
		5 семестр	семестр	5 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	3/108	3/108	-	3/108
Контактная работа, часов:	70	70	-	10
-лекции	18	18	-	4
-практические занятия	28	28	-	6
-лабораторные работы	-	-	-	-
Самостоятельная работа, часов	11	11	-	98
Контроль, часов	27	27	-	-
КРВЭС	24	24	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	экзамен	экзамен	-	экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	КРВЭС	СРС
очная форма обучения						
Модуль 1. Товароведение и экспертиза молочно-жировых и мясных продуктов		10	20	-	16	5
Раздел 1. Введение. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества молока, сливок и кисломолочной продукции.		4	6	-	4	2
Раздел 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества животных жиров		2	4	-	4	1
Раздел 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мяса сельскохозяйственных животных.		2	6	-	4	1
Раздел 4. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мяса птицы и яиц.		2	4	-	4	1
Модуль 2. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов		4	4	-	8	2
Раздел 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества рыбы живой, охлажденной, мороженной.		2	2	-	4	1
Раздел 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб.		2	2	-	4	1
Модуль 3.Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки		4	4	-	8	2
Раздел 7. Зерно и продукты его переработки.		2	2	-	4	1
Раздел 8. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.		2	2	-	4	1
Итого		18	28	-	24	11
заочная форма обучения						
Модуль 1. Модуль 1. Товароведение и экспертиза		2	4	-	-	50

МОЛОЧНО-ЖИРОВЫХ И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ					
Раздел 1. Введение. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества молока, сливок и кисломолочной продукции.	0,5	1	-	-	14
Раздел 2. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества животных жиров	0,5	1	-	-	12
Раздел 3. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мяса сельскохозяйственных животных.	0,5	1	-	-	12
Раздел 4. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мяса птицы и яиц.	0,5	1	-	-	12
Модуль 2. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов	1	1	-	-	24
Раздел 5. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества рыбы живой, охлажденной, мороженной.	0,5	0,5	-	-	12
Раздел 6. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб.	0,5	0,5	-	-	12
Модуль 3. Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки	1	1	-	-	24
Раздел 7. Зерно и продукты его переработки.	0,5	0,5	-	-	12
Раздел 8. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	0,5	0,5	-	-	12
Итого	4	6	-	-	98
Очно-заочная форма обучения					
	-	-	-	-	-

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Модуль 1 Товароведение и экспертиза молочно-жировых продуктов

Введение. Предмет и задачи дисциплины. Химический состав и пищевая ценность продуктов животного происхождения. Их роль в питании человека. Особенности формирования ассортимента и состояние рынка продуктов животного происхождения. Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества молока, сливок и кисломолочной продукции. Молоко и молочные продукты. Состояние производства и потребления молока и молочных продуктов. Научно обоснованные нормы потребления молока и сливок. Химический состав и свойства основных пищевых веществ коровьего молока. Особенности химического состава молока других видов животных. Понятия и термины, используемые в соответствии с Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию. Ассортимент, показатели качества цельного молока и сливок.

Модуль 2. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов

Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества рыбы живой, охлажденной, мороженной Рыбные товары. Основы анатомии разных видов рыб. Пищевая ценность и потребительские свойства свежеевыловленной, охлажденной и мороженной рыбы. Особенности химического состава свежеевыловленной, охлажденной и мороженной рыбы. Гигиенические требования к качеству и безопасности озерной, морской, речной рыбы. Факторы, влияющие на качество рыбы. Условия хранения рыбы. Упаковка и маркировка свежеевыловленной, охлажденной и мороженной рыбы. Условия и сроки хранения свежеевыловленной, охлажденной и мороженной рыбы. Пищевая ценность и потребительские свойства балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб. Особенности химического состава балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб.

Модуль 3. Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки

Качество зерна и продуктов его переработки нормируется стандартами. В нормативных документах на «зерно заготавливаемое» для всех культур установлены: классификация — деление на типы, подтипы по различным признакам (окраске, размерам,

форме и т. д.), а также базисные (расчетные) и ограничительные нормы. Указывается, что именно у данной культуры считается основным зерном, сорной и зерновой примесями.

Для характеристики качества зерна применяют следующие показатели: общие - относящиеся к зерну всех культур; специальные - применяемые для зерна отдельных культур; показатели безопасности.

