

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЕМЕ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Товароведение продовольственных товаров

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

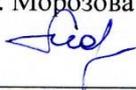
Уровень подготовки: базовый

Год набора на ООП
2018

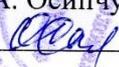
Артем 2020

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденных Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ 22 апреля 2014 года № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме).

Разработчик:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры сервиса, строительства и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова 

Эксперты:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	Л.С. Самохина 
ООО «Столовая «Березка», г.Артем	Директор	К.А. Осипчук 



ОДОБРЕНА

на заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме протокол №_13 от «28» апреля 2020 г.

Заведующий кафедрой ТПСД



Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением



М.С. Словицова

Методист научно-методической части



Т.И. Теплякова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
5. ГЛОССАРИЙ	26
6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» вводится в соответствии с ФГОС СПО в качестве обязательной общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки, реализуемой колледжем.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при организации курсовой подготовки, повышении квалификации кадров или иных видов переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина входит в качестве обязательной общепрофессиональной дисциплины в профессиональный учебный цикл программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- организация производства продукции питания для различных категорий потребителей;
- осуществление контроля хода и оценивания результатов выполнения работ исполнителями.

Задачи дисциплины:

- развитие теоретических положений о товаре как потребительской стоимости и выявление закономерностей, связанных с продвижением товара на рынке и удовлетворением потребностей населения;
- разработка научных принципов и правил классификации и кодирования товаров, способствующих внедрению компьютеризации в процессы управления ассортиментом и качеством товаров и совершенствованию информационного обеспечения;
- участие в разработке критериев качества товаров, которые закладываются в нормативно-технические документы на продукцию;
- создание новых приборов и современных методов контроля качества товаров, обеспечивающих объективность результатов, минимальные затраты ресурсов и времени;
- исследование свойств новых товаров, в первую очередь безопасности, и разработка номенклатуры показателей качества этих товаров, необходимых и достаточных для комплексной оценки качества;
- разработка на предприятиях торговли систем качества товаров на основе международных стандартов;
- подготовка рекомендаций по уходу за товарами в процессе хранения и транспортировки;
- изучение норм и способов рационального потребления продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество;
- устанавливать дефекты и определять качество продукции;
- контролировать условия и сроки хранения продовольственных товаров и сырья;
- определять и списывать товарные потери;
- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией;
- осуществлять самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения;
- актуальные вопросы рационального питания;
- нормативную документацию по товароведению;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов;
- изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству пищевых продуктов;
- условия и сроки хранения сырья;

- кулинарные свойства пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве.

-

-

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих и профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

- ПК Определять ассортиментную принадлежность продовольственных товаров.
- ПК Распознавать продовольственные товары однородных групп и видов.
- ПК Определять пищевую ценность продовольственных товаров.
- ПК Организовать работу по сохранности товара без потерь качества и количества при минимальных затратах труда и материальных средств.
- ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. При изучении дисциплины рассматриваются:

- понятие предмета и задач товароведения;
- классификация продовольственных товаров;
- качество продовольственных товаров;
- химический состав продовольственных товаров;
- методы определения качества товаров;
- хранение продовольственных товаров;
- консервирование пищевых продуктов;
- сертификация продукции;
- маркировка потребительских товаров;
- основы стандартизации;
- штриховое кодирование товаров;
- товароведение однородных групп продовольственных товаров: зерно и продукты его переработки, плодовоовощные товары, вкусовые товары, крахмал, сахар, мед, кондитерские и молочные товары, пищевые жиры, мясо и мясные продукты, яйца и яичные товары, пищевые концентраты, рыба и рыбные товары.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины для студентов заочной формы обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 84 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 14 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 70 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Рабочая программа дисциплины построена по модульно-блочному принципу. Под модулем понимается укрупненная логико-понятийная тема, характеризующаяся общностью используемого понятийно-терминологического аппарата. Каждый модуль состоит из одного или нескольких блоков. В таблице 1 указан объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы.

Таблица 1– Объем времени, запланированный на реализацию всех видов учебной работы для студентов заочной формы обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	14
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
экзамен	2
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	70
В том числе:	
исследовательская работа	5
творческая работа	10
работа с нормативной и справочной литературой	15
работа с информационными источниками	10
реферативная работа	15
подготовка презентационного материала	15
<i>Итоговая аттестация проводится в форме экзамена.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Наименование разделов модулей и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	бъем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Модуль 1. Основы товароведения продовольственных товаров		8	
Тема 1.1 Введение. Состояние рынка продовольственных товаров	Содержание учебного материала Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары, Их назначение, общность и различия	2	1,2

	<p>признаков. Особенности пищевых продуктов как сырья для производства продуктов питания. Общность и отличия от сельскохозяйственного продовольственного сырья для промышленного производства продуктов питания.</p>		
	<p>Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.</p> <p>Состояние рынка продовольственного сырья. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания. Источники его насыщения. Закупки продовольственного сырья предприятиями и организациями общественного питания. Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств разных типов и классов.</p>	2	1,2
<p>Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания</p>	<p>Содержание учебного материала Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие. Нормы рационального питания. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания.</p>	2	1,2
	<p>Практическое занятие 1. Расчет теоретической энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.</p>	2	2,3
<p>Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров</p>	<p>Содержание учебного материала Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические.</p> <p>Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству. Изменения показателей качества при</p>	2	1,2

	разных способах технологической обработки сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности.		
	<p>Содержание учебного материала Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы. Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании. Градации стандартной продукции: товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.</p>	2	1,2
	<p>Практическое занятие 2. Решение задач на расчет энергетической ценности продуктов питания.</p>	2	2,3
<p>Тема 1.4. Консервирование продовольственного сырья</p>	<p>Содержание учебного материала Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов. Изменения качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания. Тенденции к расширению методов консервирования (причины, ее вызывающие; последствия).</p>	2	1,2
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа студента №1 Изучение методов консервирования, применяемых в быту и предприятиях общественного питания.</p>	2	3
<p>Раздел 2. Модуль 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</p>		6	

<p>Тема 2.1 Плодоовощные товары</p>	<p>Содержание учебного материала Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании. Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфические показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличия товарных сортов от природных. Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления. Классы качества овощей, предназначенные для реализации.</p>	2	1,2
	<p>Содержание учебного материала Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы. Технологические факторы. Режим и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способы размещения и обработки. Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования. Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания.</p>	2	1,2
	<p>Лабораторная работа 1. Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной, нестандартной, отхода).</p>		2,3
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 2. Изучение правил отбора средних образцов или объединенных проб. Анализ показателей качества продуктов переработки плодов и овощей по стандарту.</p>	2	3

Тема 2.2. Рыбные товары	<p>Содержание учебного материала Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании.</p> <p>Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы.</p> <p>Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели качества. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Технологические и предреализационные дефекты.</p>	2	1,2
	<p>Содержание учебного материала Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, химическому и тканевому составу, сырью, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.</p>	2	1,2
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 3. Изучение отличительных признаков промысловых рыб разных семейств. (Распознавание отдельных видов рыб и семейств, к которым они принадлежат).</p>	4	3
Тема 2.3. Мясные товары	<p>Содержание учебного материала Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании. Сортовой разруб мясных туш.</p> <p>Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы – на категории, колбасных изделий – на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.</p>	2	1,2
	<p>Содержание учебного материала Сравнительная товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питания. Хранение однородных групп мясных</p>	2	1,2

	<p>товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 4. Изучение ассортимента мясных товаров в торговле (предварительное домашнее задание с обсуждением на занятии).</p>	4	3
Тема 2.4. Зерномучные товары	<p>Содержание учебного материала Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые товарами этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.</p> <p>Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и пищевую ценность.</p>	2	1,2
	<p>Содержание учебного материала Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> <p>Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.</p> <p>Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.</p>		1,2
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 5. Анализ показателей качества разных подгрупп и видов зерномучных товаров по стандартам. Выявление показателей технологических свойств и безопасности.</p>	2	3

<p>Тема 2.5. Пищевые жиры</p>	<p>Содержание учебного материала Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами. Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и срока хранения. Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре, использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p>		1,2
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 6. Изучение ассортимента растительных масел, животных жиров и маргарина в торговле.</p>		3
<p>Тема 2. 6. Молочные товары</p>	<p>Содержание учебного материала Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовой продукции. Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.</p>		1,2
	<p>Содержание учебного материала Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка. Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери.</p>		1,2

	<p>Лабораторная работа 2. Оценка качества молочных продуктов по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями, в том числе характеризующими технологические свойства молока.</p>		2,3
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 7. Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, мороженого, сыров в торговле.</p>		3
<p>Тема 2.7. Яйцо и продукты его переработки</p>	<p>Содержание учебного материала Состояние рынка яиц и продуктов его переработки. Классификация. Использование яиц и яйцепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности. Оценка качества молочных товаров. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты. Яйцепродукты. Виды, Назначение. Упаковку и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов.</p>		1,2
<p>Тема 2.8. Кондитерские товары</p>	<p>Содержание учебного материала Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании. Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности. Удовлетворяемые кондитерскими товарами. Кондитерские товары. Произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания: виды, назначение, особенности.</p>		1,2
	<p>Содержание учебного материала Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные условия и сроки годности. Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских</p>		1,2

	<p>товаров по пищевой ценности, структуре, сырью технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p>		
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 8. Изучение ассортимента кондитерских товаров разных подгрупп и видов в торговле.</p>		3
<p>Тема 2.9. Вкусовые товары</p>	<p>Содержание учебного материала Рынок слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров Использование вкусовых товаров в общественном питании. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека. Сравнительная товароведная характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ, пищевых добавок по пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка. Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия сроки хранения. Потери при хранении и реализации.</p>		1,2
	<p>Содержание учебного материала Сравнительная товароведная характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ, пищевых добавок по пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка. Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия сроки хранения. Потери при хранении и реализации.</p>		1, 2
	<p>Лабораторная работа 3. Оценка качества вкусовых товаров по органолептическим показателям.</p>		2,3

	тема 2.9	Изучение ассортимента алкогольных, безалкогольных и слабоалкогольных напитков в розничной торговой сети. Анализ показателей качества вин, пива и безалкогольных напитков со стандартами.								
--	----------	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Тематика реферативно-исследовательской работы выбирается студентом самостоятельно, при этом кафедра обеспечивает консультирование студента по ней и по остальным видам самостоятельной работы.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Информационных технологий в профессиональной деятельности», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»; лабораторий: «Метрологии и стандартизации», «Микробиологии, санитарии и гигиены», учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации
- шкафы для хранения муляжей пищевой продукции.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- учебные пособия.

