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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль): «Экспертиза качества и безопасности товаров»
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:	222(6,167)	30(0,83)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	216(6)	24(0,67)
• лекции	72(2)	10(0,28)
• лабораторные	144(4)	14(0,39)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	4(0,11)	4(0,11)
Промежуточная аттестация (курсовая работа)	2(0,06)	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	225(6,25)	467(12,97)
• курсовая работа	18(0,5)	18(0,5)
• др. формы самостоятельной работы	207(5,75)	449(12,47)
3. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен	57(1,58)	7(0,19)
Итого	504(14)	504(14)

Казань 2019

Потапова А.В. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: Рабочая программа дисциплины (модуля). - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019. - 76 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение 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 «Товароведение», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «04» декабря 2015 г. № 1429, и учебными планами по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (год начала подготовки -2019).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации от «06» марта 2019 г., протокол № 7.

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол № 5.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол № 4.

© АНОО ВО ЦС РФ «Российский университет кооперации» Казанский кооперативный институт (филиал), 2019
© Потапова А.В., 2019

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)....15
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий....15
6. Лабораторный практикум....18
7. Практические занятия (семинары)....19
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)....19
9. Самостоятельная работа студента....24
10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)....25
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)....26
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)....26
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)....26
14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)....27
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)....27
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии....28
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)....30
1. Паспорт фонда оценочных средств....31
1. 1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины....31
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций....31
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции....32
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания....34
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации....36
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации....36
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации....45
Комплект тестовых заданий для проведения зачета/экзамена по дисциплине....46
2.3. Критерии оценки для проведения зачета /экзамена по дисциплине....51
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине....52
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)....53
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ....54
Вопросы для коллоквиумов, опросов, собеседования....58
Перечень дискуссионных тем для круглого стола....64
Темы творческих заданий....67
ТЕМЫ ДОКЛАДОВ....69
ДЕЛОВАЯ ИГРА «ЙОГУРТЫ»....72

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров» 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 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 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

Дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

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

Теоретические основы товароведения и экспертизы (ОПК-1; ОПК-5)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ПК-11 - умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

ПК-13 - умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-11	Знать правила оценивания соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	*Опрос* *Доклад*
	Уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	*Контрольная работа* *Творческие задания*
	Владеть основными методами и приёмами проведения оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	*Круглый стол* *Деловая игра*
ПК-13	Знать правила проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	*Опрос* *Доклад*
	Уметь проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	*Контрольная работа* *Творческие задания*
	Владеть основными методами и приёмами проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	*Круглый стол* *Деловая игра*

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		Часов		
		Всего	По семестрам	
			6	7
Контактная работа обучающихся с преподавателем:		222	110	112
Аудиторные занятия всего, в том числе:		216	108	108
Лекции		72	36	36
Лабораторные работы		144	72	72
Промежуточная аттестация (контактная работа)		4	2	2
Промежуточная аттестация (курсовая работа)		2	-	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:		225	108	117
Курсовая работа		18	-	18
Другие виды самостоятельной работы:		207	108	99
Вид промежуточной аттестации – экзамен		57	34	23
ИТОГО:	часов	504	252	252
Общая трудоемкость	зач. ед.	14	7	7

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		Часов	
		Всего	По семестрам
			3
Контактная работа обучающихся с преподавателем:		30	30
Аудиторные занятия всего, в том числе:		24	24
Лекции		10	10
Лабораторные работы		14	14
Промежуточная аттестация (контактная работа)		4	4
Промежуточная аттестация (курсовая работа)		2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:		467	467
Курсовая работа		18	18
Другие виды самостоятельной работы:		449	449
Вид промежуточной аттестации – зачет, экзамен		7	7
ИТОГО:	часов	504	504
Общая трудоемкость	зач. ед.	14	14

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Теоретические основы формирования потребительских свойств, качества и экспертизы продовольственных товаров

Тема 1.1.Предмет и задачи дисциплины

Потребительская стоимость товаров как предмет особой дисциплины–товароведение. Цели и задачи дисциплины. Определение товароведения. Задачи товароведной науки. Потребности людей и их роль в формировании потребительской стоимости товаров. Связь дисциплины с другими дисциплинами и науками. Методы товароведения.

Тема 1.2.Химический состав пищевых продуктов

Химический состав продовольственных товаров: неорганические иорганические вещества. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы, витамины, ферменты, органические кислоты, красящие вещества (содержание в продуктах, свойства, значение для организма человека, влияние на формирование потребительских свойств и сохраняемость продовольственных товаров).

Физические свойства продовольственных товаров: форма, размер, масса, плотность, структурно-механические, теплофизические, сорбционные свойства и др. Значение этих свойств для определения качества, возможности хранения и транспортирования продовольственных товаров.

Тема 1.3.Потребительские свойства продовольственных товаров

Понятие «Потребительские свойства» продовольственных товаров. Показатели, характеризующие потребительские свойства, (пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность; органолептические свойства; усвояемость; безвредность). Значение продовольственных товаров в питании. Теория рационального и сбалансированного питания; физиологические нормы потребления основных пищевых продуктов.

Тема 1.4. Понятие качества продовольственных товаров

Содержание понятия «качества». Показатели качества продовольственных товаров (показатели назначения, сохраняемости, эстетические, транспортабельности, экологические, безопасности в потреблении). Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров.

Понятие о партии товара, выборке, объединенной и средней пробе, методы их отбора.

Градация качества: торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, отходы.

Понятие конкурентоспособности. Факторы, определяющие уровень конкурентоспособности. Значение потребительских свойств в формировании и оценке конкурентоспособности продовольственных товаров.

Тема 1.5. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров

Цели, задачи и объекты стандартизации в соответствии с законом «О техническом регулировании». Категории и виды стандартов. Технические регламенты. Государственная система стандартизации в Российской Федерации. Разработка, утверждение и внедрение стандартов. Международная стандартизация.

