

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	44(1,22)	12(0,33)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	42(1,17)	10(0,28)
• лекции	18(0,5)	4(0,11)
• лабораторные	24(0,67)	6(0,0,17)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	66(1,83)	125(3,47)
3. Промежуточная аттестация: экзамен	34(0,94)	7(0,19)
Итого	144(4)	144(4)

Потапова А.В.. Товароведение: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российский университет кооперации, 2018. - 79 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Товароведение» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составлена Потаповой А.В., доцентом кафедры «Товароведение и технология общественного питания» Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки -2018).

#### **Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНОО ВО ЦС РФ  
«Российский университет  
кооперации» Казанский  
кооперативный институт  
(филиал), 2018  
© Потапова А.В., 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля) .....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) .....	5
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы .....	6
5. Содержание дисциплины (модуля) .....	6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля) .....	6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями) .....	17
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий .....	17
6. Лабораторный практикум .....	18
7. Практические занятия (семинары) .....	18
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ) .....	20
9. Самостоятельная работа студента .....	20
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	20
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) .....	21
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	21
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости) .....	22
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	22
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	23
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии .....	23
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>25</b>
1. 1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины .....	26
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций .....	26
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции .....	27
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания .....	29
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	32
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	32
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации .....	41
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине .....	42
2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине .....	46
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине .....	46
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>47</b>
<b>КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ .....</b>	<b>48</b>
Вопросы для коллоквиумов, опросов, собеседования .....	52
ТЕМЫ ДОКЛАДОВ .....	60
ДЕЛОВАЯ ИГРА .....	62

## **1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)**

*Цель освоения дисциплины «Товароведение»* является приобретение студентами знаний теоретических закономерностей формирования и проявления свойств продовольственных товаров, составляющих их потребительную стоимость, их изменениях на всех этапах товародвижения, знаний о видах и методах проведения экспертизы продовольственных товаров в процессе их производства и обращения.

*Задачи дисциплины:*

– усвоение основ правового регулирования отношений в области защиты интересов потребителей и обеспечения качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам хранения, транспортирования и реализации, идентификации и проведения экспертизы продовольственных товаров;

– освоение студентами закономерностей формирования потребительских свойств, качества, сохраняемости однородных групп продовольственных товаров, на основе современного уровня техники и технологии, инновационного развития сельскохозяйственного производства и пищевых отраслей экономики, проявляющихся в системе «производство – обращение – потребление»;

– формирование у студентов системного подхода в получении теоретических знаний и приобретении практических навыков в области систематизации и кодирования пищевой продукции, оценки качества, конкурентоспособности и сохраняемости товаров, осуществлении экспертной деятельности, исходя из моделей, аналогий и опыта;

– развитие у студентов способностей принимать эффективные управленческие решения на основе использования знаний потребительских свойств однородных групп продовольственных товаров, их изменений под влиянием факторов внешней среды, биологических особенностей происхождения и приемов технологической обработки, умений прогнозировать сроки хранения;

– формирование у студентов патриотических чувств и убеждений через осознание сути и перспективного видения национальных и мировых продовольственных проблем.

## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-1).

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-3 ПК-6	Знать перечень нормативной документации и стандартов для проведения идентификации товаров по маркировке	<i>Опрос Доклад</i>
	Знать перечень нормативной документации, а так же перечень информационных источников в области контроля соответствия качества производимой продукции и услуг	
	Знать способы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
	Знать способы организации документооборота по производству на предприятии питания	
	Уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	<i>Творческие задания Контрольная работа</i>
	Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
	Уметь организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
	Владеть навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	<i>Контрольная работа Деловая игра</i>
	Владеть навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Владеть навыками организации документооборота по производству на предприятии питания		

#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

##### *очная форма обучения*

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
		4
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	44	44
Аудиторные занятия всего, в том числе:	42	42
Лекции	18	18
Лабораторные работы	24	24
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	66	66
Другие виды самостоятельной работы:	66	66
Вид промежуточной аттестации – экзамен	34	34
ИТОГО:	часов	144
	зач. ед.	4

##### *заочная форма обучения*

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		2
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	12	12
Аудиторные занятия всего, в том числе:	10	10
Лекции	4	4
Лабораторные работы	6	6
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	125	125
Другие виды самостоятельной работы:	125	125
Вид промежуточной аттестации – экзамен	7	7
ИТОГО:	часов	144
	зач. ед.	4

#### 5. Содержание дисциплины (модуля)

##### 5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

##### Раздел 1 Продовольственные товары

##### Тема 1. Зерномучные товары

##### Тема 1.1 Крупа, мука

Производство зерна в России.

Зерно. Классификация зерновых культур.

Крупы. Классификация крупы. Потребительские свойства основных видов крупы. Факторы, формирующие качество и ассортимент крупы. Показатели качества и безопасности крупы, дефекты, потери в процессе товародвижения.

Мука. Классификация, ассортимент муки. Отличительные свойства муки разных сортов. Показатели качества и безопасности муки. Изменение потребительских свойств муки и крупы в процессе хранения.

## **Тема 1.2 Макароны изделия, хлеб**

Макаронные изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству и показателям безопасности макаронных изделий. Дефекты, упаковка, хранение макаронных изделий.

Хлеб и булочные изделия. Классификация, ассортимент хлеба. Формирование потребительских свойств хлеба из пшеничной и ржаной муки в процессе производства. Оценка качества хлеба. Показатели качества и безопасности хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба. Транспортирование и хранение хлеба. Предельные сроки реализации хлеба в торговой сети.

## **Тема 2 Плодоовощные товары**

### **Тема 2.1 Свежие плоды и овощи**

Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов.

Влияние химического состава на потребительские свойства свежих плодов и овощей.

Свежие овощи. Классификация. Сравнительная характеристика и использование основных видов овощей. Понятие о категориях качества. Требования к качеству и безопасности свежих овощей. Болезни, дефекты и причины их вызывающие.

Плоды. Классификация. Сравнительная характеристика и использование основных видов плодов. Помологические, товарные сорта и категории качества свежих плодов. Требования к качеству и безопасности. Болезни и повреждения плодов. Условия и допустимые сроки хранения свежих плодов и овощей. Изменение потребительских свойств свежих овощей и плодов при хранении.

### **Тема 2.2 Переработанные плоды и овощи**

Продукты переработки плодов и овощей. Цели и способы переработки свежих плодов и овощей. Пищевая ценность переработанных плодов и овощей.

Квашеные овощи и моченые плоды. Формирование потребительских свойств готового продукта в процессе квашения. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности, хранение.

Сушеные овощи и плоды. Способы сушки и их влияние на потребительские свойства сушеных плодов и овощей. Ассортимент, требования к качеству и безопасности, упаковка и хранение.

Плодоовощные консервы. Общая характеристика потребительских свойств. Классификация, ассортимент, требования к качеству и безопасности, дефекты.

Замороженные овощи и плоды. Общая характеристика потребительских свойств. Классификация, ассортимент. Формирование качества замороженных овощей и плодов при производстве. Хранение.

### **Тема 3 Кондитерские товары**

#### **Тема 3.1 Сахар, крахмал, мед**

Сахар. Формирование потребительских свойств сахара-песка и сахара-рафинада в процессе производства. Ассортимент сахара, упаковка, хранение. Основные показатели качества сахара.

Мед. Роль потребительской кооперации в заготовках и реализации меда. Потребительские свойства меда разных видов. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.

#### **Тема 3.2 Кондитерские изделия**

Кондитерские изделия. Классификация. Пищевая ценность отдельных видов

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Мармелад, пастила, варенье, джем, повидло. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Ассортимент, требования к качеству и безопасности, дефекты, упаковка, хранение.

Шоколад. Ассортимент, особенности производства. Дефекты, упаковка, хранение.

Какао-порошок. Виды. Химический состав, пищевая ценность.

Карамель. Факторы, формирующие качество карамели. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.

Конфеты. Факторы, формирующие качество конфет. Классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, хранение.

Мучные кондитерские изделия. Факторы, формирующие. Классификация, ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты, упаковка, хранение мучных кондитерских изделий.

### **Тема 4 Вкусовые товары**

#### **Тема 4.1 Чай. Кофе.**

Значение вкусовых товаров в питании. Классификация вкусовых товаров.

Чай. Общая характеристика, классификация. Формирование потребительских свойств разных видов чая в процессе производства. Ассортимент, фабричные и торговые сорта чая. Оценка качества чая, показатели безопасности, упаковка, хранение.

Кофе. Классификация кофепродуктов. Виды и сорта кофе. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств кофе. Ассортимент кофе, требования к качеству, упаковка, хранение.

#### **Тема 4.2 Алкогольные напитки**

Классификация алкогольных напитков.

Спирт. Сырье, сущность процесса получения спирта, требования к качеству.

Водка. Производство водки, характеристика ассортимента, упаковка, маркировка, требования к качеству и безопасности, хранение, транспортирование.

Ликероводочные изделия. Классификация. Характеристика отдельных



групп ликероводочных изделий. Ассортимент. Сравнительная характеристика потребительских свойств ликероводочных изделий отечественного и импортного производства.

Виноградные вина. Формирование потребительских свойств отдельных групп виноградных вин в процессе производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству и безопасности виноградных вин.

Коньяк, ром, виски. Особенности производства, ассортимент, требования к качеству и безопасности.

Слабоалкогольные напитки. Пиво, квас. Сырье, основы производства, ассортимент, требования к качеству и безопасности.

Безалкогольные напитки. Фруктовые и минеральные воды. Потребительские свойства, ассортимент, оценка качества.

## **Тема 5 Пищевые жиры**

### **Тема 5.1 Растительные масла и животные жиры**

Значение жиров в питании. Классификация жиров.

Растительные масла. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств растительных масел. Классификация, ассортимент, характеристика основных видов масел, требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, хранение растительных масел.

Животные топленые жиры. Ассортимент и сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов жиров. Упаковка, транспортирование и хранение животных топленых жиров.

### **Тема 5.2 Маргарин, спреды, майонез**

Маргарин. Гидрогенизированные и переэтерифицированные жиры, их использование в производстве маргарина. Формирование потребительских свойств и ассортимента маргарина. Требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, хранение.

Спреды. Формирование потребительских свойств и ассортимента спредов. Требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, хранение.

Майонез. Потребительские свойства и назначение. Классификация, характеристика отдельных видов майонеза, качество, упаковка, маркировка, хранение.

## **Тема 6 Молоко и молочные товары**

### **Тема 6.1 Общая характеристика молочных товаров**

Значение молока и молочных товаров в питании. Нормы потребления.

Молоко. Классификация молока. Факторы, обуславливающие потребительские свойства молока. Формирование ассортимента. Сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов молока. Требования, предъявляемые к качеству и показателям безопасности

заготавливаемого и товарного молока. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение молока.

Кисломолочные продукты. Сметана, творог творожные изделия, кисломолочные напитки. Формирование ассортимента и потребительских свойств кисломолочных продуктов. Требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.

### **Тема 6.2 Сыры.**

Сыры. Пищевая ценность. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств сыров. Классификация, сравнительная характеристика отдельных видов сыров, требования к качеству и безопасности, упаковка, маркировка, хранение.

### **Тема 6.3 Масло коровье. Молочные консервы**

Масло коровье. Сырье, способы получения и их влияние на формирование качества и потребительских свойств и конкурентоспособность сливочного масла. Классификация, ассортимент сливочного масла. Требования к качеству и безопасности, расфасовка, упаковка, хранение.

Молочные консервы. Пищевая ценность. Основы производства сухих и сгущенных молочных консервов. Сравнительная характеристика ассортимента молочных консервов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

## **Тема 7 Мясо и мясные товары**

### **Тема 7.1 Мясо**

Значение в питании.

Мясо. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств мяса. Классификация и маркировка мяса.

Показатели качества и безопасности мяса. Порча мяса, причины ее обуславливающие.

Мясо птицы. Особенности химического состава мяса птицы, его пищевая ценность. Классификация мяса птицы. Требования к качеству и безопасности мяса птицы, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

### **Тема 7.2 Продукты переработки мяса**

Колбасные изделия. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств различных видов колбасных изделий. Классификация, ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству и показателям безопасности колбасных изделий, недопустимые пороки, упаковка, транспортирование, хранение. Потери и пути их снижения.

Солено-копченые изделия. Классификация, характеристика ассортимента. Требования к качеству и показателям безопасности, дефекты, упаковка, хранение.

Мясные консервы. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Упаковка, маркировка, транспортирование, сроки хранения.

## **Тема 8 Рыба и рыбные товары**

### **Тема 8.1 Свежая рыба.**

Состояние рыбоводства, главнейшие районы рыболовства. Значение рыбных товаров в питании человека. Классификация и характеристика важнейших промысловых семейств рыб. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств рыб.

Живая, охлажденная и мороженая рыба. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Сравнительная характеристика потребительских свойств живой, охлажденной и мороженой рыбы. Требования к качеству и показателям безопасности, пороки, транспортирование, хранение.