К общим показателям качества относятся обязательные, определяемые в любой партии зерна всех культур: показатели свежести (внешний вид, цвет, запах, вкус), зараженность вредителями, влажность и засоренность. Показатели свежести (органолептические показатели) являются обязательными при экспертизе качества любой партии товарного и семенного зерна.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Модуль 1. Товароведение и экспертиза молочно-жировых продуктов		10	2
1.	Тема лекционного занятия 1. Введение. Товароведная характеристика молока, сливок и кисломолочной продукции.	4	0,5
2.	Тема лекционного занятия 2. Товароведная характеристика животных жиров.	2	0,5
3.	Тема лекционного занятия 3. Товароведная характеристика мяса и частей туш сельскохозяйственных животных.	2	0,5
4.	Тема лекционного занятия 4. Товароведная характеристика мяса птицы.	2	0,5
Модуль 2. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов		4	1
5.	Тема лекционного занятия 5. Товароведная характеристика колбасных изделий и мясных консервов.	2	0,5
6.	Тема лекционного занятия 6. Товароведная характеристика рыбы живой, охлажденной, мороженной.	2	0,5
Модуль 3.Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки		4	1
7.	Тема лекционного занятия 7. Зерно и продукты его переработки.	2	0,5
8.	Тема лекционного занятия 8. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	2	0,5
Итого		18	4

4. Перечень тем практических работ.

№ п/п	Тема практических работ	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Модуль 1. Товароведение и экспертиза молочно-жировых продуктов		20	4
1.	Тема практического занятия 1. Введение. Товароведная характеристика молока, сливок и кисломолочной продукции.	6	1

2.	Тема практического занятия 2. Товароведная характеристика животных жиров.	4	1
3.	Тема практического занятия 3. Товароведная характеристика мяса и частей туш сельскохозяйственных животных.	6	1
4.	Тема практического занятия 4. Товароведная характеристика мяса птицы.	4	1
Модуль 2. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов		4	1
5.	Тема практического занятия 5. Товароведная характеристика колбасных изделий и мясных консервов.	2	0,5
6.	Тема практического занятия 6. Товароведная характеристика рыбы живой, охлажденной, мороженной.	2	0,5
Модуль 3. Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки		4	1
7.	Тема практического занятия 7. Зерно и продукты его переработки.	2	0,5
8.	Тема практического занятия 8. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	2	0,5
Итого		28	6

4.5 Перечень тем лабораторных работ.

Лабораторные работы не предусмотрены.

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Материалы лекций являются основой для изучения теоретической части дисциплины и подготовки студента к практическим занятиям.

При подготовке к аудиторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме.

Основной целью практических занятий является изучение отдельных наиболее сложных и интересных вопросов в рамках темы, а также контроль за степенью усвоения пройденного материала и ходом выполнения студентами самостоятельной работы.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Рефераты, расчетно-графические работы не предусмотрены.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
Модуль 1. Товароведение и экспертиза молочно-жировых продуктов				
1.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества молока, сливок и кисломолочной продукции	Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров / Ю. В. Данильчук. - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 172 с.		
2.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества животных жиров	Теплов, В. И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья / В. И. Теплов, В.А. Панасенко. - М. : Дашков и К, 2004. – 309 с.		
3.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества мяса сельскохозяйственных животных	Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров / Ю. В. Данильчук. - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 172 с.		
Модуль 2. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов				
4.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества колбасных изделий и мясных консервов	Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В. М. Позняковский. -Новосибирск : Издательство Новосибирского университета, 2001. - 524 с. .		
5.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества рыбы живой, охлажденной, мороженной	Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова, А. С. Туров. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. – 190 с		
6.	Товароведная характеристика, экспертиза и оценка качества балычных изделий, рыбных консервов и пресервов, икры рыб	Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров / Ю. В. Данильчук. - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 172 с.		
Модуль 3.Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки				
7.	Зерно и продукты его переработки			
8.	Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия			
Итого				

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

Занятия в интерактивной форме не предусмотрены.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в приложении к настоящей программе.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров / Ю. В. Данильчук. - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 172 с.	4
2.	2. Теплов, В. И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья / В. И. Теплов, В.А. Панасенко. - М. : Дашков и К, 2004. – 309 с.	8

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В. М. Позняковский. - Новосибирск : Издательство Новосибирского университета, 2001. - 524 с. .
2.	Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова, А. С. Туров. - Ростов н/Д : MapT, 2001. – 190 с
3.	Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. - Ростов н/Д : MapT, 2001. – 126 с

6.1.3. Периодические издания

Не предусмотрены.