Роль сертификации в обеспечении качества продовольственных товаров в соответствии с законом «О техническом регулировании».

Содержание понятия «сертификация», «сертификат». Формы, цели,

системы сертификации продовольственных товаров. Порядок и особенности сертификации отдельных групп продовольственных товаров. Сертификация импортных продовольственных товаров.

Тема 1.6. Классификация продовольственных товаров

Значение классификации продовольственных товаров. Иерархический и фасетный методы классификации Виды классификационных систем, используемых в товароведении продовольственных товаров. Биологическая, торговая и учебная классификация продовольственных товаров.

Классификация и кодирование продовольственных товаров по общегосударственному классификатору. Международная классификация и кодирование товаров. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности. Информация о товаре. Маркировка потребительской тары. Штриховой код потребительского товара.

Тема 1.7. Проблемы хранения продовольственных товаров

Цель хранения продовольственных товаров. Виды хранения (длительное, кратковременное). Сроки хранения продовольственных товаров (гарантийные сроки, сроки годности, сроки реализации).

Процессы, протекающие при хранении пищевых продуктов, влияние их на потери количества и качества продукции (физические, химические, биохимические и микробиологические процессы).

Факторы, влияющие на сохранность потребительских свойств продовольственных товаров (окружающая среда, относительная влажность воздуха, температура, свет, упаковка).

Транспортирование как особый вид кратковременного хранения. Виды транспорта. Условия транспортирования.

Количественные потери пищевых продуктов (естественная убыль массы, нормируемые и актируемые предреализационные потери). Качественные потери пищевых продуктов. Характеристика дефектов продовольственных товаров.

Причины возникновения потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке, реализации и мероприятия по их предотвращению. Порядок, правила, нормирование и применение норм естественной убыли.

Тема 1.8. Основы консервирования продовольственных товаров

Консервирование пищевых продуктов как способ удлинения сроков хранения и расширения ассортимента продовольственных товаров. Методы консервирования, их сущность, влияние на пищевую ценность и сохраняемость продовольственных товаров. Перспективные способы консервирования пищевых продуктов.

Раздел 2. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения

Тема 2.1. Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров

Производство зерна в России. Экспорт и импорт зерна. Нормы и тенденции потребления населением продуктов переработки зерна.

Зерно. Классификация зерновых культур. Строение зерна. Особенности химического состава основных зерновых культур. Общие и специальные показатели качества и безопасности зерна.

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. Влияние сырья и видов помола зерна на формирование потребительских свойств муки. Отличительные свойства муки разных сортов. Показатели качества и безопасности муки. Изменение потребительских свойств муки и крупы в процессе хранения.

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

Макаронные изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству и показателям безопасности макаронных изделий. Сравнительная характеристика потребительских свойств макаронных изделий импортного и отечественного производства. Дефекты, упаковка, хранение макаронных изделий. Виды потерь и пути их снижения.

Показатели качества зерномучных товаров

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента и оценке качества зерномучных товаров.

Тема 2.2. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов

Основные районы производства, роль потребительской кооперации в заготовках и переработке картофеля, овощей и плодов. Влияние химического состава на потребительские свойства свежих плодов и овощей. Рациональные нормы потребления.

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. Потери и меры их предупреждения.

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. Потери при хранении и транспортировке и меры по их сокращению.

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

Плодоовощные консервы. Общая характеристика потребительских свойств. Факторы, формирующие качество: сырье, производство. Классификация, ассортимент, требования к качеству и безопасности, дефекты. Асептическое консервирование. Способы маркировки стеклянных и металлических банок. Понятие условной банки. Условия, гарантийные сроки хранения плодоовощных консервов.

Замороженные овощи и плоды. Общая характеристика потребительских свойств. Классификация, ассортимент. Формирование качества замороженных овощей и плодов при производстве. 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 (изменение потребительских свойств, условия, гарантийные сроки хранения).

Квашеные овощи и моченые плоды. Формирование потребительских свойств готового продукта в процессе квашения. Ассортимент. Требования к качеству и безопасности, хранение (изменение потребительских свойств, условия, гарантийные сроки хранения).

Тема 2.3. Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент сахара, меда и кондитерских товаров

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

Мед. Роль потребительской кооперации в заготовках и реализации меда. Потребительские свойства меда разных видов. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. Фальсификация натурального меда и способы ее обнаружения. Потери сахара и меда в процессе товародвижения и пути их снижения.

Кондитерские изделия. Классификация. Пищевая ценность отдельных видов кондитерских изделий.

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

упаковка, хранение.

Какао-бобы. Какао-бобы как основное сырье для производства шоколада и какао-порошка. Показатели качества какао-бобов, принятые в международной торговле.

Шоколад. Ассортимент, особенности производства. Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособность шоколада отечественного и импортного производства. Дефекты, упаковка, хранение.

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

Карамель. Факторы, формирующие качество карамели: сырье, особенности производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.

Конфеты. Отличие конфет от карамели. Факторы, формирующие качество конфет: сырье, основы производства. Классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, хранение.

Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности отдельных видов карамели и конфет отечественного и импортного производства.

Мучные кондитерские изделия. Факторы, формирующие качество (сырье, основы производства). Классификация, ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты, упаковка, хранение мучных кондитерских изделий.

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества кондитерских товаров.

Тема 2.4. Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров

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. Сравнительная характеристика потребительских свойств чая отечественного и импортного производства. Оценка качества чая, показатели безопасности, упаковка, хранение.

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

Потери чая и кофе при товародвижении и пути их снижения.

Алкогольные напитки. Особенности физиологического воздействия алкогольных напитков на организм человека, токсичность. 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.

Сравнительная характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства.