### **Тема 8.2 Рыбные товары**

Соленая, вяленая, сушеная и копченая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств соленой, вяленой, сушеной рыбы. Ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, транспортирование, маркировка, хранение соленой рыбы. Способы копчения рыбы. Ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, транспортирование, маркировка, хранение копченой рыбы.

Рыбные консервы и пресервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, хранение рыбных консервов.

Икорные товары. Факторы, влияющие на потребительские свойства икорных товаров. Ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.

Нерыбные водные продукты. Классификация, характеристика основных видов. Использование для производства продукции.

## **Тема 9 Яйца и яичные товары.**

Классификация, строение, химический состав куриных яиц. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и цену яиц. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение яиц. Дефекты яиц. Ассортимент яичных товаров. Экспертиза качества куриных яиц и яичных товаров.

## **Раздел 2 Непродовольственные товары**

### **Тема 10 Строительные товары**

Общие сведения о товарах для строительства и отделки. Состояние рынка и групповая классификация товаров для строительства и отделки зданий и помещений.

Классификация и характеристика потребительских свойств кровельных тепло- и гидроизоляционных материалов и строительного стекла. Факторы их качества.

Классификация и характеристика потребительских свойств материалов для полов

Классификация и потребительские свойства отделочных и облицовочных материалов

Классификация и потребительские свойства приборов для окон и дверей.

Характеристика функциональных свойств санитарно-технического оборудования, труб и фитингов

Проводниковые изделия Электроустановочные изделия..

Характеристика ассортимента, рациональность применения, взаимозаменяемость. Упаковка, маркировка, хранение и требования к качеству.

## **Тема 11 Товары для оборудования и благоустройства помещений**

Классификация и характеристика ассортимента мебели: Идентификация мебельных товаров и изделий.

Классификация ассортимента и его характеристика. Маркировка, упаковка, хранение и уход за ковровыми товарами. Идентификация ковров и ковровых изделий.

Классификация изделий народных художественных промыслов и сувениров.

Классификация, ассортимент.

Устройство, классификация, характеристика ассортимента и потребительских свойств товаров для измерения, регулирования и поддержания микроклимата помещений

Классификация и ассортимент, эксплуатационные характеристики, контроль качества и методы испытаний машин для уборки помещений.

Общие сведения о холодильниках и морозильниках отечественного и импортного производства. Показатели качества и методы их проверки. Требования к надёжности и качеству.

Общие сведения о хронометрических приборах времени. Классификация ассортимента часов.

## **Тема 12 Товары для ведения хозяйства**

### **Тема 12.1 Ножевые и столовые приборы**

Классификация и характеристика ассортимента ножей. Особенности потребительских свойств и требований к качеству ножей различного назначения. Ножницы, их классификация, характеристика ассортимента и требования к качеству.

Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств ножевых приборов (конструкция, материал, способ производства, обработка, отделка и т.д.).

Столовые приборы: классификация, характеристика ассортимента и потребительских свойств.

Основные направления оптимизации ассортимента, контроль качества ножевых и столовых приборов.

## **Тема 12.2 Машины и приспособления для обработки пищевых продуктов**

Классификация и характеристика ассортимента приборов для механизированной и ручной обработки пищевых продуктов. Приборы для мойки и чистки продуктов, консервирования, пастеризации и других хозяйственных нужд. Требования к качеству кухонно-хозяйственных принадлежностей.

Машины для механизации кухонных работ: общая характеристика, выполнение операций механической обработки пищевых продуктов, факторы, обуславливающие качество выполнения работ. Классификация и характеристика ассортимента по назначению, виду привода и другим признакам, конструкция кухонных машин (комбайнов) с индивидуальным и универсальным электроприводом. Основные потребительские свойства, показатели и контроль качества, требования к качеству.

Посудомоечные машины отечественного и импортного производства: классификация и характеристика ассортимента, параметрический ряд, основные способы мойки посуды, потребительские свойства, методы испытаний, оценка надёжности и контроль качества.

## **Тема 12.3 Посуда**

Керамическая посуда. Керамическая посуда: характеристика ассортимента основных групп и видов посуды. Дефекты фарфоровой и фаянсовой посуды: черепка, глазури, декора и конструкции (формы) изделия. Влияние дефектов на сортность. Нормативные требования к качеству керамических изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование

Стеклянная посуда (товары). Классификация, характеристика ассортимента и потребительских свойств бытовой стеклянной посуды. Показатели качества и принципы сортировки, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

Металлическая посуда. Потребности в металлической посуде, их роль в формировании требований к ней. Классификация металлической посуды по видам применяемых сплавов, способам изготовления, характеру обработки поверхности, видам покрытий, отделке и назначению, видам изделий, фасонам, размерам и другим признакам. Характеристика ассортимента и особенностей потребительских свойств посуды из нержавеющей стали, чугуна, алюминиевой, медных сплавов, крашенной, луженой, эмалированной и оцинкованной. Критерии идентификации посуды из различных сплавов.

Показатели качества посуды из различных материалов. Методы определения отдельных показателей. Требования НД к качеству металлической посуды, контроль качества.

Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

## **Тема 12.4 Нагревательные приборы для приготовления пищи**

Классификация приборов: для приготовления и подогрева пищи общего назначения; для жаренья, тушения, выпечки; для варки пищи; для

приготовления напитков.

Краткая характеристика ассортимента нагревательных приборов в зависимости от вида нагрева по различным признакам.

Потребительские свойства различных подгрупп электронагревательных приборов, их технические характеристики. Требования к качеству, электробезопасности, маркировке и упаковке нагревательных приборов.

#### **Тема 12.5 Моющие и вспомогательные средства для стирки белья**

Общие сведения о моющих и вспомогательных средствах для стирки.

Классификация, потребительские свойства и ассортимент отечественных и зарубежных СМС для машинной и ручной стирки изделий. Требования к качеству СМС и вспомогательным средствам. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

#### **Тема 12.6 Машины и приборы для стирки, сушки и глажения белья**

Стиральные машины: классификация и характеристика ассортимента, основные конструктивные узлы и их влияние на формирование потребительских свойств, оценка надёжности на различных этапах жизненного цикла.

Машины для отжима и сушки белья: устройство, технико-эксплуатационные показатели, ассортимент, уровни надёжности машин отечественного и зарубежного производства, экспертная оценка.

Машины и приборы для глаженья: физические основы влажностно-тепловой обработки белья, классификация и характеристика ассортимента.

Параметрический ряд гладильных машин. Конструкция, технико-эксплуатационные показатели, оценка надёжности, требования к качеству.

#### **Тема 12.7 Средства для чистки предметов обихода**

Общая характеристика средств для чистки предметов обихода. Их значение и область применения. Классификация чистящих жидких средств для мытья посуды, удаления жира, придания ей блеска.

#### **Тема 12.8 Средства для ухода за полами и мебелью**

Характеристика средств для ухода за полами и мебелью. Их значение и область применения. Состав лаков для ухода за полами и мебелью.

Классификация, характеристика свойств и применения растворителей, разбавителей, пластификаторов, сиккативов, порозаполнителей.

Шлифовальные материалы: шкурки, порошки и пасты. Рекомендации по уходу за мебелью, полами. Показатели качества по уходу за полами и мебелью. Маркировка, упаковка, хранение.

#### **Тема 12.9 Средства для борьбы с насекомыми, грызунами и для дезинфекции**

Классификация химических препаратов для борьбы с насекомыми, грибковыми заболеваниями, грызунами.

Требования к безопасности работы с химическими препаратами. Маркировка, упаковка и особенности хранения препаратов.

#### **Тема 12.10 Изделия из бумаги и картона**

Ассортимент бумаги и изделий из бумаги. Факторы, определяющие

функциональные свойства бумаги.

### **Тема 12.11 Канцелярские товары**

Ассортимент товаров для письма. Требования к качеству. Контроль качества.

### **Тема 12.12 Издания и изо издания**

Ассортимент изданий рассматривается в соответствии с Единой схемой классификации литературы для книгоиздания и ГОСТ 16447. Контроль качества.

### **Тема 12.13 Оргтехника (средства печати и тиражирования документов, для передачи информации)**

Копировально-множительная техника: функциональные и эргономические свойства. Ассортимент: ксероксы, цифровые дубликаторы, копиры, ризографы.

Товары для связи и передачи информации. Ассортимент: телефонные аппараты различного уровня потребительских свойств, телефаксы.

Средства подвижной радиосвязи: радиотелефоны, сотовые радиотелефоны, пейджеры.

Потребительские свойства товаров для связи и передачи информации, факторы, их определяющие. Зарубежные фирмы, производящие данные виды аппаратуры, ассортимент.

## **Тема 13 Товары для аудио-, видеоинформации**

### **Тема 13.1 Фототовары**

Фотоаппараты. Цифровые фотоаппараты. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент фотоаппаратов, характеристика основных фирм производителей. Наблюдательные приборы: характеристика ассортимента. Контроль качества, маркировка, упаковка, транспортирование фототоваров.

### **13.2 Музыкальные товары**

Общие сведения о музыкальных товарах. Классификация музыкальных инструментов: струнные, язычковые, духовые, ударные и электромузыкальные. Виды, разновидности и их конструктивные особенности. Контроль качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.

### **Тема 13.3 Радиоэлектронные товары**

Общие сведения о радиоэлектронных товарах (РЭТ). Классификация РЭТ: элементы радиоэлектронной аппаратуры, химические источники тока, электроакустические приборы, носители записи. Классификация и характеристика РЭА: усилители звуковой частоты, радиоприемная аппаратура, телевизионная аппаратура. Аппаратура для воспроизведения и записи изображения: устройство, принцип действия, потребительские свойства, факторы потребительских свойств. Лазерные цифровые системы: CD, MD, DVD и др. Устройство, принцип действия. Контроль качества.

## **Тема 14 Одежда и обувь**

### **Тема 14.1 Текстильные товары**

Понятие «текстильные товары». Потребительские свойства текстильных материалов (ТМ): классификация и характеристика; факторы формирования (сырьевой состав, текстильные нити, строение, отделка).

Ассортимент тканей. Контроль и оценка качества текстильных материалов. Общие и специальные требования к качеству тканей, нетканых полотен и других текстильных материалов. Стандарты на номенклатуру показателей качества. Диагностика дефектов. Контроль качества тканей и нетканых полотен. Упаковка, транспортирование, хранение и маркировка текстильных материалов: общая характеристика, требования стандартов.

### **Тема 14.2 Одежда**

Ассортимент швейной одежды. Ассортимент трикотажной одежды: классификация и характеристика. Оценка качества швейной и трикотажной одежды. Нормативно-техническая документация. Упаковка, транспортирование, хранение и маркировка швейной и трикотажной одежды: общая характеристика, требования стандартов.

### **Тема 14.3 Галантерея**

Общая характеристика. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Ассортимент галантереи: классификация и характеристика основных групп. Требования к качеству галантереи.

### **Тема 14.4 Обувь**

Классификация и ассортимент обуви. Размерно-полнотный ассортимент обуви. Условия хранения обуви и средства по ее уходу.

## **Тема 15 Товары для личного комфорта и гигиены**

### **Тема 15.1 Парфюмерно-косметические товары**

Назначение и составляющие потребительной ценности парфюмерно-косметических товаров. Потребности человека в применении парфюмерно-косметических товаров. Группировка ассортимента парфюмерно-косметических товаров по назначению и химическому составу, классификация по ОКП и ТНВЭД СНГ. Сохранение потребительских свойств товаров. Показатели качества. Маркировка, товарная информация, упаковка, хранение товаров.

### **Тема 15.2 Потребительские свойства и оценка качества приборов личной гигиены и санитарии**

Классификация и характеристика ассортимента приборов личной гигиены и санитарии. Потребительские свойства и показатели качества и оценка качества приборов личной гигиены и санитарии.



## Тема 16 Товары для украшения человека

### Тема 16.1 Ювелирные товары

Классификация и ассортимент ювелирных изделий: украшения, предметы сервировки стола, предметы туалета, предметы украшения интерьера и сувениры. Показатели качества ювелирных товаров и методы их определения. Маркировка, клеймение и упаковка ювелирных товаров.

## Тема 17 Транспортные средства

### Тема 17.1 Автомобили и автомобильные агрегаты, оборудование, узлы и детали

Общие сведения об устройстве автомобилей. Классификация и характеристика легковых и коммерческих автомобилей. Технические характеристики автомобилей.

### Тема 17.2 Транспортные средства (кроме автомобилей)

Механические двухколесные транспортные средства. Прицепные транспортные средства. Автопоезда. Суда. Гужевого транспорт. Назначение, конструктивные особенности, основные материалы, узлы и детали, нормы и требования, спецификация, оценка и контроль качества, анализ и планирование ассортимента, маркировка и хранение.

## 5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Товароведение» формирует ОПК-3, ПК-6 компетенции, необходимые в дальнейшем для формирования компетенций ОПК-5, ПК-7, ПК-10, ПК-15, ПК-19.