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания находятся в стадии разработки.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	ЭБС издательства «Юрайт» [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://biblio-online.ru/
2.	ЭБС издательства «Лань». [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://e.lanbook.com/ .
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY. [Электронный ресурс]. https://elibrary.ru/defaultx.asp
4.	Электронный фонд нормативно-технических документов «Техэксперт». [Электронный ресурс]. http://www.cntd.ru/?yclid=5905194109882823518

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

Не предусмотрены.

6.3.2. Аудио- и видеопособия

Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

Не предусмотрены.

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Т-302 – лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, учебная аудитория для проведения лабораторно - практических занятий, подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	Стенд – 1 шт., огнетушитель – 1 шт., парта аудиторная – 16 шт., стулья – 27 шт., шкаф стеклянный – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., стол приборной – 3 шт.

8. Междисциплинарные связи

Протокол согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Физическая и коллоидная химия	Кафедра химии	согласовано
Неорганическая химия	Кафедра химии	согласовано
Аналитическая химия	Кафедра химии	согласовано
Биохимия	Кафедра химии	согласовано

Приложение 1

Лист изменений рабочей программы

[illegible]

Приложение 2

Лист периодических проверок рабочей программы

[illegible]

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов из сырья
животного происхождения»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Профиль: Технология молока и молочных продуктов

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Год начала подготовки: 2024

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения	Знать: проведение и оценку результатов органолептического анализа продуктов питания животного происхождения; инструментальные методы органолептической оценки, сущность методов сенсорной оценки Уметь: ставить задачи и выбирать методы органолептического анализа для определения качества продуктов питания животного происхождения, пользоваться приборами для определения органолептических характеристик. Иметь навыки ставить задачи и выбирать методы органолептического анализа для определения качества продуктов питания животного происхождения, пользоваться приборами для определения органолептических характеристик	Модули 1, 2,3	Опрос. Тестовые задания.	Экзамен

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продemonстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продemonстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продemonстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продemonстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности,	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
5.	Экзамен	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины.	Вопросы к экзамену	Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение анализировать проблему, содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса; глубоко понимать материал; владение аналитическим способом изложения вопроса, научных идей; навыками аргументации и анализа фактов, событий, явлений, процессов. Выставляется обучающемуся, полно, подробно и грамотно ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора.	Оценка «Отлично» (5)
				Показано знание основных теоретических положений вопроса; умение анализировать явления, факты, действия в рамках вопроса; содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса, но имеет место недостаточная полнота ответов по излагаемому вопросу. Продemonстрировано владение аналитическим способом изложения вопроса и навыками аргументации. Выставляется обучающемуся, полностью ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора, но допустившему при ответах	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				незначительные ошибки, указывающие на наличие «несистемности» и пробелов в знаниях.	
				Показано знание теории вопроса фрагментарно (неполнота изложения информации; оперирование понятиями на бытовом уровне); умение выделить главное, сформулировать выводы, показать связь в построении ответа не продемонстрировано. Владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся допустил существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросы экзаменатора.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся не ответил на один или два вопроса билета и дополнительные вопросы экзаменатора.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

ОПК 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.

ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения.

Тестовые задания

1. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:
 - 1) голландский, российский;
 - 2) швейцарский, горноалтайский;
 - 3) колбасный;