Упаковка, хранение алкогольных и безалкогольных напитков.

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества вкусовых товаров.

Раздел 3. Особенности формирования потребительских свойств, ассортимента и экспертиза качества продовольственных товаров животного происхождения

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, экспертиза качества и хранение пищевых жиров

Значение жиров в питании. Научно-обоснованные нормы потребления. 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. Экспертиза качества.

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

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

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества пищевых жиров.

Тема 3.2. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов

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 заготовляемого и товарного молока. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение молока. Потери молока и пути их снижения.

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

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

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. Сравнительная характеристика потребительских свойств сливочного масла отечественного и импортного производства.

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

Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества молока и молочных товаров.

Тема 3.3. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент мяса и мясных продуктов

Производство мяса и мясных продуктов на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности и потребкооперации. Нормы потребления. Значение в питании. Новая классификация и терминология в мясной промышленности.

Мясо. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств мяса (порода, упитанность скота, первичная переработка на мясокомбинатах, химический и морфологический состав мяса, послеубойные изменения, холодильная обработка). Классификация и маркировка мяса, стандартная разрубка туш в торговле. Показатели качества и безопасности мяса. Порча мяса, причины ее обуславливающие.

Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы, его пищевая ценность. Классификация мяса птицы. Требования

к качеству и безопасности мяса птицы, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Виды потерь мяса и домашней птицы, их причины и пути их снижения.

Колбасные изделия. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств различных видов колбасных изделий (сырье, особенности производства, хранение). Классификация, ассортимент колбасных изделий. Особенности формирования нового ассортимента колбасных изделий. Сравнительная характеристика потребительских свойств колбасных изделий отечественного и импортного производства. Факторы, влияющие на цену 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. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Способы копчения и их влияние на качество солено-копченых изделий. Требования к качеству и показателям безопасности, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Потери и пути их снижения.

Мясные консервы. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортирование, гарантийные сроки хранения. Новые тенденции в классификации, формировании ассортимента, оценке качества мяса и мясных товаров.

Тема 3.4. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов

Состояние рыбоводства, главнейшие районы рыболовства. Значение рыбных товаров в питании человека. Классификация и характеристика важнейших промысловых семейств рыб. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств рыбы (семейство, вид, район, время улова, морфологический и химический состав).

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

Соленая, вяленая, сушеная и копченая рыба. Формирование качества рыбы в процессе посола. 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. экспертиза качества.

Рыбные консервы и пресервы. Сырье. 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 (вид рыбы, способ производства). Ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.

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

Тема 3.5. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров

Производство, закупка, потребление куриных яиц. Классификация, строение, химический состав куриных яиц. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и цену яиц. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение яиц. Дефекты яиц. Потери яиц в процессе товародвижения и пути их снижения. Ассортимент яичных товаров. Экспертиза качества куриных яиц и яичных товаров.

Тема 3.6. Классификация, ассортимент, потребительские свойства пищевых концентратов

Классификация, ассортимент пищевых концентратов. Влияние сырья и процессов производства на качество, пищевую ценность пищевых концентратов. Упаковка, маркировка, хранение, экспертиза качества.

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

Дисциплина «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров» формирует ПК-11 ПК-13 компетенции, необходимые в дальнейшем для формирования компетенций ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-20.

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

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	1.1. Предмет и задачи дисциплины	4	8	10	22
2.	1.2. Химический состав пищевых продуктов	4	8	10	22
3.	1.3. Потребительские свойства продовольственных товаров	4	8	10	22
4.	1.4. Понятие качества продовольственных товаров	4	8	10	22
5.	1.5. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров	4	8	11	23
6.	1.6. Классификация продовольственных товаров	4	8	12	24
7.	1.7. Проблемы хранения	4	8	12	24

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
	продовольственных товаров				
8.	1.8. Основы консервирования продовольственных товаров	4	8	12	24
9.	2.1. Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров	4	8	12	24
10.	2.2. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов	4	8	12	24
11.	2.3. Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент сахара, меда и кондитерских товаров	4	8	12	24
12.	2.4. Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров	4	8	12	24
13.	3.1. Классификация, ассортимент, экспертиза качества и хранение пищевых жиров	4	8	12	24
14.	3.2. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов	4	8	12	24
15.	3.3. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент мяса и мясных продуктов	4	8	12	24
16.	3.4. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов	4	8	12	24
17.	3.5. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров	4	8	12	24
18.	3.6. Классификация, ассортимент, потребительские свойства пищевых концентратов	4	8	12	24
	Подготовка к курсовой работе			18	18
	Итого	**72**	**144**	**225**	**441**

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	1.1. Предмет и задачи дисциплины			24	24
2.	1.2. Химический состав пищевых продуктов			24	24
3.	1.3. Потребительские свойства продовольственных товаров			24	24
4.	1.4. Понятие качества продовольственных товаров	1		24	25
5.	1.5. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров			24	24
6.	1.6. Классификация продовольственных товаров	1	2	24	27
7.	1.7. Проблемы хранения продовольственных товаров	1	2	24	27
8.	1.8. Основы консервирования продовольственных товаров	1	2	24	27
9.	2.1. Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров	1	2	24	27
10.	2.2. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов	1	2	25	28
11.	2.3. Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент сахара, меда и кондитерских товаров	1	2	26	29
12.	2.4. Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров	1	2	26	29
13.	3.1. Классификация, ассортимент, экспертиза качества и хранение пищевых жиров	1		26	27
14.	3.2. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов	1		26	27
15.	3.3. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент мяса и мясных продуктов			26	26
16.	3.4. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов			26	26
17.	3.5. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров			26	26
18.	3.6. Классификация, ассортимент, потребительские свойства пищевых концентратов		2	26	28

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
	Подготовка к курсовой работе			18	18
	Итого	**10**	**14**	**467**	**491**