## 5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, в часах			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
Раздел 1 Продовольственные товары					
1	Тема 1. Зерномучные товары.	1	2	4	7
2	Тема 2 Плодоовощные товары	1	2	4	7
3	Тема 3 Кондитерские товары	1	2	4	7
4	Тема 4 Вкусовые товары	1	2	4	7
5	Тема 5 Пищевые жиры	1	2	4	7
6	Тема 6 Молоко и молочные товары	1	2	4	7
7	Тема 7 Мясо и мясные товары	1	2	4	7
8	Тема 8 Рыба и рыбные товары	1	2	4	7
9	Тема 9 Яйца и яичные товары.	1	2	4	7
Раздел 2 Непродовольственные товары					

10	Тема 10 Строительные товары	1	-	4	5
11	Тема 11 Товары для оборудования и благоустройства помещений	1	2	4	7
12	Тема 12 Товары для ведения хозяйства	2	4	4	10
13	Тема 13 Товары для аудио-, видеоинформации	1	-	4	5
14	Тема 14 Одежда и обувь	1	-	4	5
15	Тема 15 Товары для личного комфорта и гигиены	1	-	4	5
16	Тема 16 Товары для украшения человека	1	-	2	3
17	Тема 17 Транспортные средства	1	-	4	5
	<b>ИТОГО</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>66</b>	<b>108</b>

### *заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
<b>Раздел 1 Продовольственные товары</b>					
	Тема 1. Зерномучные товары.		1	8	9
	Тема 2 Плодоовощные товары	1	1	8	10
	Тема 3 Кондитерские товары	1	1	9	11
	Тема 4 Вкусовые товары		1	10	11
	Тема 5 Пищевые жиры			10	10
	Тема 6 Молоко и молочные товары			10	10
	Тема 7 Мясо и мясные товары			10	10
	Тема 8 Рыба и рыбные товары			10	10
	Тема 9 Яйца и яичные товары.			10	10
<b>Раздел 2 Непродовольственные товары</b>					
	Тема 10 Строительные товары	1	1	6	8
	Тема 11 Товары для оборудования и благоустройства помещений	1	1	6	8
	Тема 12 Товары для ведения хозяйства			6	6
	Тема 13 Товары для аудио-, видеоинформации			6	6
	Тема 14 Одежда и обувь			4	4
	Тема 15 Товары для личного комфорта и гигиены			4	4
	Тема 16 Товары для украшения человека			4	4
	Тема 17 Транспортные средства			4	4
	<b>ИТОГО:</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>125</b>	<b>135</b>

### **6. Лабораторный практикум**

Лабораторные занятия не предусмотрены учебными планами.

### **7. Практические занятия (семинары)**

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

**очная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
1	Тема 1. Зерномучные товары.	Изучение ассортимента и качества круп и макаронных изделий	2
2	Тема 2. Плодоовощные товары	Изучение ассортимента кондитерских изделий, оценка качества сахара, крахмала и меда	2
3	Тема 3. Кондитерские товары	Изучение ассортимента и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий	2
4	Тема 4. Вкусовые товары	Изучение классификации, ассортимента и качества чая, алкогольных напитков	2
5	Тема 5. Пищевые жиры	Изучение ассортимента и качества растительных масел, майонеза, маргарина	2
6	Тема 6. Молоко и молочные товары	Изучение классификации, ассортимента и качества молока и молочных продуктов	2
		Изучение ассортимента и экспертиза качества кисломолочных продуктов	
7	Тема 7. Мясо и мясные товары	Изучение мяса, оценка качества мясных продуктов	2
		Изучение классификации, ассортимента и экспертиза качества колбасных изделий	
8	Тема 8. Рыба и рыбные товары	Изучение классификации, ассортимента и качества рыбы	2
		Изучение классификации, ассортимента, маркировки и экспертиза качества рыбных консервов	
9	Тема 9. Яйца и яичные товары	Изучение классификации, строения и химический состав куриных яиц	2
10	Тема 10. Товары для оборудования и благоустройства помещений	Изучение классификации, ассортимента и качества товаров для оборудования и благоустройства помещений	2
11	Тема 11. Товары для ведения хозяйства	Изучение классификации, ассортимента и качества товаров для ведения хозяйства	4
	<b>ИТОГО</b>		<b>24</b>

**заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
1	Тема 1. Зерномучные товары.	Изучение ассортимента и качества круп и макаронных изделий	1
2	Тема 2. Плодоовощные товары	Изучение ассортимента кондитерских изделий, оценка качества сахара, крахмала и меда	1
3	Тема 3. Кондитерские товары	Изучение ассортимента и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий	1
4	Тема 4. Вкусовые товары	Изучение классификации, ассортимента и качества чая, алкогольных напитков	1
5	Тема 10. Товары для оборудования и благоустройства помещений	Изучение классификации, ассортимента и качества товаров для оборудования и благоустройства помещений	1
6	Тема 11. Товары для ведения хозяйства	Изучение классификации, ассортимента и качества товаров для ведения хозяйства	1
	<b>ИТОГО</b>		<b>6</b>

## 8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

## 9. Самостоятельная работа студента

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Тема 1. Зерномучные товары.	Подготовка к опросу Подготовка доклада Подготовка к контрольной работе Выполнение творческих заданий	Опрос Доклад Деловая игра Творческое задание Контрольная работа
2	Тема 2 Плодоовощные товары		
3	Тема 3 Кондитерские товары		
4	Тема 4 Вкусовые товары		
5	Тема 5 Пищевые жиры		
6	Тема 6 Молоко и молочные товары		
7	Тема 7 Мясо и мясные товары		
8	Тема 8 Рыба и рыбные товары		
9	Тема 9 Яйца и яичные товары.		
10	Тема 10 Строительные товары		
11	Тема 11 Товары для оборудования и благоустройства помещений		
12	Тема 12 Товары для ведения хозяйства		
13	Тема 13 Товары для аудио-, видеоинформации		
14	Тема 14 Одежда и обувь		
15	Тема 15 Товары для личного комфорта и гигиены		
16	Тема 16 Товары для украшения человека		
17	Тема 17 Транспортные средства		

## 10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Товароведение, экспертиза и стандартизация / Ляшко А.А., Ходыкин А.П., Волошко Н.И., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 660 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/414985>

б) дополнительная литература:

1. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354879>

2. Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., испр. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 544 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415319>

## **11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

а) нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51–ФЗ (ред. от 23.06.2014) // Собрание законодательства РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301. – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2014].

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14–ФЗ (ред. от 21.07.2014) // Собрание законодательства РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301. – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2014].

3. Государственные стандарты

б) основная литература:

1. Товароведение, экспертиза и стандартизация / Ляшко А.А., Ходыкин А.П., Волошко Н.И., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 660 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/414985>

в) дополнительная литература:

1. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354879>

2. Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., испр. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 544 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415319>

## **12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks

- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

**13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)**

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
  - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
  - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

**14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

## **15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Дисциплина «Товароведение» состоит из 2 разделов и 17 тем, изучается на лекциях, лабораторных занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы дисциплины. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования компетенций и практических навыков проводятся лабораторные занятия. В ходе лабораторных занятий разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы, решаются практические задачи.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов лабораторных занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к лабораторным занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

## **16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии**

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов

освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: опрос, доклад;
- б) для самоконтроля обучающихся: тесты;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Пищевые добавки» используются следующие образовательные технологии:

- 1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;
- 2) проведение практико-ориентированных занятий (деловая игра).

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	Тема 2. Плодоовощные товары Изучение ассортимента кондитерских изделий, оценка качества сахара, крахмала и меда Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	1	2	1	1
2	Тема 9. Яйца и яичные товары. Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	1	2		
	Итого:	2	4	1	1



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО  
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии  
питания»

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1. 1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

### 1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

#### *1.2.1 Компетенция ОПК-3 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):*

Неорганическая химия

Органическая химия

Биохимия

Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

Санитария и гигиена питания

Физическая и коллоидная химия

Микробиология

Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания

Производственный контроль на предприятиях индустрии питания

Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга

Методы контроля сырья и готовой продукции

Технология продукции общественного питания

Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов

Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

#### *1.2.2. Компетенция ПК-6 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):*

Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Технология продукции общественного питания

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

навыков научно-исследовательской деятельности

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

### 1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ОПК-3 ПК-6	Тема 1. Зерномучные товары.	Опрос Доклад Творческое задание Деловая игра Контрольная работа
2.		Тема 2 Плодоовощные товары	
		Тема 3 Кондитерские товары	
		Тема 4 Вкусовые товары	
		Тема 5 Пищевые жиры	
		Тема 6 Молоко и молочные товары	
		Тема 7 Мясо и мясные товары	
		Тема 8 Рыба и рыбные товары	
		Тема 9 Яйца и яичные товары.	
		Тема 10 Строительные товары	
		Тема 11 Товары для оборудования и благоустройства помещений	
		Тема 12 Товары для ведения хозяйства	
		Тема 13 Товары для аудио-, видеоинформации	
		Тема 14 Одежда и обувь	
		Тема 15 Товары для личного комфорта и гигиены	
		Тема 16 Товары для украшения человека	
		Тема 17 Транспортные средства	

### Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

## 1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОПК-3 ПК-6	Знает перечень нормативной документации и стандартов для проведения идентификации товаров по маркировке (опрос)	Верно и в полном объеме знает перечень нормативной документации и стандартов для проведения идентификации товаров по маркировке	С незначительными замечаниями знает перечень нормативной документации и стандартов для проведения идентификации товаров по маркировке	На базовом уровне, с ошибками знает перечень нормативной документации и стандартов для проведения идентификации товаров по маркировке	Не знает перечень нормативной документации и стандартов для проведения идентификации товаров по маркировке	20
	Знает перечень нормативной документации, а так же перечень информационных источников в области контроля соответствия качества производимой продукции и услуг (доклад)	Верно и в полном объеме знает перечень нормативной документации, а так же перечень информационных источников в области контроля соответствия качества производимой продукции и услуг	С незначительными замечаниями знает перечень нормативной документации, а так же перечень информационных источников в области контроля соответствия качества производимой продукции и услуг	На базовом уровне, с ошибками знает перечень нормативной документации, а так же перечень информационных источников в области контроля соответствия качества производимой продукции и услуг	Не знает перечень нормативной документации, а так же перечень информационных источников в области контроля соответствия качества производимой продукции и услуг	
	Знает способы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (опрос)	Верно и в полном объеме знает способы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	С незначительными замечаниями знает способы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	На базовом уровне, с ошибками знает способы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Не знает способы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
	Знает способы организации документооборота по производству на предприятии питания (доклад)	Верно и в полном объеме знает способы организации документооборота по производству на предприятии питания	С незначительными замечаниями знает способы организации документооборота по производству на предприятии питания	На базовом уровне, с ошибками знает способы организации документооборота по производству на предприятии питания	Не знает способы организации документооборота по производству на предприятии питания	
<i>Практические показатели</i>						

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
ОПК-3 ПК-6	Умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (творческое задание)	Верно и в полном объеме может оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	С незначительными замечаниями может оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	На базовом уровне, с ошибками может оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Не может оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	15
	Умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (контрольная работа)	Верно и в полном объеме может осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	С незначительными замечаниями может осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Не может осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (контрольная работа)	Верно и в полном объеме может организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	С незначительными замечаниями может организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	На базовом уровне, с ошибками может организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Не может организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
<i>Владеет</i>						
ОПК-3 ПК-6	Владеет навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации (деловая игра)	Верно и в полном объеме владеет навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	С незначительными замечаниями владеет навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Не владеет навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	15
	Владеет навыками	Верно и в полном объеме	С незначительными	На базовом уровне, с	Не владеет навыками	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (контрольная работа)	владеет навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	замечаниями владеет навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ошибками владеет навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
	Владеет навыками организации документооборота по производству на предприятии питания (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет навыками организации документооборота по производству на предприятии питания	С незначительными замечаниями владеет навыками организации документооборота по производству на предприятии питания	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками организации документооборота по производству на предприятии питания	Не владеет навыками организации документооборота по производству на предприятии питания	
<i>ВСЕГО:</i>						50

### Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	43-50	высокий
хорошо	36-42	хороший
удовлетворительно	26-35	достаточный
неудовлетворительно	25 и менее	недостаточный

## **2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации**

### **2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации**

1. Зерно, классификация, пищевая ценность показатели качества зерна, показатели безопасности. Условия хранения.

2. Мука, классификация, формирование качества муки в процессе производства, качество муки,. Условия хранения.

3. Крупа, классификация, Виды круп, показатели качества крупы. Условия хранения.

5. Хлебобулочные изделия, классификация, ассортимент, пищевая ценность,

6. Бараночные изделия классификация, ассортимент, качество, условия хранения.

7. Сухарные изделия классификация, ассортимент, качество. Условия хранения.

8. Макароны изделия классификация, ассортимент, качество, Условия хранения.

10. Крахмал и крахмалопродукты, их виды, показатели качества, хранение.

11. Сахар, классификация, ассортимент, производство, показатели качества, хранение.

12. Мед натуральный, классификация, показатели качества, хранение.

13. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, сырье, ассортимент, пищевая ценность, технологические процессы производства, показатели качества.