- 4) брынза, сулугуни.
2. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:
- 1) по 25-бальной системе;
 - 2) по 20-бальной системе;
 - 3) по 100-бальной системе;
 - 4) не оценивается по бальной системе.
3. К мягким сырам относится:
- 1) голландский
 - 2) швейцарский
 - 3) адыгейский
 - 4) советский
4. По сортам молоко делится:
- 1) натуральное коровье – сырье
 - 2) питьевое
 - 3) пастеризованное
 - 4) топленое
5. Среднее содержание жира в цельном молоке коров.....%
- 1) 3,8
 - 2) 2,5
 - 3) 3,4
 - 4) 3,2
6. Не допускаются к реализации плавленые сыры с...
- 1) легкой деформацией формы;
 - 2) небольшим количеством воздушных пустот;
 - 3) небольшим количеством не расплавившихся частиц;
 - 4) нарушением целостности упаковки.
7. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:
- 1) из натурального молока
 - 2) из нормализованного и восстановленного молока
 - 3) из рекомбинированного молока
 - 4) пастеризованное, топленое, стерилизованное
 - 5) из натурального и топленого
 - 6) стерилизованное, некомбинированное
 - 7) из УВТ-обработанного
8. В зависимости от массовой доли жира сметану **НЕ** подразделяют на:
- 1) нежирную, маложирную, классическую;
 - 2) обезжиренную, нежирную, маложирную, классическую;
 - 3) обезжиренную, маложирную, классическую;
 - 4) жирную;
 - 5) высокожирную
9. К твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания относятся сыры:
- 1) голландский круглый, голландский брусковый;
 - 2) советский, швейцарский, алтайский;
 - 3) костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский;
 - 4) латвийский;
 - 5) брынза.

10. К кисломолочным продуктам относятся:
- 1) творог и творожные изделия;
 - 2) сыр;
 - 3) сметана;
 - 4) кисломолочные напитки;
 - 5) пахта
 - 6) масло
 - 7) сыворотка
11. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:
- 1) ряженку
 - 2) кумыс
 - 3) кефир
 - 4) простоквашу
 - 5) йогурт
12. К кисломолочным продуктам **НЕ** относятся:
- 1) творог и творожные изделия
 - 2) сыр
 - 3) сметана
 - 4) масло
13. К животным жирам относятся:
- 1) растительные масла
 - 2) бараний, говяжий, свиной
 - 3) кулинарный
 - 4) топленые смеси
 - 5) костный, сборный
14. Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....:
- 1) минус 20⁰ до 0⁰С 6 мес.
 - 2) 1⁰ до 4⁰С 4 мес.
 - 3) 40⁰С 5 дней
 - 4) 15⁰ до 20⁰С 10 дней
 - 5) минус 15⁰ до 10⁰С 10 дней
15. Диетическое пищевое яйцо хранят не более.....дней:
- 1) 3
 - 2) 7
 - 3) 14
 - 4) 25
16. Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:
- 1) окоченения
 - 2) созревания
 - 3) автолиза
 - 4) глубокого автолиза
17. Мясо-говядину выпускают в:
- 1) полутушах и четвертинах
 - 2) тушах и полутушах
 - 3) тушах, полутушах и четвертинах
 - 4) в тушах
18. Штамп видовой принадлежности ставится на:
- 1) конину, верблюжатину, крольчатину
 - 2) конину, козлятину, крольчатину

- 3) верблюжати́ну, козля́тину, оле́нину
- 4) кони́ну, верблюжати́ну, оле́нину

19. Наиболее подвержены загару:

- 1) свинина, мясо уток и гусей
- 2) говядина и баранина
- 3) баранина, конина, мясо кур и индеек
- 4) свинина, мясо кур и индеек

20. Пельмени хранят при температуре... °С

- 1) -5...-10
- 2) 0...-10
- 3) не выше –5
- 4) не выше –10

21. Наименьшее количество влаги содержится в:

- 1) полукопченых колбасах
- 2) мясных хлебах
- 3) кровяных колбасах
- 4) зельцах и студнях

22. Не более 6 месяцев хранятся.....консервы:

- 1) пастеризованные
- 2) стерилизованные
- 3) тиндализованные
- 4) ультрапастеризованные
- 5) ультратиндализованные

23. Согласно НТД, продукты из свинины могут быть:

- 1) сыровялеными, сырокопченым, варено-копчеными, жареными
- 2) сырокопчеными, копчено-вареными, запечеными, жареными
- 3) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копчеными
- 4) сырокопчеными, вареными, полукопчеными, варено-копчеными

24. Не допускаются в свободную реализацию консервы с...