6. Лабораторный практикум

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудо–емкость (час.)
1.	1.1. Предмет и задачи дисциплины	Предмет и задачи дисциплины	8
2.	1.2. Химический состав пищевых продуктов	Химический состав пищевых продуктов	8
3.	1.3. Потребительские свойства продовольственных товаров	Потребительские свойства продовольственных товаров	8
4.	1.4. Понятие качества продовольственных товаров	Качество и конкурентоспособность продовольственных товаров	8
5.	1.5. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров	Стандартизация и сертификация продовольственных товаров	8
6.	1.6. Классификация продовольственных товаров	Классификация продовольственных товаров	8
7.	1.7. Проблемы хранения продовольственных товаров	Проблемы хранения продовольственных товаров	8
8.	1.8. Основы консервирования продовольственных товаров	Основы консервирования продовольственных товаров	8
9.	2.1. Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров	Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров	8
10.	2.2. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов	Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов	8
11.	2.3. Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент сахара, меда и кондитерских товаров	Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент сахара, меда и кондитерских товаров	8
12.	2.4. Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров	Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров	8
13.	3.1. Классификация, ассортимент, экспертиза качества и хранение пищевых жиров	Классификация, ассортимент, экспертиза качества и хранение пищевых жиров	8
14.	3.2. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов	Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов	8
15.	3.3. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент мяса и мясных продуктов	Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент мяса и мясных продуктов	8
16.	3.4. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов	Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов	8

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудо–емкость (час.)
17.	3.5. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров	Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров	8
18.	3.6. Классификация, ассортимент, потребительские свойства пищевых концентратов	Классификация, ассортимент, потребительские свойства пищевых концентратов	8
	Итого		**144**

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудо–емкость (час.)
1.	1.6. Классификация продовольственных товаров	Классификация продовольственных товаров	2
2.	1.7. Проблемы хранения продовольственных товаров	Проблемы хранения продовольственных товаров	2
3.	1.8. Основы консервирования продовольственных товаров	Основы консервирования продовольственных товаров	2
4.	2.1. Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров	Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров	2
5.	2.2. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов	Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов	2
6.	2.3. Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент сахара, меда и кондитерских товаров	Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент сахара, меда и кондитерских товаров	2
7.	2.4. Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров	Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров	2
	Итого		**14**

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия не предусмотрены учебными планами.

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

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. Макаронные изделия классификация, ассортимент, качество, Условия хранения.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. Торты и пирожные, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

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

18. Классификация и виды овощей и плодов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

31. Субтропические и тропические плоды, характеристика видов.

32. Овощные консервы, производство, классификация овощных консервов.

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

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

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

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

37. Спирт этиловый питьевой, сырье, производство, классификация, требования к качеству.

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

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

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

41. Виноградные вина, классификация по составу сырья, по цвету, по способу производства, по качеству и сроков выдержки

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

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

44. Вода питьевая и природные минеральные воды.

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

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

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

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

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

50. Растительные масла, классификация, особенности химического состава отдельных видов, показатели качества, условия хранение.

51. Жиры животные пищевые, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранение.

52. Маргарин, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранение.

53. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры, сырье, производство, ассортимент. Показатели качества, условия хранение.

54. Майонез, сырье, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранение.

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

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

57. Сливки, классификация по происхождению, термической обработки, жирности. Показатели качества, дефекты, условия хранение.

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

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

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

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

62. Мороженое, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранение.

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

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

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

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

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

68. Классификация мяса по упитанности. Ветеринарное клеймение. Показатели качества мяса по показателям безопасности и свежести.

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

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

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

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

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

74. Варено-копченные колбасы, характеристика основного и дополнительного сырья, производство, ассортимент, показатели качества, хранение.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

91. Качественная оценка, дефекты, упаковка и хранение.

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

93. Рыбные консервы стерилизованные, производство,

94. классификация и ассортимент.

95. Показатели качества, дефекты. Маркировка, условия хранения.

96. Пресервы производство, ассортимент. Показатели качества, дефекты.

9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	1.1. Предмет и задачи дисциплины	Домашнее задание Конспект темы Подготовка докладов	Опрос Доклад Деловая игра Контрольная работа Круглый стол Творческие задания
2	1.2. Химический состав пищевых продуктов		
3	1.3. Потребительские свойства продовольственных товаров		
4	1.4. Понятие качества продовольственных товаров		
5	1.5. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров		
6	1.6. Классификация продовольственных товаров		
7	1.7. Проблемы хранения продовольственных товаров		
8	1.8. Основы консервирования продовольственных товаров		
9	2.1. Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров		
10	2.2. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов		
11	2.3. Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент сахара, меда и кондитерских товаров		
12	2.4. Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров		
13	3.1. Классификация, ассортимент, экспертиза качества и хранение пищевых жиров		
14	3.2. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов		
15	3.3. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент мяса и мясных продуктов		
16	3.4. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов		
17	3.5. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров		
18	3.6. Классификация, ассортимент, потребительские		

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
	свойства пищевых концентратов		

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 однородных групп продовольственных товаров: Учебник / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/511978

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/947717

б) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/430222

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 однородных групп продовольственных товаров: Учебник / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/511978
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/947717

в) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/430222

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

1. https://www.book.ru/ - ЭБС Book.ru
2. http://www.iprbookshop.ru - ЭБС IPRbooks
3. https://ibooks.ru/ -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
4. https://rucont.ru/ - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
5. http://znanium.com/ - ЭБС Znanium.com
6. 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

6. Антиплагиат.ВУЗ

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, выполнения курсовых работ, 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 и экспертиза однородных групп продовольственных товаров» состоит из 18 тем и 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. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к лабораторным занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования профессиональных компетенций и мировоззренческого инструментария со студентами проводятся лабораторные занятия. В ходе лабораторных занятий разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы, проводятся контрольные работы и тестирование, в ходе которых проверяется степень усвоения изучаемых вопросов.