3. Безопасность жизнедеятельности и охраны труда

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. Метрологии и стандартизации

- стенды;
- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации.

2.«Микробиологии, санитарии и гигиены

- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

3. Учебный кулинарный цех

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

4. Учебный кондитерский цех
- рабочее место преподавателя;
 - рабочие места студентов;
 - методические пособия;
 - комплект плакатов;
 - лабораторное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
8. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332. От 13.04.93.
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
10. Правила продажи отдельных видов товаров: утв. Постановлением Правительства РФ №1222 от 20.10.1998 г. (с изм. и доп. от 4.10.2012 г. №1007) [Электронный ресурс] / СПС «Гарант»

Учебная литература:

Основная:

1. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. – Москва : КноРус, 2021. – 413 с. <https://book.ru/book/936104>
2. Косарева, О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник / О. А. Косарева. - Москва: Университет «Синергия» , 2020. - 452 <https://e.lanbook.com/book/143986>

2. Дополнительная:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 478 с. <https://biblio-online.ru/bcode/446752>

Интернет - ресурсы:

- ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>
ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru
ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю изучаемой дисциплины.

Изучение дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» осуществляется после дисциплин общеобразовательного цикла или изучается параллельно.

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» связана с изучением таких дисциплин, как «Контроль качества продукции и услуг», «Коммерческое товароведение», «Метрология, стандартизация и сертификация» и др.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере (таблица 5).

Таблица 5 – Кадровое обеспечение образовательного процесса

п/п	Характеристика педагогических работников					
	Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности
	Морозова Анна Серафимовна, преподаватель	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация продовольственным и товарами, товаровед высшей квалификации	Высшая квалификационная категория	16 лет	Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» г. Артеме	штатный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Результаты освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины **Товароведение продовольственных товаров** осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Таблица 6 – Формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практического задания; Контроль выполнения индивидуального домашнего задания; Контроль и оценка результатов прохождения практики.

устанавливать дефекты и определять качество продукции	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практического задания. Контроль выполнения индивидуального домашнего задания; Контроль и оценка результатов прохождения практики.
контролировать условия и сроки хранения продовольственных товаров и сырья	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практического задания. Контроль выполнения индивидуального домашнего задания; Контроль и оценка результатов прохождения практики.
определять и списывать товарные потери	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практического задания. Контроль выполнения индивидуального домашнего задания; Контроль и оценка результатов прохождения практики.
распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практического задания. Контроль выполнения индивидуального домашнего задания; Контроль и оценка результатов прохождения практики.
определять качество сырья и готовой продукции	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практического задания. Контроль выполнения индивидуального домашнего задания; Контроль и оценка результатов прохождения практики.
осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практического задания. Контроль выполнения индивидуального домашнего задания; Контроль и оценка результатов прохождения практики.
пользоваться нормативной документацией	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практического задания. Контроль выполнения индивидуального домашнего задания; Контроль и оценка результатов прохождения практики.
осуществлять самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач	Текущий контроль в форме: выполнения и защиты практического задания. Контроль выполнения индивидуального домашнего задания; Контроль и оценка результатов прохождения практики.
Знания:	
ассортимента продовольственных товаров, условия и сроки хранения	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на аудиторных занятиях при выполнении практических и лабораторных работ, индивидуальных заданий; внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов.
актуальные вопросы рационального питания	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на аудиторных занятиях при выполнении практических и лабораторных работ, индивидуальных заданий
нормативной документации по товароведению	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на аудиторных занятиях при выполнении практических и лабораторных работ, индивидуальных заданий
классификации и ассортимента пищевых продуктов	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на аудиторных занятиях при выполнении практических и лабораторных работ, индивидуальных заданий
химического состава, пищевой ценности продуктов, изменений их свойств под влиянием различных факторов	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на аудиторных занятиях при выполнении практических и лабораторных работ, индивидуальных заданий
требования к качеству пищевых продуктов	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на аудиторных занятиях при выполнении практических и лабораторных работ, индивидуальных заданий
кулинарных свойств пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на аудиторных занятиях при выполнении практических и лабораторных работ, индивидуальных заданий

4.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 7 – Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии	Наблюдение и оценка деятельности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области торговой деятельности - оценка эффективности и качества выполнения;	Наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решения в стандартных и нестандартных профессиональных задач в области торговой деятельности	Наблюдение и оценка деятельности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение математических методов и ПК в техническом нормировании и проектировании торговых предприятий;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами ПО в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка использования учащимися коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция собственной работы;	Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.

		Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	- организация самостоятельного изучения и занятий при изучении ПМ	Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования учащимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ новых технологий в области технологических процессов технического обслуживания и ремонта автомобилей;	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических и семинарских занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, рефератов

4.3 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Таблица 8 – Формы и методы контроля и оценки результатов сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК Определять ассортиментную принадлежность продовольственных товаров	- демонстрация умения идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; -- результатов выполнения лабораторных работ
ПК 6.7. Распознавать продовольственные товары однородных групп и видов	- демонстрация способности распознавать продовольственные товары в зависимости от их принадлежности к определенной однородной группе и виду	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов выполнения лабораторных работ
ПК 6.8. Определять пищевую ценность продовольственных товаров	- демонстрация умения определять пищевую ценность продовольственных товаров; - демонстрация способности определять качественные характеристики сырья и продукции	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования;

	общественного питания; умения устанавливать дефекты и определять градации качества	- результатов выполнения лабораторных работ
ПК 6.9. Организовать работу по сохранности товара без потерь качества и количества при минимальных затратах труда и материальных средств	- демонстрация умения обеспечивать условия сохранности продукции общественного питания - демонстрация умения организовать необходимый температурный режим, влажность воздуха	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования; - результатов выполнения лабораторных работ

Таблица 9 – Соответствие содержания дисциплины требуемым результатам обучения

пп	Результаты обучения	Учебно-образовательные модули					
	Обобщенные общекультурные и профессиональные компетенции						
.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.						
.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.						
.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.						
.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.						
.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.						
.6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.						
.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.						
.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.						
.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.						
.10	Определять ассортиментную принадлежность продовольственных товаров						
.11	Распознавать продовольственные товары однородных групп и видов						
.12.	Определять пищевую ценность продовольственных товаров						
.13	Организовать работу по сохранности товара без потерь качества и количества при минимальных затратах труда и материальных средств						

Дисциплинарные компетенции (знания, умения)							
	знания:						
.1	ассортимента продовольственных товаров, условий и сроков хранения						
.2	актуальных вопросов рационального питания						
.3	нормативной документации по товароведению						
.4	классификации и ассортимента пищевых продуктов						
.5	химического состава, пищевой ценности продуктов, изменений их свойств под влиянием различных факторов						
.6	требований к качеству пищевых продуктов						
.7	кулинарных свойств пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве						
	Умения:						
.8	идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество						
.9	устанавливать дефекты и определять качество продукции						
.10	контролировать условия и сроки хранения продовольственных товаров и сырья						
.11	определять и списывать товарные потери						
.12	распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам						
.13	определять качество сырья и готовой продукции						
.14	осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов						
.15	пользоваться нормативной документацией						
.16	осуществлять самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач						

4.4. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 10 – Оценка индивидуальных образовательных достижений и компетенций по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации с применением рейтинговой технологии

п/п	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0 до 40 баллов (1-8 неделя)		Промежуточная аттестация от 41 до 100 баллов (9-16 неделя)	
		Оценка уровня освоения дисциплины	Оценки компетенций обучающихся	Оценка уровня освоения дисциплины	Оценки компетенций обучающихся
	Теоретический	5	5	5	6

	материал				
	Конспект лекции	1	1	1	1
	ВСР	5	7	5	7
	Практические и лабораторные работы	4,0	7	4,0	6
	Промежуточная аттестация			10	10
	Посещаемость	5		5	
	Итого:	40		60	

Таблица 11 – Перевод баллов в традиционную систему оценивания

п/п	№	Баллы по рейтингу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
			вербальный аналог	балл (отметка)
1		41	допуск	
2		менее 61	неудовлетворительно	2
3		61-75	удовлетворительно	3
4		76-90	хорошо	4
5		91-100	отлично	5
6		61-100	зачтено	
7		менее 61	не зачтено	