- 1) активным подтеком
- 2) раскатанным швом
- 3) физическим бомбажем
- 4) сульфидной коррозией
- 5) пассивным подтеком

25. Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:

- 1) насечка
- 1) красюк
- 2) миражные
- 4) выливка
- 5) большое пятно

26. Категория тушки цыпленка-бройлера зависит от:

- 1) упитанности
- 2) термического состояния
- 3) качества технологической обработки
- 4) степени свежести
- 5) массы

27. Основными ассортиментными группами мясных полуфабрикатов являются:

- 1) натуральные, панированные
- 2) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
- 3) рубленые, в тесте
- 4) панированные, непанированные

28. Диетическим является мясо:

- 1) кур
- 2) нутрий
- 3) индеек
- 4) цесарок
- 5) гусей

29.. Идентификационными признаками мясных баночных консервов являются показатели...

- 1) соответствия требованиям промышленной стерильности
- 2) присутствия в рецептуре исключительно мясного сырья
- 3) массовой доли влаги
- 4) остаточной активности тканевых ферментов мяса
- 5) массовой доли поваренной соли

30. По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на:

- 1) хрящевые и костистые
- 2) хрящевые и хрящекостные
- 3) хрящекостные и круглоротые
- 4) круглоротые и хрящевые

31. К придонным и донным относятся следующие рыбы: палтус, камбала,....

- 1) треска, пикша, морской окунь
- 2) сельдь, тунец, скумбрия
- 3) треска, сельдь, сардина
- 4) пикша, скумбрия, сельдь

32. При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: соль,...

- 1) уксусная кислота, нитрат натрия
- 2) сахар, бензойнокислый натрий
- 3) сахар, пряности, уксусную кислоту
- 4) пряности, сахар, лавровый лист

33. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при

- 1) холодном копчении
- 2) полугорячем копчении
- 3) горячем копчении
- 4) смешанном копчении

34. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы: морские,...

- 1) пресноводные, питающие, полупроходные
- 2) речные, озерные, жирующие
- 3) пресноводные, проходные, полупроходные
- 4) речные, проходные, озерные

67. Рыбу маринованную делят на сорта:

- 1) первый и второй
- 2) высший и первый
- 3) высшей, первый, второй
- 4) на сорта не делят

35. Сырьем для изготовления пресервов специального баночного посола является рыба...

- 1) специальногопряного посола
- 2) маринованная
- 3) -сырец
- 4) соленая

36. Проходными считаются рыбы, которые живут:

- 1) в морях, а для нереста уходят в реки
- 2) в опресненных участках морей
- 3) постоянно в озерах и реках
- 4) постоянно в морях

37. 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

38. При пряном посоле используют посолочную смесь, в состав которой входят: соль, пряности,...

- 1) лавровый лист
- 2) сахар
- 3) уксусная кислота
- 4) сахар, уксусная кислота

39. Лучшим способом для охлаждения рыбы льдом с сохранением пищевых достоинств является охлаждение...

- 1) смесью льда и соли
- 2) чешуйчатым или снежным льдом
- 3) естественным льдом
- 4) смесью льда и соли с антисептиком

Вопросы для опроса

1. Опишите влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость.
2. Перечислите и охарактеризуйте процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
3. Дайте характеристику витаминов и минеральных солей, укажите в каких пищевых товарах они представлены в максимальном содержании и какую роль играют для организма.
4. Дайте характеристику углеводов, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
5. Дайте характеристику белков, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
6. Дайте характеристику жиров, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
7. Опишите сущность метода квашения, дайте характеристику ассортимента квашеных и соленых овощей.
8. Дайте характеристику основных методов оценки качества продовольственных товаров.
9. Опишите виды товарных потерь, укажите причины их возникновения.
10. Дайте характеристику макаронных изделий, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.