На изучение каждой темы в соответствии с рабочей программой дисциплины выделено определенное количество часов лабораторных занятий, вопросы которых также запланированы в рабочей программе. Обучающиеся должны регулярно готовиться к лабораторным занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебными планами 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 может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и лабораторных занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к зачету и 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, творческие задания, контрольная работа;

б) для самоконтроля обучающихся: тесты;

в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена, практические задания.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных

товаров» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;
2) круглый стол, деловая игра;
3) проведение практико-ориентированных занятий.

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов 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) -дискуссия	1	2		
2	Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: -анализ конкретной ситуации, - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	1	2		2
	Итого:	2	4		2

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 И ЭКСПЕРТИЗА ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1. 1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-11	умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК-13	умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

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

1.2.1 Компетенция ПК-11 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Товарная экспертиза

Товароведение и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров

Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров

Товароведение и экспертиза ювелирных и галантерейных товаров

Товароведение и экспертиза тропических и субтропических плодов и овощей

Товароведение и эскпертиза нерыбных морепродуктов

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

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

Производственная практика. Преддипломная практика

1.2.2. Компетенция ПК-13 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Безопасность товаров

Товароведение и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров

Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров

Товароведение и экспертиза ювелирных и галантерейных товаров

Товароведение и экспертиза тропических и субтропических плодов и овощей

Товароведение и эскпертиза нерыбных морепродуктов

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

Производственная практика. Преддипломная практика

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1 2	ПК-11 ПК-13	Раздел 1. Теоретические основы формирования потребительских свойств, качества и конкурентоспособности продовольственных товаров Раздел 2. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения Раздел 3. Особенности формирования потребительских свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров животного происхождения	Опрос Доклад Творческие задания Контрольная работа Круглый стол Деловая игра

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

Компе-тенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		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.	Итого
Теоретические показатели						
ПК-11 ПК-13	Знает правила оценивания соответствия товарной информации требованиям нормативной документации (опрос, доклад)	Верно и в полном объеме знает правила оценивания соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	С незначительными замечаниями знает правила оценивания соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	На базовом уровне, с ошибками знает правила оценивания соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Не знает правила оценивания соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	10
	Знает правила проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам. (опрос, доклад)	Верно и в полном объеме знает правила проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	С незначительными замечаниями знает правила проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	На базовом уровне, с ошибками знает правила проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	Не знает правила проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	
Практические показатели						
ПК-11 ПК-13	Умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (контрольная работа, творческие задания)	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	10
	Умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать	Верно и в полном объеме может проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к	С незначительными замечаниями может проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности,	На базовом уровне, с ошибками может проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности,	Не может проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к	

Компе-тенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		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.	Итого
	соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (контрольная работа, творческие задания)	товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	
Владеет						
ПК-11 ПК-13	Владеет основными методами и приёмами проведения оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации (круглый стол, деловая игра)	Верно и в полном объеме владеет основными методами и приёмами проведения оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	С незначительными замечаниями владеет основными методами и приёмами проведения оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	На базовом уровне, с ошибками владеет основными методами и приёмами проведения оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Не владеет основными методами и приёмами проведения оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	10
	Владеет основными методами и приёмами проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (круглый стол, деловая игра)	Верно и в полном объеме владеет основными методами и приёмами проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	С незначительными замечаниями владеет основными методами и приёмами проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	На базовом уровне, с ошибками владеет основными методами и приёмами проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Не владеет основными методами и приёмами проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	
	Всего					30

Шкала оценивания:

для зачета

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
зачтено	17-30	достаточный
незачтено	16 и менее	недостаточный

для экзамена

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	26-30	высокий
хорошо	22-25	хороший
удовлетворительно	16-21	достаточный
неудовлетворительно	15 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. Предмет, задачи товароведения продовольственных товаров в условиях рыночных отношений.
2. Классификация, кодирование, штриховое кодирование.
3. Хранение продтоваров, виды хранения, сроки хранения.
4. Факторы, влияющие на сохраняемость потребительских свойств продовольственных товаров.
5. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров.
6. Виды потерь продовольственных товаров и меры по их предупреждению.
7. Основы консервирования продовольственных товаров.
8. Потребительские свойства продовольственных товаров.
9. Химический состав продовольственных товаров.
10. Понятие об экспертизе, виды экспертизы.
11. Понятия «идентификация» и «фальсификация», виды и способы.
12. Порядок приемки продовольственных товаров.
13. Пищевые добавки, классификация, нормирование.
14. Показатели качества, методы исследования, понятие конкурентоспособности продтоваров.
15. Техническое регулирование продовольственных товаров.
16. Сахар. Пищевая ценность сахара. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
17. Мед. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент меда. Качество. Упаковка. Хранение. Виды и способы фальсификации.

18. Мучные кондитерские изделия. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Требование к качеству. Хранение мучных кондитерских изделий.

19. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка. Хранение.

20. Карамель, конфеты, шоколад. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент. Отличие конфет от карамели. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка. Хранение.

21. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Ассортимент. Требования к качеству. Транспортирование. Хранение.

22. Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Ассортимент. Качество. Упаковка. Условия хранения.

23. Рыбные консервы и пресервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.

24. Икорные товары. Формирование потребительских свойств. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.

25. Яйца куриные. Строение яиц. Потребительские свойства. Классификация. Упаковка. Маркировка. Хранение. Дефекты яиц.

26. Колбасные изделия. Потребительские свойства колбасных изделий. Сравнительная характеристика видов колбасных изделий. Качество. Дефекты. Упаковка. Хранение. Потери и пути снижения при хранении.

27. Мясные консервы. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.

28. Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава. Пищевая ценность. Классификация. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.

29. Мясо. Потребительские свойства мяса. Классификация. Маркировка мяса. Стандартная разрубка туш. Показатели качества. Дефекты. Хранение.

30. Крупы, классификация, потребительские свойства. Ассортимент. Показатели качества, дефекты, потери в процессе товародвижения.

31. Мука. Классификация. Ассортимент муки. Влияние сырья на потребительские свойства муки. Качество. Хранение.

32. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Ассортимент. Потребительские свойства. Дефекты и болезни хлеба. Транспортирование и хранение. Сроки реализации.

33. Макаронные изделия. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.

34. Молоко. Сливки. Потребительские свойства и формирование ассортимента молока. Упаковка. Маркировка. Хранение, потери при хранении.

35. Кисломолочные продукты: сметана, творог, кисломолочные напитки. Потребительские свойства. Качество. Упаковка. Хранение.

36. Сыры. Пищевая ценность сырья. Классификация. Сравнительная характеристика видов. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Хранение.

37. Свежие овощи и плоды. Классификация. Характеристика и использование овощей, Дефекты. Хранение.

38. Продукты переработки плодов и овощей. Цели и способы переработки. Классификация. Ассортимент. Пищевая ценность.

39. Плодоовощные консервы. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Качество. Дефекты. Условия хранения.

40. Растительные масла. Животные жиры. Классификация в зависимости от способа получения. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.

41. Пищевые жиры. Маргарин. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Хранение.

42. Масло коровье. Сырье. Способы получения. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Упаковка. Транспортирование. Хранение.

43. Алкогольные напитки. Физиологическое воздействие на организм человека. Сырье. Классификация. Характеристика отдельных групп по ассортименту. Виды фальсификации.

44. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Классификация. Потребительские свойства. Ассортимент. Упаковка. Хранение.

45. Чай. Кофе. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Сорта. Ассортимент. Упаковка. Хранение.

Типовые контрольные задания:

Вариант 1

1. Классификация мяса по термическому состоянию..

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

Вариант 2

1. Печение, сырье, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение.

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

Вариант 3

1. Основные группы пищевых добавок. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта. Ароматические вещества, их классификация. Эфирные масла.

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. Макаронные изделия классификация, ассортимент, качество, Условия хранения.

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

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. Субтропические и тропические плоды, характеристика видов

Вариант 6

1. Мороженое, производство, ассортимент, показатели качества, условия хранение.

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

Вариант 7

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

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

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- _____.

Тема: Зерномучные товары

1. Дополните: « При оценке качества зерна обращают внимание на цвет, запах, ___, ___, ____».

2. Дополните: « Крупа – это целое или ___ зерно, полностью или - ___ освобожденное от оболочек, алейронового слоя и ___».

3. Допишите основные виды круп в зависимости от используемого зерна: рисовая, пшено, овсяная, ячменная, ____, ____,____.

4. Перечислите основные виды круп, вырабатываемых, из пшеницы: ___, ___, ____, ____.

5. Впишите пропущенные слова: « Муку подразделяют на ___ и ___».

6. Допишите виды муки в зависимости от используемого зерна: ячменная, кукурузная, ____, ____, ____.

7. Дополните: « По качеству пшеничную муку подразделяют на крупчатку ____, ____, и ___ сортов, обойную».

8. Впишите пропущенные слова: « Качество муки оценивают по цвету, вкусу, ____, _____, крупности помола, содержанию примеси и ____ свойствам».

9. На какие группу подразделяют макаронные изделия?

_____, _____, _____.

10. Дополните: «В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на трубчатые, ____, ____, ____».

11. Назовите режим хранения макаронных изделий: при температуре не выше ___ С (без перепадов температуры) и относительной влажности воздуха ___%.

12. Назовите основное сырье для получения хлеба:

____, ____, ____, ____.

13. Хлеб и хлебобулочные изделия подразделяют по виду муки на ___, ___ и из смеси ржаной и пшеничной муки, а по способу выпечки на ___ и ____.

14. Допишите дефекты хлеба: закал (беспористая масса) мякиша, горелая или бледная корка, ____, ____, _____.

15. Допишите болезни хлеба, вызываемые микроорганизмами:

меловая болезнь, ____, ____.

16. Допишите: «Кислотность изделий выражается в градусах: для ржаного хлеба ____, для ржано-пшеничного _____, для пшеничного _____».

17. Назовите условия хранения хлеба: температура ____ С (не ниже 6 С), относительная влажность воздуха не более _%.

18. Назовите сроки хранения хлеба: хлеб из ржаной муки хранят _____ ч, из пшеничной и пшенично-ржаной _____ ч, мелкоштучные изделия ____ ч.

19. Допишите: «Сдобные изделия содержат ____ % сахара, ____% жира, 0,8-16% яиц, варенье, повидло, сахарную пудру».

20. Назовите специальные сорта хлеба: _____ и _____.

21. Допишите требования к качеству хлеба: « Форма изделий должна быть правильной, соответствовать названию, поверхность _____, без трещин; окраска от светло-желтой до ____; мякиш ____, _____».

1. Дополните подгруппы вегетативных овощей:

_____, ____, _____, луковые, салатно-шпинатные, десертные, пряные.

2. Перечислите виды капустных овощей:

____, ____, _____, _____, _____, _____.

3. Назовите группы ягод по строению плода:

____, ____, ____.

4. Дополните показатели качества грецких орехов: размер, окраска скорлупы, ____, ____, ____.

5. В зависимости от строения шляпки грибы подразделяют на:

___, ____, ___.

6. Какие виды грибов по питательной ценности относят к первой категории?

___, ____, ____, ____.

7. Дополните способы переработки овощей и плодов:

____, ____, ____, замораживание, маринование, консервирование.

8. Плодовые маринады в зависимости от содержания уксусной кислоты подразделяют на: _____, _____.