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5. ГЛОССАРИЙ

Таблица 12 – Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

Термины	Определения
балычные изделия	отдельные части высокоценных рыб, обработанные посолом, вялением или холодным копчением
выход муки	выраженное в процентах отношение массы муки к массе переработанного зерна
визига	спинная струна осетровых рыб, разрезанная по длине, с удаленной хрящевой массой и высушенная до влажности 16-20%).
гидратация	очистка растительных масел от белковых веществ, фосфатидов и слизистых веществ
дезодорация	очистка растительных масел от следов бензина, ароматических веществ
жмых	остаток масличного материала
загар	дефект соленой рыбы, при котором мяса рыбы краснеет вокруг позвоночника
затяжка	мясо рыбы с неприятным запахом и ослабевшей консистенцией, сырость
какао-порошок	продукт, полученный путем тонкого измельчения какао-жмыха из семян плодов какао-дерева
крахмал	растительный полисахарид, содержащийся в виде зерен в клубнях картофеля, батата, зернах кукурузы, пшеницы, риса и др.
купажирование	смешивание различных ингредиентов в чае
кулинарные жиры	безводная смесь различных видов переработанных и натуральных жиров.
мед	ценный природный сахаристый продукт, вырабатываемый пчелами
маргарин	высокодисперсная водножировая эмульсия
мисцелла	раствор растительного масла в растворителе
нейтрализация	очистка растительных масел от свободных жирных кислот
обрушивание	очистка подсолнечных семян от шелухи
ржавчина	дефект соленой рыбы, при котором появляется на поверхности рыбы желтого налета в результате окисления жира
рафинация	очистка продовольственного сырья
презервы	это соленая, пряная или маринованная рыба, уложенная в металлические или полиэтиленовые банки и герметично укупоренная
саго	крупа, состоящая из зерен оклейстеризованного крахмала
саломас	гидрогенизированная смесь из животного и растительного жиров
сила муки	способность пшеничной муки образовывать тесто с определенными физическими свойствами
сливочное масло	концентрат молочного жира, полученный из сливок
топленое масло	масло, выработанное из сливочного, подсырного масла, масла-сырца, сборного топленого масла и пластических сливок
ферментация	выдерживание чая при относительной влажности воздуха 98% и комнатной температуре в течение 3-5 ч.
флеше	молодые верхушечные побеги
цукаты	целые или нарезанные плоды или ягоды, проваренные в сахаропаточном сиропе, подсушенные и обсыпанные сахаром или глазированные
штафф	образование темно-желтого покрытия в верхнем слое масла, имеющего неприятный запах и вкус
эндосперм	основная питательная часть зерна
экстрактивные вещества	пищевые вещества, придающие специфические вкус и запах
экст р а к ц и я	способ получения растительного масла

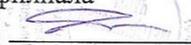
электрокопчение	копчение путем создания электрического поля высокого напряжения в коптильной камере
ястычная икра	икра, получаемая из незрелой или перезрелой икры, от которой невозможно отделить ястычные пленки

6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:	
БЫЛО:	СТАЛО:
<p>Основание:</p> <p>Подпись лица, внесшего изменения</p>	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»
в г. Артеме

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
филиала

О.И. Иванова
« 17 » 05 2020г.

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
К УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.10 Товароведение продовольственных товаров
к программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Год набора на ООП
2018

Артем 2020

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания научно-методического совета

от 18 мая 2020 года №7

Председатель  О.И. Иванюга

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании кафедры ТПСД

Протокол №13 от 28 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой  Л.В. Преснякова

Разработчик:  А.С. Морозова

Преподаватель кафедры ТПСД

«21» апреля 2020 г.

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.10 «Товароведение продовольственных товаров»

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработаны в соответствии с:

- программой подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки;
- программой учебной дисциплины.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
Умения:	
У1-идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество;	Выполнение действий по идентификации и проведению органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов
У2-устанавливать дефекты и определять качество продукции;	Решение практических задач по определению дефектов и по определению качества продукции
У3-контролировать условия и сроки хранения продовольственных товаров и сырья;	Выполнение действий по контролю условий и сроков хранения продовольственных товаров и сырья;
У4-определять и списывать товарные потери;	Решение практических задач по определению и списыванию товарных потерь
У5-распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	Выполнение действий по распознаванию ассортимента пищевых продуктов по внешним отличительным признакам
У6-определять качество сырья и готовой продукции;	Решение практических задач по определению качества сырья и готовой продукции
У7-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	Решение практических задач по взаимозаменяемости пищевых продуктов
У8-пользоваться нормативной документацией;	Решение практических задач по умению пользоваться нормативной документацией
У9-осуществлять самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач.	Выполнение действий осуществлять самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач
Знания:	
З1-основные понятия и нормативную базу товароведения;	Формулировка значения роли пищи для организма человека
З2-ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения;	Перечисление основных процессов обмена веществ в организме человека
З3-актуальные вопросы рационального питания;	Приведение примеров суточного расхода энергии при различных видах деятельности человека
З4-нормативную документацию по товароведению;	Перечисление состава основных пищевых веществ; определение физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания

35-классификацию и ассортимент пищевых продуктов;	Описание роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания
36-химический состав, пищевую ценность продуктов;	Классификация физико-химических процессов и изменений, происходящих с пищей в процессе пищеварения
37-изменение их свойств под влиянием различных факторов;	Перечисление процессов усвояемости пищи, факторов, влияющих на усвояемость
38-требования к качеству пищевых продуктов;	Формулировка понятий и принципов составления рациона питания
39-условия и сроки хранения сырья;	Определение суточных норм потребности человека в питательных веществах
310-кулинарные свойства пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве.	Перечисление норм и принципов рационального сбалансированного питания различных групп населения

3. Профессиональные и общие компетенции:

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, в коллективе, эффективно общаться с членами команды.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

4. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Умения:		
У1-идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество;	Выполнение практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования

У2-устанавливать дефекты и определять качество продукции;	Выполнение практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
У3-контролировать условия и сроки хранения продовольственных товаров и сырья;	Выполнение практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
У4-определять и списывать товарные потери;	Выполнение практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
У5-распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	Выполнение практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
У6-определять качество сырья и готовой продукции;	Выполнение практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
У7-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	Выполнение практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
У8-пользоваться нормативной документацией;	Выполнение практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
У9-осуществлять самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач.	Выполнение практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
Знания:		
З1-основные понятия и нормативную базу товароведения;	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
З2-ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения;	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
З3-актуальные вопросы рационального питания;	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
З4-нормативную документацию по товароведению;	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
З5-классификацию и ассортимент пищевых продуктов;	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
З6-химический состав, пищевую ценность продуктов;	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования

37-изменение их свойств под влиянием различных факторов;	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
38-требования к качеству пищевых продуктов;	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
39-условия и сроки хранения сырья;	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования
310-кулинарные свойства пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве.	Устный и письменный опрос, анализ выполненных практических и домашних работ	Экзамен в форме компьютерного тестирования

3.1. Задания для оценки освоения ОП.10 Товароведение продовольственных товаров

Тема 1.1 Введение. Состояние рынка продовольственных товаров

Проверяемые результаты обучения: 31, 34, 36, У9, У5

Формируемые компетенции: ПК 6.4, ОК.6

Лекция.

План.

1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ключевые понятия
2. Состояние рынка продовольственного сырья.
3. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы.

Классификационные признаки.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания

Проверяемые результаты обучения: 33, 35, 36, У6, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК6.5, ОК.6

Лекция.

План.

1. Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности:
2. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей.
3. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балл

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие 1. Расчет теоретической энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.

Проверяемые результаты обучения: 33, 35, 36, У6, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК6.4, ПК6.5, ОК.6

Текст задания:

Энергетическая ценность — это количество энергии, высвобождаемой в организме при окислении белков, жиров и углеводов, содержащихся в продукте.

Энергия, выделяемая при окислении

1 г жиров равна 9,0 ккал;

1 г суммы моно- и дисахаридов – 3,8 ккал, 1 г полисахаридов – 4,1 ккал (или сахар – 3,8 ккал, крахмал – 4,1 ккал);

1 г белков - 4,0 ккал;

1 г органических кислот:

уксусной – 3,5 ккал,

яблочной – 2,4 ккал,

молочной – 3,6 ккал,

лимонной – 2,5

(если кислота неизвестна, используют коэффициент 3,0 ккал);

1 г этилового спирта - 7,0 ккал.

Для получения энергетической ценности в единицах системы СИ, надо использовать коэффициент пересчета: 1 ккал = 4,184 кДж.

Энергетическая ценность продуктов рассчитывается на 100 г съедобной части. Для определения теоретической калорийности необходимо калорийность питательных веществ умножить на процентное содержание соответствующих питательных веществ. Сумма полученных произведений является

теоретическую калорийность 100 г продукта. Зная калорийность 100 г продукта, можно определить калорийность любого его количества (300 г, 1 кг и т.д.).

Пример.

Найти теоретическую энергетическую ценность 100 г пшеничной обойной муки (в ккал и кДж), в состав которой заходит 10% белков, 2% жира, 60% крахмала.

Решение.

Теоретическая энергетическая ценность 100 г пшеничной обойной муки составит:

$$\text{Э.ц. } 100 \text{ г} = 10 \cdot 4 + 2 \cdot 9 + 60 \cdot 4,1 = 304 \text{ ккал.}$$

$$\text{Э.ц. } 100 \text{ г} = 304 \text{ ккал} \cdot 4,184 = 1271,94 \text{ кДж.}$$

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров

Проверяемые результаты обучения: З63, З8, З9, У3, У6

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция:

План.

1. Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров
2. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические.
3. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства:

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие 2. Решение задач на расчет энергетической ценности продуктов питания.

Проверяемые результаты обучения: З3, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Текст задания:

1. Рассчитайте энергетическую ценность продуктов питания, оформите в виде таблицы.

Для получения энергетической ценности в единицах системы СИ, надо использовать коэффициент пересчета: 1 ккал = 4,184 кДж.

Энергетическая ценность продуктов рассчитывается на 100 г съедобной части. Для определения теоретической калорийности необходимо калорийность питательных веществ умножить на процентное содержание соответствующих питательных веществ. Сумма полученных произведений является теоретическую калорийность 100 г продукта. Зная калорийность 100 г продукта, можно определить калорийность любого его количества (300 г, 1 кг и т.д.).

Таблица

Продукты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетической ценности на 100 г. продукта

1. Сравните полученные данные по продуктам питания.
2. Обобщите результаты выполненной работы и сделайте заключение

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.4. Консервирование продовольственного сырья

Проверяемые результаты обучения: З3, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция:

План.

1. Консервирование: понятие, назначение
2. Изменения качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования.
3. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента №1. Изучение методов консервирования, применяемых в быту и предприятиях общественного питания.