14. Карамель, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

15. Шоколад, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

16. Какао-порошок, сырье, классификация, ассортимент, качество, хранение.

17. Конфеты, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

18. Восточные сладости, их виды. Халва, сырье, ассортимент, показатели качества, хранение.

19. Печенье, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

20. Пряники, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

21. Вафли, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

22. Торты и пирожные, сырье, классификация, ассортимент, показатели



качества, хранение.

23. Свежие плодоовощные товары, пищевая ценность, значение в питании.

24. Классификация и виды овощей и плодов.

25. Картофель, химический состав, пищевая ценность, классификация, сорта, требование к качеству, условия хранения.

26. Морковь столовая, химический состав, пищевая ценность, классификация, сорта, требование к качеству, условия хранения.

27. Свекла столовая, химический состав, пищевая ценность, сорта, требование к качеству, условия хранения.

28. Капустные овощи, химический состав, пищевая ценность, классификация, сорта, требование к качеству, условия хранения.

29. Томатные овощи, виды, химический состав, пищевая ценность, сорта, требование к качеству, условия хранения.

30. Тыквенные овощи, характеристика видов, химический состав, пищевая ценность, сорта, требование к качеству, условия хранения.

31. Луковые овощи, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, сорта, требование к качеству, условия хранения.

32. Семечковые плоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, сорта, требование к качеству, условия хранения.

33. Косточковые плоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, требование к качеству, условия хранения.

34. Ягоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, требование к качеству, условия хранения.

35. Орехоплодные, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, требование к качеству, условия хранения.

36. Цитрусовые плоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, сорта, требование к качеству, условия хранения.

37. Субтропические и тропические плоды, характеристика видов.

38. Овощные консервы, производство, классификация овощных консервов.

39. Плодово-ягодные консервы, производство, классификация плодовых консервов.

40. Плодоовощные соки, нектары и напитки, производство, классификация ассортимента, виды дефектов.

41. Тушеные плоды и овощи, производство, ассортимент сушеных овощей и плодов, условия хранения.

42. Быстрозамороженная плодоовощная продукция, производство, ассортимент, требование к качеству, условия хранения.

43. Спирт этиловый пищевой, сырье, производство, классификация, требования к качеству.

44. Водка, сырье, производство, классификация, ассортимент, показатели качества.

45. Ликероводочные изделия, сырье, производство, классификация, ассортимент, показатели качества.

46. Коньяк, сырье, производство, классификация, ассортимент, показатели качества.

47. Виноградные вина, классификация по составу сырья, по цвету, по способу производства, по качеству и срокам выдержки

48. Натуральные и специальные вина, производство, ассортимент, показатели качества

49. Игристые вина, производство, ассортимент, показатели качества.

50. Вода питьевая и природные минеральные воды.

51. Пиво, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству.

52. Чай, химический состав и пищевая ценность, производство, классификация, и ассортимент, показатели качества, хранение. Чайные напитки, их виды.

53. Кофе, химический состав и пищевая ценность, производство, классификация, и ассортимент, показатели качества, хранение.

54. Пряности и приправы, классификация, характеристика видов, качественная оценка.

55. Растительные масла, сырье, способы производства, рафинация растительных масел.

56. Растительные масла, классификация, особенности химического состава отдельных видов, показатели качества, условия хранения.

57. Жиры животные пищевые, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

58. Маргарин, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

59. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры, сырье, производство, ассортимент. Показатели качества, условия хранения.

60. Майонез, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

61. Молоко коровье, химический состав, пищевая ценность, физико-химические свойства.

62. Питьевое молоко, классификация по происхождению, термической обработки, жирности. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

63. Сливки, классификация по происхождению, термической обработки, жирности. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

64. Кисломолочные жидкие продукты, ассортимент. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

65. Сметана, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

66. Творог и творожные изделия, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

67. Сгущенные молочные продукты, ассортимент, производство. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

68. Сухие молочные продукты, ассортимент, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

69 Мороженое, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

70 Масло из коровьего молока: сливочное масло, пасты масляные и топленое масло. Пищевая ценность, производство, классификация и ассортимент, производство, показатели качества, условия хранения

71 Сыры твердые сычужные, пищевая ценность, производство, ассортимент (типы), маркировка. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

72 Мягкие сыры, пищевая ценность, производство, ассортимент (типы). Показатели качества, дефекты, условия хранения.

73 Рассольные сыры, пищевая ценность, производство, ассортимент Показатели качества, дефекты, условия хранения.

74 Плавленые (переработанные) сыры производство, ассортимент Показатели качества, дефекты, условия хранения.

75 Мясо убойных животных, классификация по виду, возрасту и полу.

76 Основные ткани мяса и пищевая ценность.

77 Мясо. Процессы, происходящие после убоя. Созревание мяса.

78 Классификация мяса по упитанности. Ветеринарное клеймение.

79 Классификация мяса по термическому состоянию.

80 Разделка говядины для розничной торговли.

81 Разделка баранины для розничной торговли.

82 Показатели качества мяса по показателям безопасности и свежести.

83 Мясо птицы, классификация, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка маркировка, условия хранения.

84 Субпродукты, классификация, пищевая ценность, показатели качества, упаковка, хранение.

85 Мясокопчености (продукты из свинины и других видов мяса), производство, классификация по видам мяса и по термической обработки, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.

86 Вареные колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

87 Полукопченые колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

88 Варено-копченые колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

89 Сырокопченые колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

90 Мясные полуфабрикаты, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия хранения.

91 Консервы мясные и мясорастительные. Пищевая ценность, классификация ассортимент, качество, упаковка, маркировка, хранение.

92 Яйцо птицы, строение, пищевая ценность. Классификация куриных

яиц, качество, упаковка, маркировка, хранение.

93 Яичные продукты: меланж и яичный порошок. Назначение, пищевая ценность, производство, качественные показатели, упаковка, транспортирование и хранение.

94 Классификация рыб по семействам, их отличительные признаки, виды, потребительские качества.

95 Нерыбное водное сырье (морепродукты), пищевая ценность, классификация, виды.

96 Живая рыба, виды, показатели качества, условия транспортировки и хранения.

97 Охлажденная рыба. Способы охлаждения. Показатели качества. Упаковка и хранение.

98 Охлажденная и мороженая рыба. Способы охлаждения и замораживания. Глазирование рыбы. Рыбное филе. Качественная оценка. Упаковка и хранение

99 Кулинарные рыбные полуфабрикаты и кулинарные рыбные изделия. Характеристика ассортимента, показатели качества, условия хранения.

100 Соленая, пряная и маринованная рыба, процессы, происходящие при производстве. Способы и виды посола, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.

101 Вяленая рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

102 Сушеная рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

103 Копченая рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

104 Балычные изделия, виды используемых рыб, виды разделки и производства.

105 Качественная оценка, дефекты, упаковка и хранение.

106 Икра рыб, пищевая ценность, виды. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения.

107 Рыбные консервы стерилизованные, производство, классификация и ассортимент.

108 Показатели качества, дефекты. Маркировка, условия хранения.

109 Пресервы производство, ассортимент. Показатели качества, дефекты.

110 Классификация ассортимента кровельных материалов.

111 Требования к качеству кровельных материалов.

112 Классификация ассортимента тепло- и гидроизоляционных материалов.

113 Классификация ассортимента напольных материалов.

- 114 Классификация отделочных материалов. Требования к качеству.
- 115 Классификация облицовочных материалов. Требования к качеству.
- 116 Классификация ассортимента приборов для окон и дверей.
- 117 Характеристика санитарно-технического оборудования, труб, фитингов по свойствам.
- 118 Приведите ассортимент санитарно-технического оборудования.
- 119 Приведите ассортимент проводниковых изделий.
- 120 Приведите ассортимент электроустановочных изделий. Каково их целевое назначение?
- 121 Классификация ассортимента ковров и ковровых изделий.
- 122 Классификация ассортимента изделий НХП.
- 123 Светильники: конструкция, классификация ассортимента, потребительские свойства.
- 124 Классификация приборов для микроклимата.
- 125 Пылесосы: классификация, ассортимент, конструкция, свойства, показатели качества, контроль качества
- 126 Полотерные машины: классификация, ассортимент, свойства, показатели качества, контроль качества.
- 127 Классификация товаров для хранения пищевых продуктов.
- 128 Холодильники: классификация, конструкция, свойства, показатели качества, дополнительные функции, требования к качеству.
- 129 Часы: классификация, принципы конструирования и действия, свойства; маркировка, упаковка, хранение.
- 130 Классификация и характеристика ассортимента ножей.
- 131 Ножницы: классификация, требования к качеству.
- 132 Столовые приборы: классификация, ассортимент, свойства.
- 133 Классификация нагревательных приборов для приготовления и подогрева пищи и напитков.
- 134 Классификация ассортимента, свойства, показатели качества моющих средств (СМС)?
- 135 Стиральные машины: классификация, ассортимент, параметры.
- 136 Машины для отжима и сушки белья: классификация, свойства.
- 137 Приборы для глаженья: обзор ассортимента.
- 138 Классификация чистящих средств для посуды, состава, свойства.
- 139 Классификация и характеристика средств для ухода за полами и мебелью.
- 140 Классификация и характеристика растворителей, разбавителей, пластификаторов, сиккативов, порозаполнителей.
- 141 Шлифовальные материалы: шкурки, порошки, пасты, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение.
- 142 Классификация химических препаратов для борьбы с насекомыми, грибковыми заболеваниями и грызунами.
- 143 Классификация бумаги и картона, свойства, показатели качества.
- 144 Классификация ассортимента канцелярских изделий.
- 145 Классификация и характеристика полиграфической продукции.

146 Классификация средств оргтехники для печати и тиражирования документов.

147 Классификация средств связи, потребительские свойства.

148 Классификация и ассортимент фотоаппаратов, характеристика основных фирм производителей

149 Наблюдательные приборы: характеристика ассортимента.

150 Классификация музыкальных инструментов: струнные, язычковые, духовые, ударные и электромузыкальные. Виды, разновидности и их конструктивные особенности.

151 Классификация РЭТ: элементы радиоэлектронной аппаратуры, химические источники тока, электроакустические приборы, носители записи.

152 Классификация и характеристика РЭА: усилители звуковой частоты, радиоприемная аппаратура, телевизионная аппаратура. Принцип устройства и работы, потребительские свойства, характеристика ассортимента.

153 Аппаратура для воспроизведения и записи изображения: устройство, принцип действия, потребительские свойства, факторы потребительских свойств.

154 Лазерные цифровые системы: CD, MD, DVD и др. Устройство, принцип действия.

155 Ассортимент текстильных материалов

156 Ассортимент одежды

157 Классификация галантереи, свойства.

158 Классификация и ассортимент обуви

159 Классификация средств по уходу за обувью.

160 Общая классификация ассортимента парфюмерно-косметических товаров.

161 Классификация ассортимента приборов личной гигиены.

162 Приведите ассортимент предметов личных украшений.

163 Классификация транспортных средств.

164 Характеристика механических двухколесных транспортных средств.

### **Типовые контрольные задания:**

#### **Вариант 1**

1. Классификация средств связи, потребительские свойства.

2. Сушеная рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

#### **Вариант 2**

1. Классификация бумаги и картона, свойства, показатели качества.

2. Яйцо птицы, строение, пищевая ценность. Классификация куриных яиц, качество, упаковка, маркировка, хранение.

### Вариант 3

1. Общая классификация ассортимента парфюмерно-косметических товаров.

2. Масло из коровьего молока: сливочное масло, пасты масляные и топленое масло. Пищевая ценность, производство, классификация и ассортимент, производство, показатели качества, условия хранения.

### Вариант 4

1. Классификация товаров для хранения пищевых продуктов.

2. Майонез, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

### Вариант 5

1. Мясокопчености (продукты из свинины и других видов мяса), производство, классификация по видам мяса и по термической обработки, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.

2. Классификация и ассортимент обуви.

**Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:**

1. Что является предметом изучения товароведения?

А) технология производства;

Б) потребительская стоимость товаров;

В) особенности и классификация товаров.

2. Дополните пропущенные слова: «Энергетическая ценность продукта определяется содержанием в нем \_\_\_\_, \_\_\_\_, \_\_\_\_».

3. Какое количество энергии (в ккал) выделяется при окислении в организме человека 1г жира \_\_\_\_, 1г белка \_\_\_\_, 1г углеводов \_\_\_\_?

4. Какова суточная потребность организма в жирах? \_\_\_\_.

5. Дополните: « Белки, в которые входят незаменимые аминокислоты, называются \_\_\_\_ . Они содержится в продуктах \_\_\_\_, \_\_\_\_, \_\_\_\_, \_\_\_\_».

6. Назовите витамины, которые содержатся в большом количестве в продуктах:

А) моркови, апельсинах, яичном желтке - \_\_\_\_;

Б) рыбном жире, печени животных, грибах - \_\_\_\_;

В) черной смородине, капусте, цитрусовых - \_\_\_\_;

7. В зависимости от строения, молекул углеводы подразделяются на три класса. Назовите их основные виды:

А) моносахариды - \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_;

Б) олигосахариды - \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_;

В) полисахариды- \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

8. Назовите метод консервирования действием высоких температур (113-120 С) герметически закрытого продукта: \_\_\_\_\_.