9. Назовите дефект консервов, при котором наблюдается вздутие крышек и донышек банок: _____.

10. Расшифруйте маркировочное обозначения консервов:

113- _____

2- _____

22. 07. 08 _____

К - _____

76- _____.

1. Впишите пропущенные слова: « Черный байховый чай получают из зеленых листьев, которые подсушивают, подвяливают, подвергают ____, ____, сушке, сортировке и упаковке».

2. Дополните: виды байхового чая: _____, ____ желтый, красный чай.

3. Назовите вещества, которые входят в состав готового чая:

- тонизирующие нервную систему: _____;
- придающие чаю вяжущий вкус: _____.

4. Дополните: «Лист зеленого байхового чая не подвергается _____ и ____».

5. Назовите виды черного байхового чая по виду и размеру чаинок (на основании ГОСТ 1938-90)

6. Как подразделяют на сорта чай байховый черный и зеленый?

_____, _____, _____, _____, ____.

7. Дополните: « Качество чая оценивают по показателям внешнего вида _____, ____, ____, ____».

8. При какой относительной влажности воздуха следует хранить чай? ____.

9. Назовите гарантийный срок хранения чая _____.

10. Дополните маркировочные обозначения на упаковке чая:

наименование, вид, производительность, его адрес, _____, _____, _____, _____, _____, _____.

1. Дополните групповую классификацию пряностей: _____, ____, _____, листовые, коровые, корневые.

2. Назовите виды перца (пряность): _____, _____, _____, _____.

3. Какие пряности используют в хлебопекарном производстве?

____, _____, _____.

4. Назовите цветочные пряности: _____, _____.

5. Назовите режимы хранения пряностей: относительная влажность ____, температура _____.

6. Как подразделяют майонезы по калорийности?

____, ____, ____.

7. Назовите номера помола поваренной соли: _____, _____, ____, _____.

8. Какую соль рекомендуют для профилактики заболеваний щитовидной железы: ____.

9. Назовите более распространенные виды пищевых кислот:

____, ____, _____.

10. Назовите характерные соусы жгучие с пряностями для мясных блюд на томатной основе: ____, ____.

11. Дополните: «Доброкачественный столовый уксус должен быть бесцветный, ____, ____, _____».

1. Впишите: «Алкогольные напитки - это жидкие ____ продукты, содержащие не менее ____ этилового спирта».

2. На какие группы подразделяют алкогольные напитки в зависимости от содержания этилового спирта? ____, ____, ____, ____.

3. Назовите две группы водок: _____, _____.

4. Допишите: «Ликеро - водочные изделия – это алкогольные напитки крепостью от ____ до ____».

5. Наливки – это напитки крепостью ____ содержащие сахара ____.

6. Назовите обязательные компоненты пунша:

_____, _____, _____, ____, _____.

7. На бутылку с водкой должна быть наклеена специальная _____, подтверждающая легальность производства.

8. Качество ликеро - водочных изделий оценивают по 10-балльной системе: аромат ___, вкус ____, прозрачность ____.

9. Виноградные вина в зависимости от вида сырья выпускают ____ и ____.

10. Как подразделяют коньяки в зависимости от возраста и качества коньячных спиртов? _____, ____, ____.

11. Назовите важные показатели качества пива:

____, _____.

12. Как подразделяют природные минеральные воды?

____, _____.

Литература для подготовки к зачету/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 однородных групп продовольственных товаров: Учебник / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/511978

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. - Режим доступа:

http://znanium.com/catalog/product/947717

в) дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/430222

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Дисциплина: Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Назовите, какими источниками питательных веществ для организма являются свежие плоды и овощи. Назовите, как отличается пищевая ценность свежих плодов и овощей.

2. Назовите, 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 томатнымовощам, охарактеризуйте отдельные виды.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Назовите, какие процессы происходят в овощах при хранении?

Охарактеризуйте способы и условия хранения овощей.

2. Назовите, 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 зачета/экзамена по дисциплине

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

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»
Дисциплина: Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Сорта ржаной муки:
-: сеяная
-: обдирная
-: обойная
-: высший
-: крупчатка
-: крупка

2. Способы приготовления ржаного теста:
-: на закваскаx
-: 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

11. Крошливость мякиша хлеба вызывается причинами:
-: длительность хранения хлеба
-: избытком воды в тесте
-: недостаточным брожением
-: недостаточная продолжительность выпечки
-: длительным брожением

12. Удаление грубых цветковых пленок или плодовых оболочек предусматривает процесс:
-: шлифование
-: дробление
-: обогащение
-: полирование
-: шелушение

13. Клейковина пшеничной муки представляет собой гидратированный комплекс, состоящий из белков:
-: глиадин
-: глютелин
-: альбумин
-: проламин
-: миозин

14. Отдельно для каждого сорта муки определяют:
-: зольность
-: крупность помола
-: содержание клейковины
-: цвет
-: запах
-: влажность

15. Микробиологические процессы при производстве пшеничного хлеба включают брожение:
-: спиртовое
-: молочнокислое
-: уксуснокислое
-: маслянокислое
-: пропионовокислое

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

12. Пищевую поваренную соль классифицируют на каменную, самосадочную, выварочную, садочную по ...
-: способу производства
-: способу обработки
-: размеру кристаллов

-: содержанию примесей

13. Пищевую поваренную соль делят на номера помолов в зависимости от ...

-: размера кристаллов
-: содержания чистого хлористого натрия
-: содержания примесей
-: цвета

14. Больше всего танина и кофеина накапливается в чайном растении:

-: стебле
-: черенках
-: первом листе флеша
-: третьем листе флеша
-: листовой почке

15. Процесс покрытия поверхности карамели тонким слоем из воска, парафина, жира и талька называют ...