Текст задания:

1. Укажите наиболее распространенные способы консервирования плодов и овощей. Оформите схему.



2. Определите качественные показатели переработанных плодов и овощей. Данные занесите в таблицу.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.1 Плодоовощные товары

Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 36, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция:

План.

1. Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.
2. Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие
3. Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Лабораторная работа 1. Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной, нестандартной, отхода).

Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 36, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Текст задания:

1. Охарактеризуйте основные группы плодовоовощных товаров по идентифицирующим признакам. Результаты оформите в таблице.

Таблица

Подгруппа и вид продукции	Идентифицирующие признаки			
	внешний вид			внутреннее строение
	форма	цвет кожицы	поверхность	
Семечковые:				
• яблоки				
• груши				
• айва				
Косточковые:				
• вишня				
• черешня				
• абрикосы				
• персики				
• слива				
Ягоды				
• настоящие: виноград				
смородина:				
черная				
красная золотистая				
крыжовник				
клюква				
брусника				
сложные: малина				
ежевика				
ложные: земляника				
Разноплодные субтропические				
• хурма				
• инжир				
• фейхоа				
Цитрусовые:				
• апельсины				
• грейпфруты				

2. Оформите работу и представьте ее для защиты.

3. Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 2. Изучение правил отбора средних образцов или объединенных проб. Анализ показателей качества продуктов переработки плодов и овощей по стандарту.

Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 36, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ОК.6

Текст задания:

1. Изучите межгосударственный стандарт ГОСТ 26313-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.

2. Для проверки соответствия маркировки, внешнего вида и целостности транспортной упаковки от каждой партии продуктов должна быть отобрана случайным образом выборка, объем которой указан в таблице 1.

Таблица 1

Объем партии, единицы транспортной упаковки, шт.	Нормальный контроль			Усиленный контроль		
	Объем выборки, единицы транспортной упаковки, шт.	Приемочное число A_c	Браковочное число Re	Объем выборки, единицы транспортной упаковки, шт.	Приемочное число A_c	Браковочное число Re
До 25 включ.	2	0	1	3	0	1
От 26 до 90	2	0	1	5	0	1
От 91 до 150	3	0	1	8	0	1
От 151 до 500	5	0	1	13	0	1
От 501 до 1200	8	0	1	20	0	1
От 1201 до 10000	13	0	1	32	1	2
Более 10000	20	0	1	50	1	2

Отбор проб проводят из неповрежденной потребительской или транспортной упаковки таким образом, чтобы предохранить пробы от внешнего воздействия окружающей среды или случайного загрязнения. Результаты проверки считают удовлетворительными, если число единиц транспортной упаковки в выборке, не отвечающее установленным требованиям, меньше или равно приемочному числу A_c , и партия бракуется, если оно больше или равно браковочному числу Re .

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 3 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.2. Рыбные товары

Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 36, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ОК.6

Лекция:

План.

1. Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании.

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

3. Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы.

4. Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки.

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

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 0,5 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 3. Изучение отличительных признаков промысловых рыб разных семейств. (Распознавание отдельных видов рыб и семейств, к которым они принадлежат).

Проверяемые результаты обучения: 33, 34, 36, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ОК.6

Текст задания.

1.Ознакомиться с технической документацией и данные занести в таблицу.

Таблица - Отличительные признаки промысловых рыб разных семейств

Семейства	Номер ГОСТа	Виды рыб	Отличительные признаки
1	2	4	5

2. Редактирование, таблицы.

3.Оформление работы.

43. Защита работы.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.3. Мясные товары

Проверяемые результаты обучения: З3, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция:

План.

- 1.Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки.
- 2.Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса.
- 3.Сравнительная товароведная характеристика однородных групп мясных товаров
4. Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 4. Изучение ассортимента мясных товаров в торговле (предварительное домашнее задание с обсуждением на занятии).

Проверяемые результаты обучения: З3, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Текст задания.

1. Подберите необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).
2. Изучите ассортимент мясных товаров в розничных торговых предприятиях г.Артема
3. Результаты оформите в виде таблицы.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.4. Зерномучные товары

Проверяемые результаты обучения: З3, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция:

План.

- 1.Классификация и ассортимент зерномучных товаров.
2. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании

3. Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров
4. Общие и специфические показатели качества.
5. Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 5. Анализ показателей качества разных подгрупп и видов зерномучных товаров по стандартам. Выявление показателей технологических свойств и безопасности.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Текст задания:

1. Изучите образцы круп, характеристику их по опорному конспекту и заполните на крупы таблицу 1.

Таблица 1-Характеристика образцов круп

Образец крупы	Зерно	Внешний вид	Цвет	Товарные сорта, марки, №	Время варки	Развариваемость

Изучите образцы макаронных изделий, характеристику их по опорному конспекту. и заполните на таблицу 2.

Таблица 2-Характеристика образцов макаронных изделий

Образец макаронных изделий	Зерно	Внешний вид	Цвет	Товарные сорта, марки, №	Время варки	Развариваемость

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.5. Пищевые жиры

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция:

План.

1. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании.
2. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами.
3. Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 6. Изучение ассортимента растительных масел, животных жиров и маргарина в торговле.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.5, ОК.6

Текст задания.

Текст задания:

1. Изучите способы очистки, товарные сорта и сроки хранения ассортимента растительных масел и заполните таблицу 1.

Таблица 1. Характеристика ассортимента растительных масел

Вид масла	Способы очистки	Товарные сорта	Сроки хранения

2. Проведите органолептическую оценку качества пробы растительного масла. Данные занесите в таблицу 2.

Таблица 2. Оценка качества образца растительного масла

Показатели	По ГОСТу	Фактически

3. Изучите ассортимент и рецептуру маргарина с помощью сайта <http://www.znaytovar.ru/> и заполните таблицу 3.

Таблица 3. Ассортимент и рецептура маргарина

Ассортимент	Группа, использование	% Ж	% воды	Рецептура

4. Проведите органолептическую оценку качества пробы растительного масла. Данные занесите в таблицу 4.

Таблица 4. Оценка качества маргарина

Показатели	По ГОСТу	Фактически	Сорт

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2. 6. Молочные товары

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.5, ОК.6

Лекция:

План.

1. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании.

2. Оценка качества молочных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта.

3. Сравнительная товароведная характеристика молочных товаров.

4. Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Лабораторная работа 2. Оценка качества молочных продуктов по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями, в том числе характеризующими технологические свойства молока.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Текст задания:

1. Сделайте оценку качества молока, используя ГОСТ Р 52090-2003, и результаты запишите в таблицу 1.

Таблица 1. Оценка качества молока

Показатели	Требования ГОСТа	Показатели образца

2. Используя данные сайта <http://www.znaytovar.ru/> и ГОСТ 51331-99 Йогурт изучите особенности кефира, йогурта, ряженки, напитка снежок и заполните таблицу 2.

Таблица 2. Ассортимент и особенности получения кисломолочных напитков

Наименование	% жира	Закваска	Сырье	Ассортимент

3. Сделайте оценку качества кисломолочных продуктов, используя ГОСТ Р 52090-2003, и результаты запишите в таблицу 3.

Таблица 3. Оценка качества кисломолочных продуктов

Продукт	Внешний вид и консистенция	Цвет	Вкус и запах	Заключение о качестве

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 7. Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, мороженого, сыров в торговле.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Текст задания.

1. Подберите необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).

2. Изучите ассортимент молочных товаров в розничных торговых предприятиях г. Артема

3. Результаты оформите в виде таблицы.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.7. Яйцо и продукты его переработки

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция:

План.

1. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании.

2. Классификация яйца на виды и категории: признаки.

3. Оценка качества яичных товаров. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели.
4. Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.8. Кондитерские товары

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.5, ОК.6

Лекция:

План.

1. Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность

2. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение.

Гарантийные условия и сроки годности.

3. Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 8. Изучение ассортимента кондитерских товаров разных подгрупп и видов в торговле.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.5, ОК.6

Текст задания:

1. Изучите вид начинок карамели используя ГОСТы. Карамель: «Слива», «Медок», «Бим-Бом», «Му-му», «Мозаика»; конфеты: «Грецкий орех», «Весна», «Кызылқум» и заполните таблицу 1. Таблица 1.

Ассортимент карамели и конфет

Название	Вид начинки (корпуса)	Особенности приготовления	Условия хранения	Сроки хранения

2. Сделайте заключение о качестве предложенных образцов карамели по ГОСТ 6477-88 Карамель. Общие технические условия

Таблица 2. Оценка качества карамели

Ассортимент	Завёртка, способ обработки поверхности	Форма	Состояние поверхности	Цвет	Начинка	Вкус и аромат	Заключение

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.9. Вкусовые товары

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.5, ОК.6

Лекция:

План.

1. Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров

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

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

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Лабораторная работа 3. Оценка качества вкусовых товаров по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.5, ОК.6

Практическое занятие № 16. Идентификация ассортимента чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков, слабоалкогольных и безалкогольных напитков по видам и сортам, определение качества по внешним признакам. Определение по маркировке даты выработки, сроков реализации, изготовителя

Текст задания:

1. Используя информацию на сайте <http://www.znaytovar.ru/new343.html> осветите ассортимент и особенности чая (не менее семи разных групп) и заполните таблицу 1.

Таблица 1. Чай

№	Название, группа	Ассортимент	Особенности получения
1			
2			

2. Проведите оценку качества кофе. Сначала внимательно прочитайте этикетку и укажите соответствие маркировки требованиям ГОСТ Информация для потребителя. Затем проверьте качество упаковки, герметичность, раскройте упаковки оцените содержимое на соответствие требованиям ГОСТ 18488-2000, результаты запишите в таблицу

2. Таблица 2. Оценка качества кофе

Показатели	По ГОСТ	Показатели образца

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 5 баллов.

За неправильное выполнение задания – 0 баллов.

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа студента № 9. Изучение ассортимента алкогольных, безалкогольных и слабоалкогольных напитков в розничной торговой сети.

Анализ показателей качества вин, пива и безалкогольных напитков со стандартами.