9. Дополните пропущенные слова: « Подтверждение соответствия качества продуктов осуществляется \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ формах сертификации».

10. Дайте расшифровку штрихового кода 4605246003196

460 - \_\_\_\_\_

5246- \_\_\_\_\_

00319- \_\_\_\_\_

6- \_\_\_\_\_.

### **Литература для подготовки к экзамену:**

а) нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51–ФЗ (ред. от 23.06.2014) // Собрание законодательства РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301. – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2014].

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14–ФЗ (ред. от 21.07.2014) // Собрание законодательства РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301. – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2014].

3. Государственные стандарты

б) основная литература:

1. Товароведение, экспертиза и стандартизация / Ляшко А.А., Ходыкин А.П., Волошко Н.И., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 660 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/414985>

в) дополнительная литература:

1. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354879>

2. Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., испр. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 544 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415319>



## **Промежуточная аттестация**

### **2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации**

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Товароведение

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Источниками каких питательных веществ для организма являются свежие плоды и овощи? Как отличается пищевая ценность свежих плодов и овощей?

2. Какие овощи относятся к вегетативным, а какие к плодовым овощам?

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

1. Дайте характеристику отдельным видам капустных и луковых овощей.

2. Назовите, какие овощи относят к клубнеплодам, а какие корнеплодам, охарактеризуйте их отдельные представители.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

1. Назовите, какие овощи относят салатно-шпинатным, десертным и пряным овощам?

2. Назовите, какие овощи относят к тыквенным, а какие к томатным овощам, охарактеризуйте отдельные виды.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

1. Какие процессы происходят в овощах при хранении? Охарактеризуйте способы и условия хранения овощей.

2. Что положено в основу классификации плодов? Назовите группы и виды плодов каждой группы.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

1. Охарактеризуйте отдельные виды субтропических и тропических плодов.

2. Охарактеризуйте потребительские свойства основных видов орехов.

**Промежуточная аттестация**  
**Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине**

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Товароведение

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Сорты ржаной муки:

- : сеяная
- : обдирная
- : обойная
- : высший
- : крупчатка
- : крупка

2. Способы приготовления ржаного теста:

- : на заквасках
- : на заварках
- : с использованием добавок
- : безопарный
- : опарный

3. Основным сырьем простых хлебобулочных изделий являются:

- : мука
- : вода
- : соль
- : дрожжи
- : яйца
- : молоко

4. Дефектами мякиша хлеба являются ...

- : липкость
- : неравномерная пористость
- : закал

- : неправильная форма
- : шероховатая поверхность

5. Основной вид муки:

- : пшеничная
- : гречневая
- : соевая
- : ржаная
- : рисовая

6. Градация на марки характерна для крупы:

- : манной
- : перловой
- : рисовой
- : пшенной
- : кукурузной
- : овсяной

7. Крупа подразделяется на номера в зависимости от ...

- : крупности
- : содержания доброкачественного ядра
- : содержания примесей
- : содержания битого зерна
- : зольности

8. Наибольшее количество сахара содержится в муке:

- : ржаной обойной
- : сеяной
- : крупчатке
- : обдирной
- : пшеничной высшего сорта

9. Низкой пищевой ценностью характеризуется крупа:

- : кукурузная
- : рисовая
- : перловая
- : пшенная
- : овсяная

10. Основной показатель хлебопекарных свойств пшеничной муки:

- : количество клейковины
- : качество клейковины
- : крупность
- : зольность
- : влажность

-: кислотность

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Виноградные вина делятся на молодые, выдержанные, марочные, коллекционные в зависимости от ...

- : срока выдержки
- : сырья
- : технологии производства
- : содержания спирта
- : содержания сахара

2. Относительная влажность воздуха ниже 75 % рекомендуется для хранения ...

- : сахара
- : чая
- : яйца
- : колбасы
- : молока
- : сыра

3. Относительно стабильное качество при хранении имеют ...

- : мука
- : ликероводочные изделия
- : сахар
- : молоко
- : хлеб
- : сыр

4. Требования по уровню содержания токсичных элементов в чае содержат показатели ...

- : химической безопасности
- : органолептические
- : пищевой ценности
- : сохраняемости

5. Разновидностью ликеров, содержащих много сахара, имеющих густую консистенцию и меньшую крепость являются ...

- : кремы
- : бальзамы
- : аперитивы
- : пунши

6. Кирпичный чай является разновидностью ...

- : прессованного
- : плиточного
- : гранулированного
- : пакетированного

7. Производство зеленого байхового чая НЕ предусматривает операции

...

- : завяливание
- : ферментация
- : скручивание
- : сушка
- : сортировка

8. Недопустимые дефекты соков:

- : бомбаж
- : потемнение верхнего слоя
- : песчанистый осадок
- : привкус и запах спирта
- : расслоение сока
- : отделение мякоти

9. Минеральные воды делят на столовые, лечебно - столовые, лечебные в зависимости от:

- : степени минерализации
- : назначения
- : степени обработки
- : химического состава

10. Готовое пиво пастеризуют с целью:

- : придания стойкости
- : осветления
- : формирования вкуса и аромата
- : формирования окраски

11. Вкусовые товары - это ...

- : алкогольные напитки
- : майонез
- : мармеладные изделия
- : мороженое
- : йогурт
- : чай

### **2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине**

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

### **2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине**

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО  
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
(МОДУЛЮ)**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии  
питания»

## **1. Материалы для текущего контроля**

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### **КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

по дисциплине «Товароведение»

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ:**

##### Контрольная работа №1

1. Источниками каких питательных веществ для организма являются свежие плоды и овощи? Как отличается пищевая ценность свежих плодов и овощей?

1. Какие овощи относятся к вегетативным, а какие к плодовым овощам?

2. Дайте характеристику отдельным видам капустных и луковых овощей.

3. Назовите, какие овощи относят к клубнеплодам, а какие к корнеплодам, охарактеризуйте их отдельные представители.

4. Назовите, какие овощи относят салатно-шпинатным, десертным и пряным овощам?

5. Назовите, какие овощи относят к тыквенным, а какие к томатным овощам, охарактеризуйте отдельные виды.

6. Какие процессы происходят в овощах при хранении?

7. Охарактеризуйте способы и условия хранения овощей.

8. Что положено в основу классификации плодов? Назовите группы и виды плодов каждой группы.

9. Охарактеризуйте отдельные виды субтропических и тропических плодов.

10. Охарактеризуйте потребительские свойства основных видов орехов.

11. В чем особенности потребительских свойств и пищевого использования дикорастущих плодов и ягод? Назовите основные представители этой группы.

12. Какие процессы происходят в плодах при хранении? Назовите способы и условия хранения свежих плодов.

13. Какие способы переработки используют для свежих плодов и овощей?

14. Как изменяется пищевая ценность свежих плодов и овощей при



сушке, замораживании, квашении?

### Контрольная работа №2

1. Какие способы переработки наиболее часто используют для отдельных видов свежих овощей и плодов?
2. Назовите сырье, используемое для производства фруктово-ягодных кондитерских изделий. Что такое пектин и агар, какими свойствами они обладают и где применяются?
3. В чем сходство и различие мармелада и пастилы?
4. В чем сходство и различие варенья, джема, конфитюра, повидла?
5. Что такое цукаты? Каковы их потребительские свойства и ассортимент?
6. Назовите сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий? Какие используют химические разрыхлители, для чего, чем вызваны ограничения при их применении?
7. Как классифицируются виноградные вина в зависимости от качества и срока выдержки?
8. Какие вина относятся к молодым?
9. Какое вино считается выдержанным?
10. Чем отличаются марочные и коллекционные вина?
11. Как классифицируются вина по цвету?
12. Чем отличаются сортовые вина от купажных?
13. Как классифицируют виноградные вина в зависимости от особенностей производства?
14. Чем отличаются натуральные вина от специальных?
15. Чем отличаются игристые виноградные вина от газированных?

### Контрольная работа №3

1. Какое сырье используется для производства маргаринов? Для производства майонезов?
2. Как классифицируются майонезы по содержанию жира?
3. Чем отличаются наливные маргарины от брусковых?
4. Что такое гидрогенизация? Где используются гидрогенизированные жиры?
5. Какой жир из животных топленых жиров лучше усваивается организмом и почему?
6. Какие изменения в качестве жиров происходят при хранении?
7. От чего зависят сроки хранения жиров?
8. Чем обусловлены диетические свойства кисломолочных продуктов?
9. Чем отличается простокваша от кефира?
10. Каковы особенности потребительских свойств ацидофильных напитков и чем они обусловлены?
11. Каковы особенности потребительских свойств кумыса и чем они

обусловлены?

12. Чем отличаются кисломолочные продукты, полученные резервуарным и термостатным способами?

13. По каким критериям оценивают качество кисломолочных продуктов?

14. Чем обусловлены особенности потребительских свойств сметаны и творога?

15. Чем отличаются потребительские свойства творога и творожных изделий?

16. Каковы особенности условий хранения сметаны и творога?

10. Почему сгущенные молочные продукты с сахаром не подвергают стерилизации?

11. Как отличается качество сухого молока, полученного контактным и воздушным (распылительным) способами сушки?

12. Какие дефекты могут возникать при производстве и хранении сгущенного молока? Сухого молока?

13. Каким требованиям должна отвечать, предназначенная для сухих молочных продуктов?

#### Контрольная работа №4

1. Какие мясные продукты называют мясными копченостями?

2. Чем отличаются мясные копчености от колбасных изделий?

3. В чем отличие и сходство окороков и рулетов?

4. Чем отличаются грудинка и корейка?

5. Как классифицируют мясные копчености по способу термической обработки?

6. Какие дефекты могут возникать при производстве мясных копченостей? При их хранении?

7. Как подготавливают к реализации окорока, рулеты сырокопченые и варено-копченые?

8. Какие продукты называют мясными консервами?

9. Как классифицируют мясные консервы по виду сырья и назначению?

10. Как влияет режим стерилизации на пищевую ценность готовых консервов?

11. В чем особенности получения и потребительских свойств консервов типа «Мясо тушеное»?

12. В чем особенности получения и потребительских свойств консервов для детского и диетического питания?

13. Какая информация наносится на крышке и этикетке металлической тары мясных консервов?

14. С какими дефектами мясные консервы не Какovy условия и сроки хранения мясных консервов допускаются к реализации?

15. Какие изменения происходят в рыбе в процессе ее созревания при посоле?

16. В чем сущность процесса посола? При какой концентрации соли в

продукте обеспечивается консервирующий эффект и за счет чего?

17. Как различаются потребительские свойства соленой рыбы, полученной сухим, мокрым и смешанным способами посола?

18. Как классифицируют способы посола рыбы по составу посолочной смеси?

19. Назовите принципы построения ассортимента соленой рыбы.

20. Какие требования предъявляются к качеству соленой рыбы?

21. Какие дефекты могут возникать в соленой рыбе при ее производстве и хранении?

22. В чем сущность процесса копчения?

23. Охарактеризуйте потребительские свойства и сохраняемость рыбы горячего копчения.

24. Охарактеризуйте потребительские свойства и сохраняемость рыбы холодного копчения.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**Вопросы для коллоквиумов, опросов, собеседования**

по дисциплине «Товароведение»

1. Зерно, классификация, пищевая ценность показатели качества зерна, показатели безопасности. Условия хранения.
2. Мука, классификация, формирование качества муки в процессе производства, качество муки, Условия хранения.
3. Крупа, классификация, Виды круп, показатели качества крупы. Условия хранения.
4. Хлебобулочные изделия, классификация, ассортимент, пищевая ценность,
5. Бараночные изделия классификация, ассортимент, качество, условия хранения.
6. Сухарные изделия классификация, ассортимент, качество. Условия хранения.
7. Макароны изделия классификация, ассортимент, качество, Условия хранения.
8. Крахмал и крахмалопродукты, их виды, показатели качества, хранение.
9. Сахар, классификация, ассортимент, производство, показатели качества, хранение.
10. Мед натуральный, классификация, показатели качества, хранение.
11. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, сырье, ассортимент, пищевая ценность, технологические процессы производства, показатели качества.
12. Карамель, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
13. Шоколад, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
14. Какао-порошок, сырье, классификация, ассортимент, качество, хранение.
15. Конфеты, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
16. Восточные сладости, их виды. Халва, сырье, ассортимент, показатели качества, хранение.
17. Печенье, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

18. Пряники, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
19. Вафли, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
20. Торты и пирожные, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.
21. Свежие плодоовощные товары, пищевая ценность, значение в питании.
22. Классификация и виды овощей и плодов.
23. Картофель, химический состав, пищевая ценность, классификация, сорта, требование к качеству, условия хранения.
24. Морковь столовая, химический состав, пищевая ценность, классификация, сорта, требование к качеству, условия хранения.
25. Свекла столовая, химический состав, пищевая ценность, сорта, требование к качеству, условия хранения.
26. Капустные овощи, химический состав, пищевая ценность, классификация, сорта, требование к качеству, условия хранения.
27. Томатные овощи, виды, химический состав, пищевая ценность, сорта, требование к качеству, условия хранения.
28. Тыквенные овощи, характеристика видов, химический состав, пищевая ценность, сорта, требование к качеству, условия хранения.
29. Луковые овощи, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, сорта, требование к качеству, условия хранения.
30. Семечковые плоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, сорта, требование к качеству, условия хранения.
31. Косточковые плоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, требование к качеству, условия хранения.
32. Ягоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, требование к качеству, условия хранения.
33. Орехоплодные, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, требование к качеству, условия хранения.
34. Цитрусовые плоды, химический состав, пищевая ценность, характеристика видов, сорта, требование к качеству, условия хранения.
35. Субтропические и тропические плоды, характеристика видов.
36. Овощные консервы, производство, классификация овощных консервов.
37. Плодово-ягодные консервы, производство, классификация плодовых консервов.
38. Плодоовощные соки, нектары и напитки, производство, классификация ассортимента, виды дефектов.
39. Тушеные плоды и овощи, производство, ассортимент сушеных овощей и плодов, условия хранения.
40. Быстрозамороженная плодоовощная продукция, производство, ассортимент, требование к качеству, условия хранения.
41. Спирт этиловый пищевой, сырье, производство, классификация,

требования к качеству.