-: глянцеванием
-: дражированием
-: глазированием
-: кондированием

2.3. Критерии оценки для проведения зачета /экзамена по дисциплине

После завершения тестирования на зачете 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 зачет, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 80 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на зачете (не более 20 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 55 до 100 баллов – «зачтено»;
- менее 55 – «не зачтено».

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 55 %, то автоматически выставляется оценка «не зачтено» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

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 И ЭКСПЕРТИЗА ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

1. Материалы для текущего контроля

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

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров»

I. 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
3. кондитерских изделий. Что такое пектин и агар, какими свойствами они обладают и где применяются?
4. В чем сходство и различие мармелада и пастилы?
5. В чем сходство и различие варенья, джема, конфитюра, повидла?
6. Что такое цукаты? Каковы их потребительские свойства и ассортимент?
7. Назовите сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий? Какие используют химические разрыхлители, для чего, чем вызваны ограничения при их применении?
8. Как классифицируются виноградные вина в зависимости от
9. качества и срока выдержки?
10. Какие вина относятся к молодым?
11. Какое вино считается выдержанным?
12. Чем отличаются марочные и коллекционные вина?
13. Как классифицируются вина по цвету?
14. Чем отличаются сортовые вина от купажных?
15. Как классифицируют виноградные вина в зависимости от особенностей производства?
16. Чем отличаются натуральные вина от специальных?
17. 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?

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

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

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

20. 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 Каковы 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 и экспертиза однородных групп продовольственных товаров»

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. Макаронные 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. Печение, 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 питьевой, 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 сроков 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 хранение.

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

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

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

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

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 хранение.

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

65 Сметана, производство, ассортимент, показатели качества,

условия хранение.

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 хранение.

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, про исходящие 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-копченные 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 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)

Перечень дискуссионных тем для круглого стола (дискуссии, полемики, диспута, дебатов)

по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров»

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?
16. Какое сырье используется для производства маргаринов? Для производства майонезов?
17. Как классифицируются майонезы по содержанию жира?
18. Чем отличаются наливные маргарины от брусковых?
19. Что такое гидрогенизация? Где используются гидрогенизированные жиры?
20. Какой жир из животных топленых жиров лучше усваивается организмом и почему?
21. Какие изменения в качестве жиров происходят при хранении?

22. От чего зависят сроки хранения жиров?
23. Чем обусловлены диетические свойства кисломолочных продуктов?
24. Чем отличается простокваша от кефира?
25. Каковы особенности потребительских свойств ацидофильных напитков и чем они обусловлены?
26. Каковы особенности потребительских свойств кумыса и чем они обусловлены?
27. Чем отличаются кисломолочные продукты, полученные резервуарным и термостатным способами?
28. По каким критериям оценивают качество кисломолочных продуктов?
29. Чем обусловлены особенности потребительских свойств сметаны и творога?
30. Чем отличаются потребительские свойства творога и творожных изделий?
31. Каковы особенности условий хранения сметаны и творога?
32. Почему сгущенные молочные продукты с сахаром не подвергают стерилизации?
33. Как отличается качество сухого молока, полученного контактным и воздушным (распылительным) способами сушки?
34. Какие дефекты могут возникать при производстве и хранении сгущенного молока? Сухого молока?
35. Каким требованиям должна отвечать, предназначенная для сухих молочных продуктов?
36. Какие мясные продукты называют мясными копченостями?
37. Чем отличаются мясные копчености от колбасных изделий?
38. В чем отличие и сходство окороков и рулетов?
39. Чем отличаются грудинка и корейка?
40. Как классифицируют мясные копчености по способу термической обработки?
41. Какие дефекты могут возникать при производстве мясных копченостей? При их хранении?
42. Как подготавливают к реализации окорока, рулеты сырокопченые и варено-копченые?
43. Какие продукты называют мясными консервами?
44. Как классифицируют мясные консервы по виду сырья и назначению?
45. Как влияет режим стерилизации на пищевую ценность готовых консервов?
46. В чем особенности получения и потребительских свойств консервов типа «Мясо тушеное»?
47. В чем особенности получения и потребительских свойств консервов для детского и диетического питания?
48. Какая информация наносится на крышке и этикетке металлической тары мясных консервов?

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

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

51. В чем сущность процесса посола? При какой концентрации соли в продукте обеспечивается консервирующий эффект и за счет чего?

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

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

54. Назовите принципы построения ассортимента соленой рыбы.

55. Какие требования предъявляются к качеству соленой рыбы?

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

57. В чем сущность процесса копчения?

58. Охарактеризуйте потребительские свойства и сохраняемость рыбы горячего копчения.

59. Охарактеризуйте потребительские свойства и сохраняемость рыбы холодного копчения.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он активно участвовал в проведении круглого стола, либо в роли активного участника, либо в роли оппонента;
- оценка «не зачтено» ставится студенту в случае отказа от участия в работе круглого стола.

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

Темы творческих заданий

по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров»

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
В среднем 5 - 1		

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

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров»

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 _____ колбас (варёных, полукопченых, копченых).

31 Характеристика, ассортимент и качество солено-копченых изделий, изготовленных из свинины (из говядины, мяса птицы, конины).

32 Живая рыба, пищевая ценность, качественная оценка
условия хранения.

33 Характеристика, ассортимент и качество соленой рыбы.

34 Характеристика, потребительские свойства, ассортимент рыбы холодного и горячего копчения.

35 Характеристика, ассортимент и качество мороженой рыбы .

36 Характеристика, ассортимент и качество рыбных консервов (пресервов.

37 Характеристика икры осетровых и лососевых рыб.

38 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.

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

ДЕЛОВАЯ ИГРА «ЙОГУРТЫ»

по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров»

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 цель 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 капель 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, биойогурту. 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 именуются "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 именуются "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 действующем 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_____ _____

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

Заключение_____