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.5, ОК.6

Текст задания.

1. Подберите необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).

2. Изучите ассортимент напитков в розничных торговых предприятиях г. Артема

3. Результаты оформите в виде таблицы.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.10. Пищевые концентраты

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ, З4, З6, У4, У5

Формируемые компетенции: ПК3.4, ПК3.5, ПК3.5, ОК.6

Лекция:

План.

1. Пищевые концентраты: понятие, назначение
2. Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса по составу.
3. Ассортимент. Оценка качества:
4. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

8.2 Задания промежуточной аттестации

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3; У4, У5, У6; У7, У8, У9; З1, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, З9, З10

Формируемые компетенции: ПК 1.1-ПК1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5; ОК. 01-09

Введение. Предмет и задачи товароведения.

Управление качеством и ассортиментом товаров. Контроль качества товаров

1. Товароведение – это научная дисциплина, изучающая
 - 1) стоимость
 - 2) *потребительскую стоимость
 - 3) качество и технологию производства
 - 4) методы использования и утилизации
2. Товар – это продукт
 - 1) *труда
 - 2) жизнедеятельности человека
 - 3) процесса
 - 4) работы
3. Первый этап развития товароведения называется
 - 1) товароведно-технологическим
 - 2) *товароведно-описательным
 - 3) товароведно-формирующим
 - 4) товароведно-производственным
4. Полезность товара зависит от
 - 1) *свойств товара
 - 2) *потребностей человека
 - 3) химического состава
 - 4) способов производства
5. Основными задачами товароведения является изучение факторов, влияющих на
 - 1) *формирование качества
 - 2) *хранение качества
 - 3) сроки реализации
 - 4) разработку классификации
6. Основным объектом дисциплины «Товароведение» являются
 - 1) деньги
 - 2) ценные бумаги
 - 3) услуги
 - 4) *товар
7. Предметом товароведения являются
 - 1) *потребительские свойства товаров
 - 2) качество
 - 3) технология производства
 - 4) формирование ассортимента
8. Результатом деятельности и процесса является
 - 1) работа
 - 2) услуга
 - 3) *товар
 - 4) польза
9. Потребительская стоимость товара означает категорию
 - 1) *экономическую
 - 2) технологическую
 - 3) политическую
 - 4) историческую
10. Основная категория товароведения- это
 - 1) *качество товара
 - 2) цена
 - 3) количество
 - 4) стоимость
11. Одной из основных характеристик ассортимента товаров является
 - 1) объемность
 - 2) структура
 - 3) *полнота
 - 4) красочность
12. К факторам, влияющим на формирование ассортимента товаров, относятся факторы
 - 1) *экономические

- 2)политические
- 3)географические
- 4)национальные

13.Одна из основных задач успешного формирования ассортимента

- 1) обновление ассортимента
- 2)повышение квалификации и уровня подготовки товароведов
- 3)* установление связей между производством, торговлей и потребителем
- 4)систематический анализ ассортимента

14.Качество – это

- 1)*совокупность потребительских свойств товара
- 2)совокупность признаков товара
- 3)функциональные особенности товара
- 4)органолептические показатели

15.Объективный метод определения показателей качества товаров – это метод

- 1)органолептический
- 2)*экспертный
- 3)социологический
- 4)лабораторный

16.Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она

- 1)аттестована
- 2)имеет нужное оборудование
- 3)*аккредитована
- 4)имеет статус государственного предприятия

17.Для товаров, подлежащих обязательной сертификации, ответственность за наличие сертификата и знака соответствия несет

- 1)торговая организация
- 2)изготовитель товара
- 3)*испытательный центр
- 4)Госстандарт РФ

18. По месту нахождения товаров различают ассортимент

- 1)видовой
- 2)простой
- 3)*торговый
- 4)*промышленный

19. В зависимости от широты охвата товаров различают ассортимент

- 1)*сложный
- 2)*простой
- 3)*развернутый
- 4)промышленный

20.По количеству характеризующих свойств показатели качества бывают

- 1)*единичными
- 2)множественными
- 3)двукратными
- 4)многократными

21. Основные направления формирования ассортимента товаров - это

- 1)*сокращение
- 2)*обновление
- 3)*стабилизация
- 4)сохранение

Технология товароснабжения торговой сети.

Источники и формы товароснабжения.

22. Стационарная торговая сеть – это вид торговой сети, которая представлена

- 1)*магазинами
- 2)*киосками
- 3)*павильонами
- 4)палатками

23. Тип магазина определяется его

- 1)*ассортиментом
- 2)*торговой площадью
- 3)*методом продажи
- 4)местом расположения

24. К помещениям для приемки, хранения и подготовки товаров к реализации относятся

- 1)торговый зал
- 2)*холодильные камеры
- 3)*складские помещения
- 4)гардеробные

25. Торговое предприятие должно иметь вывеску с указанием

- 1)места расположения
- 2)*наименования
- 3)*режима работы
- 4)*организационно-правовой формы

26. Приемка продовольственных товаров происходит

- 1)с учетом спроса потребителей
- 2)*по количеству и качеству
- 3)по виду тары
- 4)свойству товаров

27. Срок проверки по качеству нескорпортующихся товаров при приемке на склад

- 1)30 дней
- 2)14 дней
- 3)*10 дней
- 4)20 дней.

28. При составлении Договора поставки руководствуются

- 1)*Гражданским кодексом РФ
- 2)Законом защиты прав потребителя
- 3)Конституцией
- 4)Сборником рецептур блюд

29. Договор, как правило, имеет разделов

- 1)пять
- 2)*четыре
- 3)два
- 4)шесть

30.Товародвижение – это

- 1)производство товаров
- 2)реализация товаров
- 3)*транспортировка товаров от мест их производства до мест потребления
- 4)доставка сырья на производство

31.Приемку товаров в предприятия питания проводят этапами в количестве

- 1)три
- 2)четыре
- 3)*два
- 4)пять

32. Важную роль в товародвижении выполняет

- 1)оборудование склада
- 2)формы снабжения
- 3)*транспорт

- 4)поставщик
33. Различают две формы товароснабжения
1)централизованную
2)децентрализованную
3)*складскую
4)*транзитную
34. Товароснабжение осуществляется следующими методами
1)*централизованными
2)*децентрализованными
3)складскими
4)транзитными
35. Приемка товара по качеству осуществляется в соответствии с
1)накладной
2)счет-фактурой
3)*сертификатом соответствия
4)*удостоверением о качестве
36.Розничные предприятия закупают товар для дальнейшей реализации
1)*на оптовых базах
2)у частных лиц
3)*у предприятий – изготовителей
4)*в фермерских хозяйствах

Химический состав продуктов. Пищевая ценность. Оценка качества продовольственных товаров.

37. Пищевая ценность различных продуктов обусловлена наличием в них
1)жиров
2)углеводов
3)*полноценных белков
4)минеральных веществ
38. К неорганическим веществам, входящих в состав продовольственных товаров относятся
1)*вода
2)*минеральные вещества
3)жиры
4)углеводы
39. К макроэлементам, содержащимся в продовольственных товарах, относятся
1)йод
2)медь
3)*калий
4)*фосфор
40. К микроэлементам, содержащимся в продовольственных товарах, относится
1)магний
2)калий
3)*фтор
4)железо
41. Группа жирорастворимых витаминов, входящих в состав продуктов представлена в количестве
1)2
2)3
3)*4
4)5
42. К группе водорастворимых витаминов относятся витамины
1)*С
2)*В

- 3)*РР
4)А
43. К жирорастворимым витаминам относятся витамины
1)*Д
2)*Е
3)*К
4)Р
44. К неорганическим веществам относятся
1)*вода
2)*минеральные вещества
3)жиры
4)витамины
45. К неорганическим веществам относятся
1)вода
2)минеральные вещества
3)*белки
4)*углеводы
46. Зольность является важным показателем товарного сорта
1)мяса
2)рыбы
3)*муки
4)*крахмала
47. Органические кислоты придают продуктам
1)запах
2)*вкус
3)окраску
4)консистенцию
48. При определении качества товаров органолептическим методом определяют
1)*вкус
2)*цвет
3)*запах
4)состав
49. Измерительный метод позволяет при помощи приборов определить в продуктах
1)*плотность
2)*вязкость
3)консистенцию
4)внешний вид
50. Основным материалом, из которого строятся клетки, ткани, и органы человека является
1)жир
2)*белок
3)витамины
4)углеводы
51. К полисахаридам относят
1)глюкозу
2)*крахмал
3)*гликоген
4)*клетчатку
52. Ароматические вещества обуславливают в продуктах
1)цвет
2)вкус
3)*запах
4)консистенцию
53. Суточная энергетическая потребность организма женщины составляет в ккал
1)4200
2)3200

- 3)*2200
4)5200
54. Суточная энергетическая потребность организма мужчин-спортсменов составляет в ккал
1)*4000
2)3000
3)2000
4)5200
55. Оценка качества продуктов проводится в соответствии с требованиями
1)сертификата
2)лицензии
3)*стандарта
4)*технического условия
56. Пищевые добавки, входящие в состав продуктов обозначаются буквой
1)А
2)В
3)Б
4)*Е

57. Обязательным для выполнения нормативным документом является
1)*национальный (государственный) стандарт
2)технический регламент
3) стандарт предприятия
4) предварительный стандарт
58. Подтверждение поставщика о соответствии товара имеет форму
1) технического условия
2)*заявления-декларации о соответствии
3)сертификата соответствия
4)гигиенического сертификата
59. Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она
1) аттестована
2) имеет нужное оборудование
3)*аккредитована
4) имеет статус государственного предприятия

Хранение продовольственных товаров.