42. Водка, сырье, производство, классификация, ассортимент, показатели качества.

43. Ликероводочные изделия, сырье, производство, классификация, ассортимент, показатели качества.

44. Коньяк, сырье, производство, классификация, ассортимент, показатели качества.

45. Виноградные вина, классификация по составу сырья, по цвету, по способу производства, по качеству и срокам выдержки

46. Натуральные и специальные вина, производство, ассортимент, показатели качества

47. Игристые вина, производство, ассортимент, показатели качества.

48. Вода питьевая и природные минеральные воды.

49 Пиво, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству.

50 Чай, химический состав и пищевая ценность, производство, классификация, и ассортимент, показатели качества, хранение. Чайные напитки, их виды.

51 Кофе, химический состав и пищевая ценность, производство, классификация, и ассортимент, показатели качества, хранение.

52 Пряности и приправы, классификация, характеристика видов, качественная оценка.

53 Растительные масла, сырье, способы производства, рафинация растительных масел.

54 Растительные масла, классификация, особенности химического состава отдельных видов, показатели качества, условия хранения.

55 Жиры животные пищевые, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

56 Маргарин, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

57 Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры, сырье, производство, ассортимент. Показатели качества, условия хранения.

58 Майонез, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

59 Молоко коровье, химический состав, пищевая ценность, физико-химические свойства.

60 Питьевое молоко, классификация по происхождению, термической обработки, жирности. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

61 Сливки, классификация по происхождению, термической обработки, жирности. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

62 Кисломолочные жидкие продукты, ассортимент. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

63 Сметана, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

64 Творог и творожные изделия, производство, ассортимент,

показатели качества, условия хранения.

65 Сгущенные молочные продукты, ассортимент, производство. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

66 Сухие молочные продукты, ассортимент, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

67 Мороженое, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранения.

68 Масло из коровьего молока: сливочное масло, пасты масляные и топленое масло. Пищевая ценность, производство, классификация и ассортимент, производство, показатели качества, условия хранения

69 Сыры твердые сычужные, пищевая ценность, производство, ассортимент (типы), маркировка. Показатели качества, дефекты, условия хранения.

70 Мягкие сыры, пищевая ценность, производство, ассортимент (типы). Показатели качества, дефекты, условия хранения.

71 Рассольные сыры, пищевая ценность, производство, ассортимент Показатели качества, дефекты, условия хранения.

72 Плавленые (переработанные) сыры производство, ассортимент Показатели качества, дефекты, условия хранения.

73 Мясо убойных животных, классификация по виду, возрасту и полу.

74 Основные ткани мяса и пищевая ценность.

75 Мясо. Процессы, происходящие после убоя. Созревание мяса.

76 Классификация мяса по упитанности. Ветеринарное клеймение.

77 Классификация мяса по термическому состоянию.

78 Разделка говядины для розничной торговли.

79 Разделка баранины для розничной торговли.

80 Показатели качества мяса по показателям безопасности и свежести.

81 Мясо птицы, классификация, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка маркировка, условия хранения.

82 Субпродукты, классификация, пищевая ценность, показатели качества, упаковка, хранение.

83 Мясокопчености (продукты из свинины и других видов мяса), производство, классификация по видам мяса и по термической обработки, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.

84 Вареные колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

85 Полукопченые колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

86 Варено-копченые колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

87 Сырокопченые колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

88 Мясные полуфабрикаты, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия хранения.

89 Консервы мясные и мясорастительные. Пищевая ценность, классификация ассортимент, качество, упаковка, маркировка, хранение.

90 Яйцо птицы, строение, пищевая ценность. Классификация куриных яиц, качество, упаковка, маркировка, хранение.

91 Яичные продукты: меланж и яичный порошок. Назначение, пищевая ценность, производство, качественные показатели, упаковка, транспортирование и хранение.

92 Классификация рыб по семействам, их отличительные признаки, виды, потребительские качества.

93 Нерыбное водное сырье (морепродукты), пищевая ценность, классификация, виды.

94 Живая рыба, виды, показатели качества, условия транспортировки и хранения.

95 Охлажденная рыба. Способы охлаждения. Показатели качества. Упаковка и хранение.

96 Охлажденная и мороженая рыба. Способы охлаждения и замораживания. Глазирование рыбы. Рыбное филе. Качественная оценка. Упаковка и хранение

97 Кулинарные рыбные полуфабрикаты и кулинарные рыбные изделия. Характеристика ассортимента, показатели качества, условия хранения.

98 Соленая, пряная и маринованная рыба, процессы, происходящие при производстве. Способы и виды посола, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.

99 Вяленая рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

100 Сушеная рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

101 Копченая рыбная продукция, процессы, происходящие при производстве, ассортимент. Показатели качества, дефекты, упаковка и хранение.

102 Балычные изделия, виды используемых рыб, виды разделки и производства.

103 Качественная оценка, дефекты, упаковка и хранение.

104 Икра рыб, пищевая ценность, виды. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения.

105 Рыбные консервы стерилизованные, производство, классификация и ассортимент.

106 Показатели качества, дефекты. Маркировка, условия хранения.

107 Пресервы производство, ассортимент. Показатели качества, дефекты.

108 Маркировка, условия хранения.



## **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**Темы творческих заданий**

по дисциплине «Товароведение»

**Индивидуальные и групповые творческие задания (доклады):**

1. Изучение ассортимента и качества круп и макаронных изделий
2. Изучение ассортимента кондитерских изделий, оценка качества сахара, крахмала и меда
3. Изучение ассортимента и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий
4. Изучение классификации, ассортимента и качества чая, алкогольных напитков
5. Изучение ассортимента и качества растительных масел, майонеза, маргарина
6. Изучение классификации, ассортимента и качества молока и молочных продуктов
7. Изучение ассортимента и экспертиза качества кисломолочных продуктов
8. Изучение мяса, оценка качества мясных продуктов
9. Изучение классификации, ассортимента и экспертиза качества колбасных изделий
10. Изучение классификации, ассортимента и качества рыбы
11. Изучение классификации, ассортимента, маркировки и экспертиза качества рыбных консервов
12. Изучение классификации, строения и химический состав куриных яиц

Особенности выполнения заданий:

Групповое творческое задание предполагает устное обсуждение студентами предлагаемых вариантов в парах или тройках. Далее проходит устная презентация выполненного задания.

Индивидуальные творческие задания (доклады) проводятся в форме защиты презентации.

## Критерии оценки:

№ п/п	Оцениваемые параметры	Оценка в баллах
1.	Качество доклада: - производит выдающееся впечатление, четко выстроен, рассказывается, объясняется суть работы; - рассказывается, но не объясняется суть работы; - зачитывается.	5 3-4 1-2
2.	Использование демонстрационного материала: - автор представил демонстрационный материал и прекрасно в нем ориентировался; - использовался в докладе, хорошо оформлен, но есть неточности; - представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком или был оформлен плохо, неграмотно.	5 3-4 1-2
3.	Качество ответов на вопросы: - отвечает на вопросы; - не может ответить на большинство вопросов; - не может четко ответить на вопросы.	5 3-4 1-2
4.	Владение научным и специальным аппаратом: - показано владение специальным аппаратом; - использованы общенаучные и специальные термины; - показано владение базовым аппаратом.	5 3-4 1-2
5.	Четкость выводов: - полностью характеризуют работу; - нечетки; - имеются, но не доказаны.	5 3-4 1-2
<b>В среднем 5 - 1</b>		

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

## ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

по дисциплине «Товароведение»

- 1 Ассортимент и экспертиза качества хлебобулочных изделий.
- 2 Ассортимент и экспертиза качества муки разных производителей.
- 3 Анализ ассортимента и качества хлебобулочных изделий.
- 4 Анализ ассортимента и качества экзотических плодов и овощей.
- 5 Потребительские свойства и оценка качество плодов (семечковых, косточковых).
- 6 Сравнительная характеристика ассортимента и качества сушеных плодов (овощей).
- 7 Ассортимент и качество свежих овощей (тыквенных, томатных)
- 8 Пищевая ценность, потребительские свойства, ассортимент и оценка качество салатных овощей.
- 9 Потребительские свойства, качество и сохраняемость культивируемых грибов.
- 10 Характеристика цитрусовых плодов.
- 11 Характеристика, ассортимент восточных сладостей.
- 12 Ассортимент и экспертиза качества карамельных изделий.
- 13 Характеристика, ассортимент и экспертиза качества шоколада.
- 14 Ассортимент и экспертиза качества конфетных изделий.
- 15 Потребительские свойства, ассортимент и экспертиза качества меда.
- 16 Пищевая ценность, анализ ассортимента и качества черного чая.
- 17 Пищевая ценность, анализ ассортимента и качества зеленого чая.
- 18 Характеристика, анализ ассортимента и качества чайных напитков (каркаде, мате, ройбуш).
- 19 Характеристика, ассортимент и качество натуральных виноградных вин
- 20 Характеристика, ассортимент и качество, специальных виноградных вин.
- 21 Характеристика, ассортимент и качество, отечественных и импортных игристых вин.
- 22 Характеристика, ассортимент и качество французских коньяков.
- 23 Потребительские свойства и ассортимент питьевого молока.
- 24 Ассортимент и качество растительного масла отечественного и импортного производства.

- 25 Характеристика и качество масла из коровьего молока.
- 26 Характеристика йогуртов и йогуртных напитков.
- 27 Характеристика, ассортимент и качество мягких сычужных сыров (рассольных, переработанных).
- 28 Характеристика, ассортимент и качество спредов.
- 29 Характеристика, ассортимент и качество колбас (варёных, полукопченых, копченых).
- 30 Характеристика, ассортимент и качество солено-копченых изделий, изготовленных из свинины (из говядины, мяса птицы, конины).
- 31 Живая рыба, пищевая ценность, качественная оценка условия хранения.
- 32 Характеристика, ассортимент и качество соленой рыбы.
- 33 Характеристика, потребительские свойства, ассортимент рыбы холодного и горячего копчения.
- 34 Характеристика, ассортимент и качество мороженой рыбы .
- 35 Характеристика, ассортимент и качество рыбных консервов (пресервов).
- 36 Характеристика икры осетровых и лососевых рыб.
- 37 Характеристика продукции, вырабатываемой из нерыбного водного сырья.

Краткие рекомендации к выполнению:

Прежде чем писать доклад на выбранную тему, студент согласовывает ее с преподавателем, составляет план доклада. Затем изучает закрепленную за ним тему по учебным пособиям, другим литературным источникам, конспектам лекций.

Требования к оформлению

Доклад (реферат) выполняется студентом самостоятельно в отдельной папке с титульным листом на стандартных листах формата А4, шрифт Times New Roman, кегель 14, интервал – 1,5, поля: верхнее, нижнее – 2,0; слева – 3,0; справа – 1,0. Форматирование по ширине. Отступ первой строки - 1,25.

**Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если доклад носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенный анализ теории по выбранному вопросу, проведен анализ точек зрения различных авторов или литературных источников, логично и последовательно изложен материал, сделаны соответствующие выводы.

- оценка «незачтено» выставляется студенту, если доклад не отвечает основным требованиям, имеет поверхностный анализ и недостаточный уровень самостоятельности студента, материал изложен непоследовательно.

## **2. Материалы для проведения текущей аттестации Текущая аттестация 1**

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

### **ДЕЛОВАЯ ИГРА (в форме деловой игры)**

по дисциплине «Товароведение»

### **ДЕЛОВАЯ ИГРА «ЙОГУРТЫ»**

#### **ОПОРНЫЕ ЗНАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ РЕШЕНИЯ ПОСТАВЛЕННОЙ ЗАДАЧИ**

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кисломолочных продуктов.