11. Дайте характеристику ассортимента круп, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Дайте характеристику ассортимента муки, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения
13. Дайте характеристику пищевой ценности свежих плодов, укажите недопустимые дефекты, опишите условия и сроки хранения.
14. Дайте характеристику продуктов переработки плодоовощных товаров: квашеные, сушеные, маринованные, замороженные, консервы, продукты переработки томатов. Дайте их качественную оценку, опишите условия и сроки хранения.
15. Опишите классификацию вкусовых товаров. Укажите требования к качеству, упаковке, маркировке, хранению.
16. Опишите классификацию кондитерских изделий. Укажите товароведную характеристику ассортимента карамели, конфет. Перечислите возможные дефекты, расскажите об условиях хранения.
17. Дайте характеристику молока и сливок: опишите их химический состав и пищевую ценность,
18. Опишите условия и сроки хранения возможные дефекты молочных товаров. Расскажите об условиях упаковки, маркировки, транспортирования.
19. Дайте характеристику сыров, опишите их химический состав и пищевую ценность.
20. Дайте характеристику масла коровьего, опишите химический состав, пищевую ценность, ассортимент.
21. Опишите условия и сроки хранения. Охарактеризуйте возможные дефекты масла коровьего и причины их возникновения.
22. Дайте характеристику химического состава, пищевой ценности куриных яиц. Укажите классификацию яиц по стандарту.
23. Перечислите основные требования к качеству яиц. Укажите возможные дефекты. Расскажите об упаковке, маркировке и хранении.
24. Дайте характеристику химического состава, пищевой ценности продуктов переработки яиц. Укажите использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий.
25. Дайте характеристику мяса, опишите химический состав, пищевую ценность. Перечислите, из каких тканей состоит мясо, дайте их краткую характеристику.
26. Перечислите, по каким органолептическим показателям определяют качество мяса. Дайте характеристику свежего мяса, мяса сомнительной свежести и несвежего мяса.
27. Опишите ассортимент, требования к качеству, возможные дефекты колбасных изделий. Расскажите об условиях упаковки, маркировки, транспортирования.
28. Опишите ассортимент, требования к качеству, возможные дефекты колбасных изделий. Расскажите об условиях упаковки, маркировки.
29. Перечислите основные операции процесса производства мясокопченостей. Укажите требования к качеству, расскажите об условиях упаковки и хранения мясокопченостей.
30. Укажите, как классифицируются мясные консервы, перечислите требования к качеству. Расскажите об условиях упаковки, маркировки и хранения.
31. Опишите химический состав и пищевую ценность рыбы. Перечислите основные семейства промысловых рыб.
32. Опишите основные требования к качеству живой рыбы. Укажите условия хранения и транспортирования.
33. Опишите основные требования к качеству охлажденной рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
34. Опишите основные требования к качеству мороженой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
35. Опишите основные требования к качеству соленой рыбы. Укажите способы посола, условия хранения и упаковки.
36. Дайте характеристику вяленой рыбы. Опишите основные требования к качеству сушеной и вяленой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
37. Дайте характеристику копченой рыбы, опишите основные требования к качеству копченой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.

38. Дайте характеристику балычных изделий, опишите основные требования к качеству балычных изделий. Укажите условия хранения и упаковки.
39. Дайте характеристику ассортимента рыбных консервов, опишите основные требования к качеству. Укажите условия упаковки и хранения.
40. Дайте характеристику ассортимента икры осетровых рыб, опишите основные требования к качеству. Укажите условия упаковки и хранения.

Практические задания

Задание 1. Определите теоретическую энергетическую ценность колбасы докторской (120г), если в 100 г колбасы докторской (в %): белков-12,8 , жиров – 16,7, углеводов – 0

Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 2. Составьте свой рацион на день, что бы его энергетическая ценность не превышала 2500 ккал. (набор продуктов может быть любой)

Задание 3. Определите теоретическую энергетическую ценность зеленого горошка (консервы) (90 г), если В 100 г зеленого горошка содержится (в %): белков – 3,1, жиров – 0,2, углеводов – 6,5.

Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 4. Определите теоретическую энергетическую ценность картофеля (30 г), если в 100 г картофеля содержится (в %): белков – 2, жиров – 0,4, углеводов

– 1,3. Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 5. Определите теоретическую энергетическую ценность майонеза (10 г), если в 100 г майонеза столового «Провансаль» содержится (в%): белков - 2.8, жиров - 67.0, углеводов - 2.6.

Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 6. Расшифруйте условные обозначения на крышке банки овощных консервов (рис. 1, а).

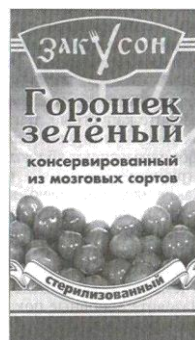


Рис. 1. Условные обозначения на крышке (а) и надписи на этикетке (б) банки овощных консервов

Задание 7. В продаже имеется сдобное печенье в упаковке. Покупатель обратил внимание на маркировку. Сроки реализации печенья закончились. Почему это печенье имеется в продаже? Как вы поступите?