Консервирование

60. На сохраняемость продовольственных товаров влияет содержание в них
1)белков
2)ферментов
3)углеводов
4)*воды
61. К физическим процессам, происходящим в продуктах при хранении, относится
1)окисление жиров
2)потеря органических веществ
3)разрушение витаминов
4)*поглощение и потеря влаги
62. К физическим факторам, влияющих на процесс хранения продуктов, относятся
1)*температура
2)*влажность
3)*свет
4)наличие микробов
63. Действие света вызывает в продуктах
1)*прогоркание жиров
2)*изменение цвета
3)уменьшение объема

- 4)развитие микроорганизмов
64. В ходе микробиологических процессов в продовольственном сырье происходят
1)дозревание
2)*брожение
3)*гниение
4)*плесневение
65. В результате маслянокислого брожения продукты приобретают
1)*горечь
2)*прогорклый запах
3)способность к клейстеризации
4)пищевую ценность
66. Основными причинами возникновения естественной убыли продуктов являются
1)расфасовка
2)*усушка
3)*утечка
4)*распыл
67. Физический метод консервирования – это
1)посол
2)копчение
3)*стерилизация
4)сушка
68. Пастеризация заключается в нагревании продуктов до температуры в С
1)30-40
2)90-100
3)*65-85
4)70-80
69. Стерилизация заключается в тепловой обработке герметично закрытого продукта при температуре в С
1)*113-120
2)80-90
3)50-70
4)60-80
70. Квашение плодов и овощей основано на образовании в них кислоты
1)маслянокислой
2)*молочной
3)уксусной
4)яблочной
71. В состав маринадной заливки при мариновании вводят кислоту
1)виноградную
2)молочную
3)*уксусную
4)яблочную
72. Копчение – это способ консервирования, при котором продукт подвергается
1)варке
2)квашению
3)*посолу
4)*обработке дымом
73. В качестве антисептиков при консервировании могут применяться такие химические вещества как
1)фенол
2)крезол
3)*бензойная кислота
4)*борная кислота

74. Для консервирования пищевых продуктов могут использоваться

- 1)*антибиотики
- 2)*фитонциды
- 3)спирт
- 4)витамины

75. Дезинфекция - это мероприятия по уничтожению

- 1)тараканов
- 2)грызунов
- 3)*болезнетворных микроорганизмов
- 4)плесени

76. Дезинсекция — это методы борьбы с

- 1)грызунами
- 2)болезнетворными микроорганизмами
- 3)*насекомыми
- 4)плесенью

77. Дератизация - это истребление различными способами

- 1)тараканов
- 2)микроорганизмов
- 3)*крыс, мышей
- 4) мух

78. Сублимационную сушку сырья производят на основе предварительного

- 1)замачивания
- 2)*замораживания
- 3)бланширования
- 4)отваривания

79. Согласно классификации производят консервы

- 1)*натуральные
- 2)*закусочные
- 3)*маринованные
- 4)жидкие

80. К высококалорийным и высокопитательным относятся консервы

- 1)натуральные
- 2)*закусочные
- 3)маринованные
- 4)пюреобразные

Плодоовощные товары

81. У вегетативной группы овощей в пищу используют

- 1)семена
- 2)плоды
- 3)*корни
- 4)*стебли

82. К клубнеплодам относятся

- 1)*батат
- 2)петрушка
- 3)редис
- 4)баклажаны

83. К корнеплодам относятся

- 1)картофель
- 2)шпинат
- 3)*морковь
- 4)тыква

84. В группу плодовых овощей входят

- 1)*томатные
- 2)*бобовые
- 3)пряниковые
- 4)луковые

85. По назначению сорта картофеля подразделяют на

- 1)*столовые
- 2)*технические
- 3)*кормовые
- 4)технологические

86. Размер корнеплодов по наибольшему диаметру для моркови отборной составляет в см

- 1)*3-5
- 2)3-7
- 3)5-10
- 4)5-14

87. Чеснок и приправа – это источник

- 1)*фитонцидов
- 2)витаминов
- 3)белков
- 4)минеральных веществ

88. Десертные овощи используют для приготовления

- 1)*вторых блюд
- 2)*киселей
- 3)*компотов
- 4)супов

89. Пряниковые овощи – это

- 1)ревень
- 2)*базилик
- 3)артишок
- 4)салат

90. Зрелость арбузов определяют по

- 1)*характеру звука
- 2)*цвету коры
- 3)*подсохшей плодоножки
- 4)размеру

91. Размер раннеспелых дынь по наибольшему поперечному диаметру составляет в сантиметрах не менее

- 1)*10
- 2)15
- 3)20
- 4)25

92. Созревают при хранении

- 1)баклажаны
- 2)*помидоры
- 3)огурцы
- 4)тыква

93. К семечковым плодам – относится

- 1)вишня
- 2)фундук
- 3)*рябина
- 4)смородина

94. К косточковым плодам – относится

- 1)*кизил
- 2)фундук
- 3)малина
- 4)смородина

95. По вкусу яблоки бывают

- 1)*сладкие
- 2)*кислые
- 3)пряные
- 4)*пресные

96. Груши по сравнению с яблоками, содержат больше

- 1) органических кислот
 - 2) минеральных веществ
 - 3) *сахара
 - 4) ферментов
97. Изучением сортов винограда занимается наука
- 1) *ампелография
 - 2) ботаника
 - 3) микробиология
 - 4) *товароведение
98. Орех подземный, или культурный, земляной орех – это
- 1) миндаль
 - 2) фисташка
 - 3) лещина
 - 4) *арахис
99. К субтропическим плодам относятся
- 1) *апельсины
 - 2) *манго
 - 3) банан
 - 4) ананас
100. Не выдерживают транспортировки в свежем виде плоды
- 1) граната
 - 2) *инжира
 - 3) грейпфрута
 - 4) лимона
101. Предельный срок хранения свежих грибов в часах составляет
- 1) 3-5
 - 2) 5-10
 - 3) *6-8
 - 4) 1-2
102. Плодоовощную продукцию перед подачей в торговый зал предварительно
- 1) моют
 - 2) взвешивают
 - 3) *сортируют
 - 4) *фасуют
103. Квашение используют для переработки
- 1) огурцов
 - 2) грибов
 - 3) моркови
 - 4) *капусты
104. В сушеных плодах содержание остаточной влаги составляет в %
- 1) *16-20
 - 2) 10-15
 - 3) 6-7
 - 4) 10-20
- Зерномучные товары**
105. К семейству злаковых относится
- 1) *кукуруза
 - 2) *просо
 - 3) гречиха
 - 4) горох
106. Максимальный срок хранения зерна при соблюдении норм составляет в годах
- 1) 20
 - 2) 10
 - 3) *15
 - 4) 5
107. Из пшеницы вырабатывают крупу

- 1) *манную
 - 2) *полтавскую
 - 3) пшено
 - 4) перловую
108. Мука специального назначения – это мука
- 1) пшеничная
 - 2) ржаная
 - 3) *рисовая
 - 4) *соевая
109. Снижение температуры до 0°C позволяет увеличить срок хранения муки в несколько раз
- 1) 5-6
 - 2) *2-3
 - 3) 1-2
 - 4) 2-6
110. Основным сырьем для хлебопечения является
- 1) *мука
 - 2) *соль
 - 3) молоко
 - 4) яйцо
111. При приемке качество хлеба проверяют осмотром продукции с каждой полки в %
- 1) 5
 - 2) 20
 - 3) 15
 - 4) *10
112. Бараночные изделия различают по
- 1) цвету
 - 2) *диаметру
 - 3) *толщине кольца
 - 3) *массе
113. К дополнительному сырью для производства макаронных изделий относятся
- 1) *паста
 - 2) *молоко
 - 3) вода
 - 4) мука
114. К трубчатым макаронным изделиям относят
- 1) *рожки
 - 2) вермишель
 - 3) лапшу
 - 4) *перья
115. Пирожные отличаются от тортов
- 1) *массой
 - 2) *отделкой
 - 3) рецептурой
 - 4) формой
116. Макаронную муку вырабатывают из пшеницы сортов
- 1) стекловидных
 - 2) *твердых
 - 3) *мягких
 - 4) крупчатки
117. При оценке качества муки определяют
- 1) *вкус
 - 2) *цвет
 - 3) *зольность
 - 4) количество микробов
118. Крупу из риса вырабатывают следующих видов
- 1) *шлифованную
 - 2) *полированную

- 3)*дробленную
4)целую
119. Хранят муку и крупу при температуре С
1)*5-20
2)10-15
3)1-10
4)18-25

120. К лентообразным изделиям относят

- 1)рожки
2)вермишель
3)*лапшу
4)ракушки

121. К простым булочным изделиям относят

- 1)халы
2)устрицы
3)хлебцы
4)*батоны

122. При оценке качества бараночных изделий определяют

- 1)*набухаемость
2)*хрупкость
3)кислотность
4)запах

123. Хранят хлеб при температуре С

- 1)*20-25
2)0
3)1-10
4)5-15

124. Хранят хлеб при относительной влажности в %

- 1)80
2)90
3)60
4)*75

Вкусовые товары. Кондитерские товары.