За последние годы ассортимент и производство кисломолочных напитков и особенно йогуртов в России значительно увеличились. На рынке кисломолочных продуктов, пользующихся повышенным спросом, находятся сотни его наименований, и многие из них активно рекламируются, поэтому соблазн подделать или увеличить объемы кисломолочных продуктов путем различного вида фальсификаций всегда имеется у производителя кисломолочной продукции.

Сегодня возникают проблемы с проведением всесторонней экспертизы подлинности всех видов кисломолочных напитков, а в особенности йогуртов, поступаемых на рынки России.

При проведении экспертизы подлинности кисломолочных продуктов могут достигаться следующие цели исследования:

- ◆ идентификация вида кисломолочных продуктов;
- ◆ способы фальсификации и методы их выявления.

При проведении экспертизы подлинности с целью идентификации вида кисломолочных продуктов эксперт должен определить для себя задачи и методы, которыми он располагает.

Кисломолочные продукты получают путем целенаправленного сквашивания молока отдельными расами и штаммами микроорганизмов, продуцирующих молочную кислоту и другие побочные вещества, с накоплением специфических вкусовых и ароматических веществ.

ЙОГУРТЫ представляют собой кисломолочные продукты с нарушенным или ненарушенным сгустком, полученные путем сквашивания обезжиренного или нормализованного молока с повышенным содержанием

сухих обезжиренных веществ закваской, состоящей из молочнокислого стрептококка и болгарской палочки с добавлением или без добавлений различных пищевых добавок.

БИОЙОГУРТЫ представляют собой кисломолочные продукты с нарушенным или ненарушенным сгустком, полученные путем сквашивания обезжиренного или нормализованного молока с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ закваской, состоящей из молочнокислого стрептококка, болгарской палочки с введением бифидобактерий или ацидофильной палочки и с добавлением или без добавлений различных пищевых добавок.

Фруктовый (овощной) йогурт вырабатывается с добавлением натуральных плодов, овощей, ягод в виде кусочков или пюре и расфасовывается в полимерные стаканчики поскольку при термосваривании на свариваемый шов может попасть кусочек продукта, и это может привести к разгерметизации упаковки.

Ароматизированный йогурт получают с добавлением как натуральных продуктов, так и в большей части пищевых добавок (красителей, ароматизаторов, вкусовых добавок).

Кисломолочные продукты с добавлением бифидобактерий вырабатывают следующим образом. Вначале сквашивают молоко по одной из вышеуказанных технологий, а затем перед розливом добавляют бифидобактерии, поскольку на коровьем молоке штаммы бифидобактерии, находящиеся в толстом кишечнике человека, не развиваются. Кроме того, для приживания и развития бифидобактерии в желудочно-кишечном тракте у человека необходимо, чтобы присутствовали бифидоактивные полисахариды, а поскольку в коровьем молоке таких нет, то бифидобактерии при употреблении этих кисломолочных напитков не колонизируются в толстом кишечнике и не приживаются из-за отсутствия для их жизни питательных веществ.

Экспертиза подлинности может проводиться и с целью установления способа фальсификации кисломолочных продуктов. При этом применяются следующие способы и вид фальсификации.

Ассортиментная фальсификация кисломолочных товаров может происходить за счет: подмены одного вида кисломолочного продукта другим; одного сорта другим.

Подмена йогурта кефиром определяется по присутствию углекислого газа. Так как при изготовлении кефира происходит спиртовое брожение, то, естественно, выделяется и углекислый газ, и по наличию этого газа можно легко отличить кефир от йогурта.

Может происходить и подмена высокожирного йогурта (с 8 содержанием жира) на маложирный (до 0,1%).

Качественная фальсификация йогуртов может осуществляться следующими способами: разбавление водой и крахмалом, а теперь растительными маслами, гидрогенизированными жирами, введение

чужеродных добавок; введение пищевых красителей, ароматизаторов, загустителей и т.п.; введение консервантов и/или антибиотиков.

Фальсификацию йогуртов крахмалом определяют путем добавления в пробирку с 5 мл 2—3 каплей люголевого раствора. Содержимое пробирки тщательно взбалтывают. Появление через 1—2 минуты синей окраски указывает на присутствие в исследуемой пробе крахмала.

Другой способ. На предметное стекло наносят небольшую каплю йогурта накрывают ее покровным стеклом, под которое вводят каплю спиртового раствора йода. При микроскопическом исследовании препарата хорошо видны окрашенные в синий цвет зерна крахмала.

В настоящее время на упаковках некоторых отечественных производителей йогурта в составе сырья нередко значится некий загуститель растительного происхождения (какой именно, не указывается, но, вероятнее всего, это крахмал), тогда как классическая рецептура не предусматривает применения загустителей и вообще любых немолочных компонентов, за исключением фруктово-ягодного пюре или сахарозы.

Недавно многие предприятия и фирмы вырабатывали различные йогурты с разными добавками в отсутствие стандартов. В настоящее время действует стандарт, который дает определение йогурту, био йогурту. Классифицирует их на йогурты фруктовые и ароматизированные, на молочные (нежирные, пониженной жирности, полужирные, классические), молочно-сливочные, сливочно-молочные, сливочные, йогурты из натурального молока, восстановленного и пр. Российский ГОСТ определяет максимальный срок хранения йогуртов не более 30 суток.

Данный срок хранения натуральные йогурты, естественно, выдержать не могут, поэтому действующий стандарт открыл путь для применения различных консервантов при производстве йогуртов. А представленные в нашей стране многочисленные "долгоиграющие" йогурты (имеющие срок хранения более 30 суток) теперь уже вовсе не йогурты, а родственные им, продукты.

Многие западные компании начали переименовывать свои продукты. Так, долгохранящиеся йогурты компании "Эрманн" теперь именуется "йогуртовичами" и "фруктовичами", а "Фрутис" назвала их еще проще — "сладкое лакомство". Не отстают и российские производители. По словам представителей Wimm-Bill-Dann, их йогурты с длительным сроком хранения теперь именуется "йогуртерами".

Количественная фальсификация кисломолочных продуктов (недолив, обмер, обвес) — это обман потребителя на счет значительных отклонений параметров товара (объема, массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений. Например, вес сметаны при продаже на розлив меньше, чем заказывает и оплачивает покупатель. Выявить такую фальсификацию достаточно просто, измерив предварительно объем, массу поверенными измерительными мерами объема, массы. Иногда разливают кисломолочные продукты в бутылки меньшего объема, выполненные из толстостенного стекла.



Информационная фальсификация кисломолочных продуктов — это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре.

При фальсификации информации о кисломолочных продуктах довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные:

- ◆ наименование товара;
- ◆ фирма-изготовитель товара;
- ◆ количество товара;
- ◆ вводимые пищевые добавки.

К информационной фальсификации относится также подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода, даты выработки молока и молочных продуктов и др.

### **Правила приемки и отбор проб**

Молоко и молочные продукты принимают партиями.

Партией считают предназначенную для контроля совокупность единиц продукции одного наименования в однородной таре с одинаковыми физико-химическими и органолептическими показателями (одного сорта), произведенных на одном заводе-изготовителе, одном технологическом оборудовании, в течение одного технологического цикла, по единому производственному режиму, одной даты изготовления и оформленную одним сопроводительным документом:

Приемка и отбор проб производится в соответствии с действующим ГОСТом 26809-86 «Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу» (Приложение 1). По этому стандарту размер выборки йогуртов, массу объединенной и средней пробы для анализа.

### **Порядок проведения идентификации товаров**

Идентификация включает этапы:

1. Рассмотрение и анализ документов на товар
2. Внешний осмотр, изучение маркировки и сравнение с информацией, представленной в документации
3. Органолептические исследования, сравнение полученной информации с результатами анализа маркировки
4. Испытания проб и образцов
5. Анализ полученных результатов, заключение эксперта

Состав и содержание рабочих эталонов при идентификации определяет эксперт. Испытания не проводятся в случае, если для идентификации достаточно анализа документов, внешнего осмотра и органолептических исследований

С целью идентификации проверяются следующие документы:

1. Контракт (договор на поставку товаров)
2. Счет-фактура

### 3. Товаросопроводительные документы

При внешнем осмотре проверяется:

1. Состояние и внешние характеристики продукции
2. Упаковка
3. Маркировка

Результат идентификации – заключение о соответствии (несоответствии) конкретной продукции образцу или описанию (ГОСТ Р 51293-99)

#### **При идентификации продукции возможны заключения:**

1. Продукция, проверенная в объеме выборки и идентична заявленной
2. Продукция, не вошедшая в выборку, является потенциально идентичной
3. Продукция не идентична (не тождественна) заявленной
4. Продукция фальсифицирована

Органолептические методы широко используют для идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Для всех продовольственных товаров органолептические показатели входят в перечни показателей идентификации, предусмотренные

На основании органолептических и физико-химических исследований составляется протокол испытания, где фактические результаты исследования сопоставляются с показателями нормативных документов. В нашем случае с ГОСТ Р 51331-99 (Приложение 2)

**Протокол испытаний** – это официальный документ, выдаваемый аккредитованной лабораторией, который содержит результаты произведенных испытаний.

При проведении работы мы составим протокол испытания по следующему образцу:

### **ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЯ**

Наименование продукта \_\_\_\_\_

Наименование показателей	Фактические данные	Требования ГОСТ 51331-99	Отклонения
Внешний вид и консистенция			
Вкус и запах			
Цвет			
Кислотность, °Т			

## **Идентификация маркировки**

Это установление достоверности сведений, указанных в маркировке, и определение их соответствия информации в товаросопроводительной документации, а также внешнему виду товара и **ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (Приложение 3)**

Идентифицирующие признаки товарной партии: наименование товара и изготовителя, дата выпуска, срок годности до определенной даты или срок хранения, код ОКП и другие признаки, которые должны совпадать в маркировке и в товаросопроводительных документах.

Идентификация товаросопроводительных документов (ТСД) — установление подлинности этих документов и достоверности указанных в них сведений.

К числу обязательных документов относят товарно-транспортные накладные, счета и/или счета-фактуры, удостоверения о качестве, сертификаты соответствия или декларации о соответствии. Идентификацию ТСД могут проводить эксперты при документальной экспертизе или специалисты (товароведы, менеджеры, приемщики товаров) при приемке товаров по количеству и качеству.

Любое несоответствие сведений в документах должно насторожить экспертов или

специалисты (товароведы, юристы) должны знать требования к оформлению определенных видов ТСД, а также нормативные документы, устанавливающие эти требования.

Таким образом, идентификация маркировки и идентификация ТСД являются важнейшими разновидностями информационной идентификации, без проведения которых нецелесообразно приступать к другим видам идентификации (ассортиментной и квалитетической).

## **Задача для решения**

### **Общая часть**

Укажите размер выборки, массу объединенной и средней пробы для анализа.

Составьте протокол испытания. Дайте заключение о качестве йогурта.

### **Исходные данные**

В торговое предприятие поступила партия молочного йогурта жирностью 3,5 % в количестве 50 упаковок по 30 коробочек в каждой.

При оценке качества установлено, что йогурт имеет: вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, цвет- молочно-

белый равномерный по всей массе, консистенцию однородную в меру вязкую. На нейтрализацию кислот в 100 мл йогурта пошло 90 мл 0,1 Н раствора NaOH.

### **Практическое задание**

Провести идентификацию йогурта.

1. Определить соответствие ГОСТа «Информация для потребителя».
2. Оценить качество йогурта по органолептическим показателям.
3. Сделать заключение о качестве йогурта.

Приложение 1

Выдержки из стандарта  
Действующий

**ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки,  
методы отбора и подготовка проб к анализу**

**ГОСТ 26809-86**

Группа Н19

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**

**Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу**

Дата введения 1987-01-01

Настоящий стандарт распространяется на молоко, молочный напиток, молочные и молочносодержащие продукты, кисломолочные продукты, сыр и сырные продукты, масло из коровьего молока и масляную пасту, сливочно-растительный спред и сливочно-растительную топленую смесь, мороженое и смеси для мороженого (далее - продукция), устанавливает правила приемки, методы отбора проб продукции и подготовку их к анализу.

Пояснения к терминам, применяемым в настоящем стандарте, приведены в приложении.

## 1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1.1. Молоко и молочные продукты принимают партиями.

1.2. Партией считают предназначенную для контроля совокупность единиц продукции одного наименования в однородной таре с одинаковыми физико-химическими и органолептическими показателями (одного сорта), произведенных на одном заводе-изготовителе, одном технологическом оборудовании, в течение одного технологического цикла, по единому производственному режиму, одной даты изготовления и оформленную одним сопроводительным документом:

- для жидких кисломолочных продуктов, сметаны, творога и домашнего сыра - продукция из одной емкости; при непрерывном способе производства - продукция, выработанная в одну смену за время непрерывной работы оборудования, из одной емкости нормализованной смеси;

- для сухих молочных продуктов, сухих заменителей цельного молока, сухих молочных смесей для детского питания и мороженого - продукция, полученная в результате высушивания смеси из одной емкости (масса партии не должна превышать 4 т);

- для коровьего масла (сливочного всех видов) и пластических сливок - продукция, выработанная из сливок одной ванны методом преобразования высокожирных сливок, одной сбойки - методом периодического сбивания, одной емкости - методом непрерывного сбивания (объем партии не должен превышать 40 ящиков);

1.4. Для контроля качества молока и молочных продуктов в транспортной и потребительской таре по органолептическим и физико-химическим показателям от каждой партии продукции отбирают выборку.