Задание 8. Покупатель через 1 ч после покупки молока принес в магазин открытый пакет с дефектом молока: молоко в пакете оказалось кислое. Как вы поступите в данном случае?

Задание 9. Дайте заключение о качестве и возможности реализации вареной колбасы, имеющей следующие показатели качества: поверхность чистая, сухая, с наплывом фарша под оболочкой, консистенция упругая, цвет розовый, с небольшими пустотами, без порочащих привкусов и запахов

Задание 10. Составьте свой рацион на день, что бы его энергетическая ценность не превышала 1500 ккал. (набор продуктов может быть любой)

Задание 11. Покупатель спрашивает, в чем отличие пресервов от рыбных консервов и как используют пресервы? Что вы посоветуете? Расшифруйте маркировку рыбных консервов по условным обозначениям на крышке банки (рис. 2).



Рис. 8. Условные обозначения на крышке (а) и надписи на этикетке (б) банки рыбных консервов

Задание 12. Определите сорт и вид животного топленого жира по следующим показателям: цвет белый с бледно-голубым оттенком, характерным вкусом и запахом для данного вида жира, консистенция плотная

Задание 13. В продаже имеется засахаренный мед. Допустим ли такой мед в продажу? Какие вещества содержит мед? Почему мед является ценным лечебным продуктом

Задание 14. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен 0,045 г; минеральных примесей 0,0125; дробленого риса 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Наименование показателей качества	Базовые значения показателей качества по ГОСТ 6292–93 «Крупа рисовая Технические условия»				
	Экстра	в/с	1 сорт	2 сорт	3 сорт
Доброкачественное ядро в том числе дробленый рис	99,7	99,7	не менее 99,4	не менее 99,1	не менее 99,0
	4,0	4,0	не более 9,0	не более 12	не более 25,0
Примеси:			не более		
нешелушенные минеральные	не допускаются		0,2	0,3	0,3
	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05

Задание 15. Дайте заключение о качестве консервов «Сардины балтийские в масле», если в двух банках массой по 200 г обнаружено что: тушки имеют различия в длине 15 мм, при осторожном выкладывании из банки тушки частично разламываются, в масле имеется 30 г отстоя, масса рыбы – 320 г, масла – 50 г, масса одной банки – 195 г, второй – 190 г. Возможна ли реализация данных консервов?

Наименование показателей качества	Базовые значения показателей качества по ГОСТ 12028–86 «Сардины в масле. Технические условия»	
	Сардины, в/с	Сардины
	Допускается отклонение по длине тушек, не более	
Размер тушек	1 см	2 см
Состояние рыбы	Тушки рыб при аккуратном выкладывании из банки не должны разламываться	Допускается разламывание тушек рыб при аккуратном выкладывании из банки
Отстой	Не более 10 %	
Масса рыбы	Не менее 75 %	
Масса масла	Не менее 10 %	

Задание 16. Охарактеризуйте дефекты молока, оформите ответ в виде таблицы **Дефекты молока**

Название и характеристика дефекта	Причина возникновения	Прогрессирует ли при хранении	Допустим или недопустим по ГОСТ 13277

Задание 17. Определите теоретическую энергетическую ценность оливков консервированных (60 г), если в 100 г продукта содержится (в %): белков – 1,8 жиров – 16,3 углеводов –5,2. Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 18. Определите теоретическую энергетическую ценность продукта Говядина тушеная (консервы) (80 г), если в 100 г продукта содержится (в %): белков – 16,8 жиров – 17 углеводов –0. Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 19. Определите теоретическую энергетическую ценность капусты белокочанной (170 г), если в 100 г продукта содержится (в %): белков – 1,8 жиров –0,1 углеводов 4.6 Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Задание 20. Определите теоретическую энергетическую ценность томатного сока (190 г), если в 100 г продукта содержится (в %): белков – 1. жиров – 0 углеводов – 3,5. Установите процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенного продукта.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме устного экзамена.

Вопросы для экзамена

1. Опишите влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость.
2. Перечислите и охарактеризуйте процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.