125. Натуральный мед по ботаническому происхождению делят на

- 1)*цветочный
2)*падевый
3)*смешанный
4)искусственный

126. В зависимости от рецептурного состава кондитерские изделия подразделяются на такие группы как

- 1)шоколадные
2)*плодово-ягодные
3))*сахарные
4)*мучные

127. Пирожные отличаются от тортов

- 1)*массой
2)*отделкой
3)рецептурой
4)формой

128. В торговой классификации чай подразделяется на

- 1)*зеленый
2)коричневый
3)*черный
4)оранжевый

129. В процессе хранения чая влажность воздуха в складских помещениях должна быть не выше в %

- 1)*70

2)50

3)65

4)80

130. По месту произрастания ботанические сорта кофе делят на

- 1)*американский
2)*африканский
3)*азиатский
4)европейский

131. Для придания кофе необходимых свойств, его

- 1)измельчают
2)*обжаривают
3)сушат
4)купажируют

132. В маркировке кофе помимо обычных реквизитов указывают

- 1)состав кофе
2)*способ приготовления
3)место произрастания
4)правила транспортирования

133. По используемой части растения пряности подразделяют на

- 1)*семена
2)*плоды
3)*цветки
4)листья

134. В розничной сети запас пряностей рекомендуется создавать на количество дней

- 1)10
2)20
3)*30
4)50

135. Поваренная соль природное кристаллическое соединение, основными компонентами которого являются

- 1)фтор
2)железо
3)*хлор
4)*натрий

136. Срок гарантийного хранения поваренной соли с добавкой йода в месяцах

- 1)5-6
2)10-12
3)4-7
4)*2-3

137. Ром относится к напиткам

- 1)десертным
2)аперитивам
3)*крепким
4)слабоалкогольным

138. Срок выдержки коньячных марочных спиртов составляет в годах

- 1)3-5
2)1-3
3)2-4
4)*6-12

139. При кратковременном хранении мешки с сахаром-песком укладывают в ряды высотой

- 1)2-3
2)4-5
3)5-6

4)*7-8

140. Для производства мармелада используют следующие желирующие вещества

1)*пектин

2)*агар

3)*агароид

4)крахмал

141. Пирожные и торты необходимо хранить при температуре в С около

1)*0-5

2)1-10

3)5-15

4)10-15

142. К восточным сладостям относят

1)*шербет

2)*грильяж

3)*рахат-лукум

4)мармелад

143. В состав крекера входит большое количество

1)витаминов

2)*жиров

3)углеводов

4)воды

144. К мучным кондитерским изделиям относятся

1)*печенье

2)*торты, пирожные

3)*галеты

4)цукаты

Пищевые жиры. Молочные товары

145. Молоко коровье – это источник

1)*белков

2)*углеводов

3)*витаминов

4)кислот

146. В торговлю поступает молоко пастеризованное жирностью в %

1)*2,5

2)*3,2

3)*6

4)2

147. К диетическим кисломолочным продуктам относят

1)сметану

2)*кефир

3)*варенец

4)*кумыс

148. Кумыс – продукт смешанного брожения готовят из молока

1)коровьего

2)козьего

3)верблюжьего

4)*кобыльего

149. Условной банкой при учете молочных консервов является банка вместимостью в граммах

1)200

2)300

3)*400

4)500

150. Молоко сухое быстрорастворимое готовят в

1)автоклавах

2)*инстанттайзерах

3)котлах

4)пароконвектоматах

151. В зависимости от особенностей изготовления мороженое делят на

1)*мягкое

2)*закаленное

3)кремообразное

4)твердое

152. Срок хранения топленого масла составляет в месяцах

1)*3

2)6

3)8

4)1

153. Настоящую пиццу можно приготовить только с сыром

1)Российским

2)Голландским

3)*Мацарелло

4)Швейцарским

154. Оценку качества сыра по органолептическим показателям производят по баллам в количестве

1)*100

2)50

3)30

4)10

155. Производство плавленых сыров впервые было начато в

1)России

2)*Швейцарии

3)Франции

4)Германии

12. Основными видами растительного масла являются

1)*кунжутное

2)*соевое

3)*подсолнечное

4)ореховое

156. По консистенции майонезы различают

1)*сметанообразные

2)*пастообразные

3)густые

4)жидкие

157. Массовая доля жира во всех видах растительного масла составляет в %

1)100

2)95

3)*99,8

4)96

158. К молочным десертам относятся

1)*пудинги

2)*муссы

3)сливки

4)йогурт

159. В качестве потребительской тары для мороженого используют

1)*фольгу

2)*стаканчики

3)*пакетики

4)коробки

160. Из творога с добавлением пшеничной муки, соли, сахара и яиц выпускают

- 1)*вареники
- 2)*блинчики
- 3)*запеканки

4)кремы

161. Сметану получают из

1)молока

2)творога

3)*сливок

4)кисломолочных продуктов

Мясные товары

162. Скот мясного направления – это скот с высоким выходом мяса в %

1)50-60

2)60-90

3)50-70

4)*60-70

163. Срок хранения охлажденных субпродуктов в розничных предприятиях в часах не более

1)*36

2)24

3)48

4)72

164. Маркировку свинины первой категории проводят клеймом в форме

1)квадрата

2)овала

3)*круга

4)треугольника

165. Говяжью тушу разделяют на отруба в количестве

1)15

2)*11

3)10

4)8

166. Срок хранения вареных колбас в часах не более

1)36

2)48

3)*72

4)24

167. К высшему сорту сырокопченых колбас относится

1)Любительская

2)*Брауншвейгская

3)Московская

4)Деликатесная

168. В мясных консервах содержание поваренной соли составляет в % не более

1)*2,2

2)3

3)1

4)1,5

169. Гарантийные сроки хранения говядины и свинины тушеной в металлических банках составляет в годах

1)2

3)3

3)*1

4)4

170. Различают бомбаж консервов

1)*физический

2)*химический

3)*микробиологический

4)радиационный

171. К порционным полуфабрикатам из говядины относят

1)рагу

2)*антрекот

3)гуляш

4)бефстроганов

172. Телятина – это мясо животных в возрасте не старше месяцев

1)5

2)4

3)*3

4)2

173. Не клеймят туши

1)говядины

2)телятины

3)*птицы

4)свинины

174. В зависимости от сорта говядины вареные колбасы подразделяют на сорта

1)*1

2)*высший

3)*2

4)3

175. По термическому состоянию мясо парное имеет температуру не ниже С

1)12

2)4

3)*35

4)30

176. Свинину подразделяют на категории в количестве

1)3

2)*5

3)6

4)2

177. К субпродуктам 1 категории относят

1)*почки

2)*печень

3)ноги

4)легкое

178. К субпродуктам 2 категории относят

1)почки

2)*вымя

3)*ноги

4)*легкое

179. В розничной торговой сети колбасные изделия должны храниться при температуре не выше С

1)*8

2)0

3)5

4)6

180. По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяют на категории

1)высшая

2)*1

3)*2

4)3

181. По качеству выше ценится печень

1)*телячья

2)*говяжья

3)свиная

4)куриная

Рыбные товары

182. По образу жизни и месту обитания рыбу делят на

1)*морскую

2)*пресноводную

3)*проходную

4)озерную

183. Содержание жира в тощей рыбе составляет не более в %

1)8

2)15

3)*2

4)1

184. Жиры рыб богаты витаминами

1)С

2)*А

3)*Д

4)РР

185. К семейству осетровых пород рыб относят

1)*калугу

2)*белугу

3)омуль

4)треску

186. К семейству лососевых пород рыб относят

1)*чавычу

2)белугу

3)*омуль

4)ставриду

187. В розничной торговой сети в холодильниках при температуре 5-6°C рыбу хранят в сутках до

1)*14

2)7

3)10

4)5

188. Ценность икры обусловлена высоким содержанием в ней

1)жиров

2)*белков

3)минеральных веществ

4)витаминов

189. Консервантами в пресервах являются

1)*уксусная кислота

2)*бензойнокислый натрий

3)лимонная кислота

4)соль

190. В пищу используют виды рыб в количестве около

1)100

2)300

3)*500

4)200

191. К семейству лососевых относят

1)калугу

2)камбалу

3)*кету

4)треску

192. Черная икра – это продукт переработки рыб семейства

1)лососевых

2)*осетровых

3)окуневых

4)скумбриевых

193. Красная икра – это продукт переработки рыб семейства

1)*лососевых

2)осетровых

3)окуневых

4)скумбриевых

194. Важнейшие представители семейства тресковых это

1)*навага

2)*минтай

3)лещ

4)форель

195. Охлажденная рыба должна иметь температуру тела в толще мышц не выше С

1)1

2)3

3)4

4)*5

196. Маринованная рыба готовится с использованием кислоты

1)виноградной

2)маслянокислой

3)лимонной

4)*уксусной

197. Срок хранения сушеных рыбных товаров составляет в месяцах

1)2

2)*1

3)4

4)3

198. Рыбные консервы в зависимости от вида сырья и способа обработки делят на

1)естественные

2)*натуральные

3)*в томатном соусе

4)*в масле

199. Рыбные паштеты и пасты вырабатывают из

1)*икры

2)*молока

3)*печени

4)плавников

200. Рыбу в зависимости от длины и массы тела делят на

1)большую

2)*крупную

3)*среднюю

4)*мелкую

201. Тело семейства рыб карповых

1)*высокое, сжато с боков

2)продолговатое

3)веретенообразное

4)толстое продолговатое

Яйцо и продукты его переработки. Пищевые концентраты

202. Наиболее ценными и распространенными являются яйца

1)утиные

2)гусиные

3)*куриные

- 4)индюшиные
203. В продажу поступают яйца
1)утиные
2)гусиные
3)*куриные
4)*перепелиные
204. Яйцо состоит из
1)*скорлупы
2)*белка
3)*желтка
4)аминокислот
205. По способу и сроку хранения яйца куриные подразделяют на
1)*диетические
2)*столовые
3)холодильниковые
4)магазинные
206. К диетическим относят яйца срок хранения, которых не превышает в сутках
1)10
2)5
3)*7
4)14
207. Масса одного перепелиного яйца составляет в граммах
1)*8-10
2)5-10
3)3-5
4)10-15
208. Продаются перепелиные яйца только фасованными в количестве штук
1)10
2)15
3)*20
4)25
209. Прибор для проверки качества яиц называется
1)*овоскопом
2)манометром
3)термометром
4)психрометром
210. Хранят яйца в промышленных холодильниках при температуре в С
1)-4
2)-5
3)-3
4)*-2
211. Продолжительность хранения яиц на холодильнике составляет в сутках не более
1)30
2)*90
3)1-4
5)5-10
212. Диетические яйца для реализации маркируют краской
1)синей
2)зеленой
3)*красной
4)черной
213. Диетические яйца маркируются буквой
1)С
2)*Д