1.4.1. Объем выборки от партии молока, сливок, жидкого заменителя цельного молока и мороженого в транспортной таре составляет 5% единиц транспортной тары с продукцией: при наличии в партии менее 20 единиц - отбирают одну.

1.4.2. Объем выборки от партии молока, сливок, жидких кисломолочных продуктов, сметаны в потребительской таре указан в табл.1.

Таблица 1

Число единиц транспортной тары с продукцией в партии	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке
До 100	2
От 101 до 200	3
От 201 до 500	4
От 501 и более	5

Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают по единице потребительской тары с продукцией.

1.5. Внешний вид и маркировку транспортной тары проверяют перед

отбором проб по каждой ее единице в партии, а потребительской тары - по каждой ее единице из транспортной тары с продукцией, включенной в выборку.

По результатам проверки приемке подлежит только продукция, упакованная в тару и с маркировкой, которые соответствуют требованиям нормативно-технической документации.

1.6. Для контроля качества молока и молочных продуктов по микробиологическим показателям из партии выделяют по одной единице транспортной или потребительской тары с продукцией (для сыра - по одной головке), для сгущенного стерилизованного молока - 5 единиц потребительской тары с продукцией.

1.7. Температуру, массу и объем молока и молочных продуктов, а также линейные размеры сыров определяют перед отбором проб по каждой единице тары с продукцией, включенной в выборку; для продукции в цистернах - по каждой цистерне или ее секции.

Отбор проб для определения органолептических показателей молока и молочных продуктов проводят перед отбором проб для определения физико-химических показателей, по каждой единице тары с продукцией, включенной в выборку; для продукции в цистернах - по каждой цистерне или ее секции.

## **2. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ**

### **2.1. Общие правила отбора проб**

2.1.1. Перед вскрытием тары с продукцией крышки фляг, бочек, банок и т.д. очищают от загрязнений, промывают и протирают.

## **3. ПОДГОТОВКА ПРОБ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ**

3.1. Пробы молока, жидких заменителей цельного молока, сливок, сметаны, жидких кисломолочных продуктов, мороженого перемешивают путем перевертывания посуды с пробами не менее трех раз или переливания продукта в другую посуду и обратно не менее двух раз.

Пробы молока и молочных продуктов доводят до температуры  $(20 \pm 2)$  °С.

Выдержки из стандарта  
Действующий  
**ГОСТ Р 51331-99 Йогурты. Общие технические условия**  
(с Изменением N 1)

**ГОСТ Р 51331-99**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Йогурты**  
**Общие технические условия**

Дата введения 2001-01-01

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности" при участии Института питания РАМН и Центрального института эпидемиологии Минздрава России по заказу Национального фонда защиты потребителей, Техническим комитетом по стандартизации ТК 186 "Молоко и молочные продукты"

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации [1], ГОСТ Р 52349, ГОСТ Р 52499 и ГОСТ Р 52738.

4 Классификация

4.1 Йогурты подразделяют на:

- йогурт;
- биоийогурт.

4.2 Йогурты по 4.1 в зависимости от вносимых немолочных компонентов и физиологически функциональных пищевых ингредиентов подразделяют на:

- без компонентов;
- с компонентами.

## 5 Общие требования

5.1 Йогурт должен быть выработан в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением требований нормативных правовых актов Российской Федерации [1] по техническим условиям и стандартам организаций, утвержденным в установленном порядке для конкретного наименования йогурта.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 Йогурт по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, в меру вязкая. При добавлении стабилизатора - желеобразная или кремообразная. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений
Вкус и запах	Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов  При выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий  При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами - с соответствующим вкусом и ароматом внесенного ингредиента
Цвет	Молочно-белый равномерный по всей массе  При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и пищевыми красителями - обусловленный цветом внесенного ингредиента

**5.2.2 Йогурт по физико-химическим показателям должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.**

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %	От 0,1 до 10,0
Массовая доля молочного белка, %, не менее:	
- для йогурта без компонентов	3,2
- для йогурта с компонентами	2,8
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), % не менее:	
- для йогурта без компонентов	9,5
- для йогурта с компонентами	8,5
Кислотность, Т	От 75 до 140
Фосфатаза	Не допускается
Температура продуктов при выпуске с предприятия, °С	4±2



5.2.3 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов в йогурте не должны превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации

5.2.4 Показатели микробиологической безопасности не должны превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации

5.3.1 При производстве йогуртов применяют следующее сырье:

- молоко коровье сырое по ГОСТ Р 52054;
- молоко коровье пастеризованное, предназначенное для промышленной переработки, по нормативным и техническим документам, утвержденным в установленном порядке;

5.3.2 Молоко, продукты переработки молока и закваски, применяемые для изготовления йогурта, по показателям безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации

Немолочные компоненты, в том числе пищевые добавки, применяемые для изготовления йогурта, по показателям безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

5.4.2 Маркировку групповой упаковки и транспортной тары осуществляют в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации [1], с нанесением манипуляционных знаков по ГОСТ 14192 и ГОСТ Р 51474.

5.4.1, 5.4.2 (Измененная редакция, Изм. N 1).

5.5 Упаковка

5.5.1 Йогурт упаковывают в потребительскую тару различной вместимости из упаковочных материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с молочными продуктами, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность йогурта в процессе его производства, транспортирования, хранения и реализации.

6.9 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к органолептическим исследованиям - по ГОСТ 26809.

7.2 Контроль физико-химических показателей йогурта проводят отдельно по каждой единице потребительской тары, включенной в выборку.

7.3 Качество упаковки определяют визуально. Внешний вид, консистенцию, цвет, вкус и запах йогурта определяют органолептически.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Йогурт транспортируют специализированным транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на конкретных видах транспорта.

8.2 Срок годности йогурта устанавливает и гарантирует изготовитель.

8.3 Йогурт хранят при температуре  $(4\pm 2)$  °С.

Приложение 3

Выдержки из стандарта  
Действующий

### ГОСТ Р 51074-2003

**Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ  
НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

#### Предисловие

Задачи, основные принципы и правила проведения работ по государственной стандартизации в Российской Федерации установлены ГОСТ Р 1.0-92 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Основные положения» и ГОСТ Р 1.2-92 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Порядок разработки государственных стандартов»

#### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским центром стандартизации, информации и сертификации сырья, материалов и веществ (ФГУП «ВНИЦСМВ»)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

#### 2 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями.

2.1 потребитель: Гражданин, имеющий намерение заказать или

приобрести либо заказывающий, приобретающий или использующий пищевые продукты исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с предпринимательской деятельностью.

2.2 изготовитель: Организация любой формы собственности, а также индивидуальный предприниматель, производящие пищевые продукты для реализации потребителям.

2.3 продавец: Организация, независимо от ее формы собственности, а также индивидуальный предприниматель, реализующие пищевые продукты потребителям по договору купли-продажи.

2.4 пищевой продукт: Продукт в натуральном или переработанном виде, употребляемый человеком в пищу (в том числе продукты детского и диетического питания, бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция, пиво, безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также пищевые добавки и биологически активные добавки, реализуемые в розничной торговле).

2.4.1 продукт детского питания: Пищевой продукт, предназначенный для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающий физиологическим потребностям детского организма.

2.5 пищевая добавка: Природное или искусственное вещество или их соединение, специально вводимое в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и/или и сохранения качества пищевых продуктов.

2.5.1 биологически активная добавка: Природное (идентичное природному) биологически активное вещество, предназначенное для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

2.6 ингредиент (компонент): Вещество или продукт животного, растительного, микробиологического или минерального происхождения, а также природные или синтезированные пищевые добавки, используемые при подготовке или производстве пищевого продукта и присутствующие в готовом продукте в исходном или измененном виде.

2.7 фантазийное (придуманное) наименование: Слово или группа слов, которые могут не характеризовать потребительские свойства продукта, но позволяют отличить конкретные, близкие по составу и органолептическим показателям продукты друг от друга.

2.8 дата изготовления: дата, проставляемая изготовителем и/или упаковщиком и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта.

2.9 дата упаковывания (дата розлива для жидких продуктов): дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару;

2.10 срок хранения: Период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе. Истечение срока хранения не означает, что продукт не пригоден для использования по назначению.

2.11 срок годности: Период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению.

2.12 срок реализации: Период, в течение которого пищевой продукт может предлагаться потребителю.

### 3 Общие требования к содержанию информации для потребителя

3.1 Изготовитель (продавец) обязан предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

3.2 Информацию для потребителя представляют непосредственно с пищевым продуктом в виде текста, условных обозначений и рисунков на потребительской таре, этикетке, контрэтикетке, кольеретке, ярлыке, пробке, листе-вкладыше способом, принятым для отдельных видов пищевых продуктов.

3.3 Текст информации для потребителя наносят на русском языке. Текст и надписи могут быть продублированы на государственных языках субъектов Российской Федерации, родных языках народов Российской Федерации и на иностранных языках. Текст и надписи должны соответствовать нормам русского или иного языка, на котором дается информация о продукте.

3.4 Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям.

### 4 Перечень информации по группам пищевых продуктов

.....

#### 4.4 Молоко, молочные и молкосодержащие продукты:

- наименование продукта (при применении термической обработки указывают способ его термической обработки непосредственно перед фасованием и/или после фасования в потребительскую тару);

- значение массовой доли жира в процентах (для мороженого и глазированных сырков не указывают) для молкосодержащих продуктов, в том числе молочного жира;

- сорт (при наличии);

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при

наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- значение массы нетто или объема продукта;
- состав продукта.

Ингредиенты, входящие в состав глазури, перечисляют в общем перечне ингредиентов:

- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;

- пищевая ценность. В информации о пищевой ценности продуктов, в составе которых имеется сахароза, кроме количества углеводов, указывают содержание сахарозы в 100 г (мл, см продукта);

- содержание в готовом продукте молочнокислых бактерий (при наличии), бифидобактерий (при наличии), пробиотических культур (при наличии), дрожжей (при наличии) (КОЕ в 1 г продукта) для продуктов, изготовленных из молока, молочных ингредиентов или из сырья сложного состава, при наличии этих требований в документе, в соответствии с которым изготовлен продукт;

- условия хранения;

- дата изготовления и дата упаковывания;

- срок годности (кроме мороженого);

- срок хранения (для мороженого);

- срок реализации (для Вологодского масла). По истечении срока реализации Вологодского масла в информации для потребителя, нанесенной на этикетку, заменяют (без перефразовки продукта) слова:

«Масло Вологодское» на слова: «Масло сладко-сливочное ... сорта» и слова: «Реализовать до ...» на слова «Годен до ...». Замену этой информации осуществляет владелец продукта любым понятным потребителям способом;

- способы и условия приготовления готовых блюд (для молочных полуфабрикатов и концентратов);

- условия применения. Указывают только для продуктов лечебно-профилактических, геродиетических и для питания людей со специфической профессиональной и спортивной нагрузкой; при необходимости указывают противопоказания;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия.

4.4.1 Продукты молочные и молкосодержащие консервированные и сухие дополнительно наносят информацию:

- для срока годности. Если срок годности указан словами «Годен до ...» или «Использовать до ...», то рядом с ними указывают место его нанесения: «Смотри на крышке банки в первом (во втором) ряду» или «смотри на нижнем клапане пачки».

Если срок годности указывают словами «годен в течение ...» или «реализовать в течение...», то рядом наносят надпись: «дата изготовления указана на крышке банки» или «дата изготовления указана на крышке банки»

в первом (или во втором) ряду», или «дата изготовления указана на нижнем клапане пачки»;

- на крышки банок, или на дно, или на нижние клапаны пачек наносят дату (число, месяц, год) изготовления или дату окончания срока годности консервов.

Для продуктов, изготовленных в Российской Федерации, номер смены (бригады), ассортиментный номер, индекс отрасли и номер предприятия-изготовителя указывают на банке в установленном порядке.

4.4.2 Продукты сыроделия дополнительно наносят информацию:

- значение массовой доли жира (в пересчете на сухое вещество), в процентах;

- в информации о составе сыра указывают наименование используемого бактериального препарата или концентрата и конкретное наименование молокосвертывающего препарата с указанием природы его происхождения;

- информацию на сыр наносят несмываемой безвредной краской, разрешенной для контакта с молочными продуктами в установленном порядке.

## Приложение 4

### Результаты оценки команд (отдельных студентов)

Команда (студент)	Правильность определения отбора проб, размера выборки, объединенной и средней пробы.	Составление протокола испытания	Идентификация маркировки	Качественная идентификация образца по органолептическим показателям.

### Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине, правильное понимание сущности проблемы. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с

ошибками показал знание и понимание сущности проблемы; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.