3. Дайте характеристику витаминов и минеральных солей, укажите в каких пищевых товарах они представлены в максимальном содержании и какую роль играют для организма.
4. Дайте характеристику углеводов, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
5. Дайте характеристику белков, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
6. Дайте характеристику жиров, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
7. Опишите сущность метода квашения, дайте характеристику ассортимента квашеных и соленых овощей.
8. Дайте характеристику основных методов оценки качества продовольственных товаров.
9. Опишите виды товарных потерь, укажите причины их возникновения.
10. Дайте характеристику макаронных изделий, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Дайте характеристику ассортимента круп, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Дайте характеристику ассортимента муки, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
13. Дайте характеристику пищевой ценности свежих плодов, укажите недопустимые дефекты, опишите условия и сроки хранения.
14. Дайте характеристику продуктов переработки плодоовощных товаров: квашеные, сушеные, маринованные, замороженные, консервы, продукты переработки томатов. Дайте их качественную оценку, опишите условия и сроки хранения.
15. Опишите классификацию вкусовых товаров. Укажите требования к качеству, упаковке, маркировке, хранению.
16. Опишите классификацию кондитерских изделий. Укажите товароведную характеристику ассортимента карамели, конфет. Перечислите возможные дефекты, расскажите об условиях хранения.
17. Дайте характеристику молока и сливок: опишите их химический состав и пищевую ценность,
18. Опишите условия и сроки хранения возможные дефекты молочных товаров. Расскажите об условиях упаковки, маркировки, транспортирования.
19. Дайте характеристику сыров, опишите их химический состав и пищевую ценность.
20. Дайте характеристику масла коровьего, опишите химический состав, пищевую ценность, ассортимент.
21. Опишите условия и сроки хранения. Охарактеризуйте возможные дефекты масла коровьего и причины их возникновения.
22. Дайте характеристику химического состава, пищевой ценности куриных яиц. Укажите классификацию яиц по стандарту.
23. Перечислите основные требования к качеству яиц. Укажите возможные дефекты. Расскажите об упаковке, маркировке и хранении.
24. Дайте характеристику химического состава, пищевой ценности продуктов переработки яиц. Укажите использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий.

25. Дайте характеристику мяса, опишите химический состав, пищевую ценность. Перечислите, из каких тканей состоит мясо, дайте их краткую характеристику.
26. Перечислите, по каким органолептическим показателям определяют качество мяса. Дайте характеристику свежего мяса, мяса сомнительной свежести и несвежего мяса.
27. Опишите ассортимент, требования к качеству, возможные дефекты колбасных изделий. Расскажите об условиях упаковки, маркировки, транспортирования.
28. Опишите ассортимент, требования к качеству, возможные дефекты колбасных изделий. Расскажите об условиях упаковки, маркировки.
29. Перечислите основные операции процесса производства мясокопченостей. Укажите требования к качеству, расскажите об условиях упаковки и хранения мясокопченостей.
30. Укажите, как классифицируются мясные консервы, перечислите требования к качеству. Расскажите об условиях упаковки, маркировки и хранения.
31. Опишите химический состав и пищевую ценность рыбы. Перечислите основные семейства промысловых рыб.
32. Опишите основные требования к качеству живой рыбы. Укажите условия хранения и транспортирования.
33. Опишите основные требования к качеству охлажденной рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
34. Опишите основные требования к качеству мороженой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
35. Опишите основные требования к качеству соленой рыбы. Укажите способы посола, условия хранения и упаковки.
36. Дайте характеристику вяленой рыбы. Опишите основные требования к качеству сушеной и вяленой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
37. Дайте характеристику копченой рыбы, опишите основные требования к качеству копченой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.
38. Дайте характеристику балычных изделий, опишите основные требования к качеству балычных изделий. Укажите условия хранения и упаковки.
39. Дайте характеристику ассортимента рыбных консервов, опишите основные требования к качеству. Укажите условия упаковки и хранения.
40. Дайте характеристику ассортимента икры осетровых рыб, опишите основные требования к качеству. Укажите условия упаковки и хранения.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 20 минут для подготовки к ответу.

Промежуточная аттестация

Экзамен проводится в устной форме. Из экзаменационных вопросов составляется 20 экзаменационных билетов. Каждый билет состоит из трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины.

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.