- 3)Я
4)К
214. Пищевые концентраты – это продукты
1)обезжиренные
2)*обезвоженные
3)витаминизированные
4)стерилизованные
215. В концентраты для первых и вторых блюд для придания вкуса добавляют
1)*глюконат натрия
2)нитраты
3)нитриты
4)хлориды
216. К концентратам третьих обеденных блюд относят
1)каши
2)омлеты
3)*муссы
4)*желе
217. К концентратам первых и вторых обеденных блюд относят
1)кремы
2)*макаронные изделия
3)хлопья
4)*бульонные кубики
218. Сухие завтраки представлены
1)*воздушными зернами
2)*хлопьями
3)макаронными изделиями
4)крупяными отварами
219. Хранят концентраты при температуре не более в С
1)10
2)*20
3)25
4)15
220. 16. Хранят концентраты при относительной влажности не более в %
1)100
2)90
3)*75
4)50
221. Продукты из соевой муки содержат белка около в %
1)30
2)20
3)*50
4)40

Время выполнения: 30 минут

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
У1-идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество;	экзамен	20 баллов
У2-устанавливать дефекты и определять качество продукции;		
У3-контролировать условия и сроки хранения продовольственных товаров и сырья;		
У4-определять и списывать товарные потери;		
У5-распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;		
У6-определять качество сырья и готовой продукции;		
У7-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;		
У8-пользоваться нормативной документацией;		
У9-осуществлять самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач.		
З1-основные понятия и нормативную базу товароведения;	экзамен	20 баллов
З2-ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения;		
З3-актуальные вопросы рационального питания;		
З4-нормативную документацию по товароведению;		
З5-классификацию и ассортимент пищевых продуктов;		
З6-химический состав, пищевую ценность продуктов;		
З7-изменение их свойств под влиянием различных факторов;		
З8-требования к качеству пищевых продуктов;		
З9-условия и сроки хранения сырья;		
З10-кулинарные свойства пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве.		

9. Шкала оценки образовательных достижений

Баллы	Качественная оценка	Количественная оценка
91-100	отлично	«5»
76-90	хорошо	«4»
61-75	удовлетворительно	«3»
менее 61	неудовлетворительно	«2»
более 60	зачтено	
менее 61	не зачтено	

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля **ОП.10 Товароведение продовольственных товаров** предполагает наличие кабинета «организации коммерческой деятельности и логистики», «междисциплинарных курсов»; лаборатории информационных технологий в профессиональной деятельности, технического оснащения торговых организаций и охраны труда;

Оборудование учебного кабинета организации коммерческой деятельности и логистики, междисциплинарных курсов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- специализированная мебель;
- комплект законодательных и нормативных документов;
- комплект форм учетных и отчетных документов для анализа коммерческой деятельности;
- рекомендации по подготовке к практическим занятиям;
- рекомендации по составлению отчета по производственной практике;
- задания для проведения практических занятий;
- комплект тестовых заданий;
- комплект учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- принтер;
- сканер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории информационных технологий в профессиональной деятельности:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- автоматизированные рабочие места обучающихся;
- компьютер с выходом в Интернет;
- интерактивная доска;
- компьютеры;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории технического оснащения торговых организаций и охраны труда

- плакаты;
- интерактивная доска;
- компьютеры;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

4.2. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения».

6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»).

7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

8. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332. От 13.04.93.

9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

10. Правила продажи отдельных видов товаров: утв. Постановлением Правительства РФ №1222 от 20.10.1998 г. (с изм. и доп. от 4.10.2012 г. №1007) [Электронный ресурс] / СПС «Гарант»

Учебная литература:

Основная:

1. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. – Москва : КноРус, 2021. – 413 с. <https://book.ru/book/936104>

2. Косарева, О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник / О. А. Косарева. - Москва: Университет «Синергия» , 2020. - 452 <https://e.lanbook.com/book/143986>

Дополнительная:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 478 с. <https://biblio-online.ru/bcode/446752>

Интернет - ресурсы:

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Таблица А. – ГЛОССАРИЙ ОСНОВНЫХ ТЕРМИНОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЙ

Антропометрические показатели - показатели, которые используются для характеристики соответствия конструкции товара особенностям человеческого тела; форме тела и его отдельных частей, входящих в контакт с товаром; распределению веса человека.

Ассортимент товаров - набор товаров, объединенных по какому - либо одному или совокупности признаков.

Ассортиментная группа - совокупность товаров, объединенных признаками идентичности принципов функционирования (например, ассортимент телевизоров) или общности продажи одним и тем же категориям потребителей (детская одежда), или продаж через одну и ту же группу торговых предприятий (аптечные товары), или торговлей в определенном диапазоне товаров (ассортимент дешевых товаров).

Ассортиментная характеристика товаров - совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональное или социальное назначение.

Базовый показатель качества - показатель качества, принятый за эталон при сравнительных оценках качества.

Безопасность - состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.

Безопасность пищевых продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Безопасность пищевых продуктов, производимых из сырья, полученного из генно-инженерно модифицированных (трансгенных) растений и животных - это состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни и здоровью граждан при обычных условиях использования пищевых продуктов, производимых из сырья, полученного из генно-инженерно модифицированных (трансгенных) растений и животных.

Безотказность - способность товара непрерывно сохранять работоспособное состояние в течение некоторого времени или наработки (продолжительности или объема работы в часах, циклах, километрах и др.). Ее оценивают по среднему времени работы, приходящейся на один отказ, вероятности работы без отказа и другими показателями.

Бесконтактное измерение - измерение, при котором воспринимающее устройство средства измерений не имеет механический контакт с поверхностью измеряемого объекта (измерение микроскопом, фотометром).

Биологически активные добавки - природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

Брак - это продукция, передача которой потребителю не допускается из-за наличия дефектов. Существуют товары, которые по сортам не делятся.

Вероятность безотказной работы - вероятность того, что в пределах заданной наработки отказ объекта не возникает.

Вид товаров - совокупность товаров, определенной группы, объединенных общим названием или назначением.

Вкус - органолептический показатель качества всех готовых к употреблению продовольственных товаров; ощущение, возникающее при возбуждении рецепторов и определяемое как качественно (сладкий, соленый, кислый, горький), так и количественно (интенсивность вкуса).

Время восстановления - это продолжительность восстановления работоспособного состояния.

Вязкость - способность материала поглощать энергию развивающейся в ней трещины.

Гамма-процентный срок сохраняемости - это срок сохраняемости товара, который будет достигнут товаром с заданной вероятностью процентов.

Генно-инженерно модифицированные (трансгенные) растения и животные - растения и животные, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинацию генов.

Гигиенические показатели - показатели, которые используются для характеристики соответствия товара гигиеническим условиям жизнедеятельности и работоспособности человека при его взаимодействии с товаром.

Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Градации качества товара - категории, которые ранжируют товары одного наименования от высших до низших ступней качества, на основе значений показателей качества и наличия дефектов.

Группа товаров - совокупность товаров определенного класса, обладающих сходным составом потребительских свойств и показателей.

Дефект - каждое отдельное несоответствие товара установленным требованиям.

Долговечность - способность товара сохранять работоспособное состояние до наступления предельного состояния при установленной системе технического обслуживания и ремонта.

Доступность информации - возможность получения информации авторизованным пользователем в нужное для него время.

Единичный показатель качества - показатель качества, относящийся только к одному из свойств объекта.

Естественная убыль - количественные потери, вызываемые процессами, которые свойственны товарам и происходят при их транспортировании и хранении.

Запах - ощущение, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния, определяемое качественно и количественно.

Затраты потребителя товара складываются из эксплуатационных издержек и капитальных вложений.

Значительный дефект - дефект, который существенно влияет на использование товара по назначению и (или) на его долговечность, но не является критическим.

Идентификация пищевых продуктов, материалов и изделий - деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, материалах и об изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках.

Иерархический метод классификации - последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки.

Измерения - это совокупность операций по применению технического средства, хранящего единицу физической величины, обеспечивающих нахождение соотношения измеряемой величины с ее единицей и получение значения этой величины.

Измерительная система - совокупность функционально объединенных мер, измерительных приборов, преобразователей, ЭВМ и других технических средств, размещенных в разных точках контролируемого объекта с целью измерения, как правило, нескольких физических величин, свойственных объекту.

Измерительная установка - совокупность функционально объединенных мер, измерительных приборов, преобразователей и других устройств, предназначенных для измерений, как правило, нескольких физических величин.

Измерительное усилие - это сила, с которой чувствительный элемент воздействует на поверхность объекта измерения.

Измерительный прибор - средство измерений, предназначенное для получения значений измеряемой физической величины в установленном диапазоне.

Измерительный комплекс - совокупность функционально объединенных средств измерения (измерительных установок) вспомогательных устройств, предназначенных для определения физических величин.

Интегральный показатель качества товара - отношение полезного суммарного эффекта от эксплуатации или потребления товара к суммарным затратам на ее эксплуатацию и потребление.

Интенсивность отказов - условная плотность вероятности возникновения отказа объекта, определяемая при условии, что до рассматриваемого момента времени отказ не возник.

Информационная безопасность товара - это состояние защищенности информационной среды товара.

Информационная выразительность - возможность объекта отражать в форме различные социально-эстетические идеи и представления (знаковость); наличие в форме изделия совокупности признаков обуславливающих его отличие, непохожесть на подобные изделия, но в то же время подчиненных основному композиционному замыслу (оригинальность), отражение в форме устойчивых черт, определяющих соответствие изделия современному уровню общественного и культурного развития или конкретному функциональному комплексу (стилевое соответствие); выявленность в форме отдельных признаков, характеризующих эстетические взгляды сегодняшнего дня (соответствие моде).

Исправное состояние - состояние объекта, при котором он соответствует всем требованиям нормативно-технической документации и (или) конструкторской (проектной) документации.

Канцерогенность - свойство канцерогенов при попадании в организм человека или животных приводить к образованию злокачественных новообразований (опухолей).

Качественные потери - потери, обусловленные микробиологическими, биологическими, биохимическими, химическими, физическими и физико-химическими процессами.

Качество пищевых продуктов - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

