Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления -филиала РАНХиГС
28.03.2022г протокол № 2

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.В.06 Товароведение продовольственных товаров
(код и наименование РПД)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

заочная
(формы обучения)

Год набора -2022

Автор(ы)-составитель(и):

к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Батурина Наталья Анатольевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Проектная деятельность одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 11.05.2022 № 1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

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

1.1. Дисциплина Б1.В.06 Товароведение продовольственных товаров обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/ Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1	на уровне знаний – свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции
		на уровне умений – анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции
		на уровне навыков – оценивает свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Б1.В.06 Товароведение продовольственных товаров составляет 6 зачетных единицы, что соответствует 216 академическим часам.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 80 часов: 26 лекций, 54 лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 109 час; контроль – 27 часов, форма контроля – экзамен.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 20 часов: 8 лекций, 12 лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 187 час; контроль – 9 часов, форма контроля – экзамен.

Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 1.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Молоко и молочные товары	25	1	2			22	К, Т
Тема 2	Масложировая продукция и яичные товары	23	1	2			20	К, Т
Тема 3	Мясо и мясные товары	28	1	1			26	К, Т
Тема 4	Рыба, рыбные товары и нерыбные продукты из водных ресурсов	28	1	1			26	К, Т
Тема 5	Зерно и зерномучные товары	20	1	1			18	К, Т
Тема 6	Сахар, крахмал, мед и кондитерские товары	28	1	2			25	К, Т
Тема 7	Свежие и переработанные фрукты, овощи и грибы	26	1	1			24	К, Т
Тема 8	Алкогольные и безалкогольные напитки,чай, кофе, пряности и приправы	29	1	2			26	К, Т
Промежуточная аттестация		9						Экз
Всего:		216	8	12			187	

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа);

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д) и др.), с применением которых ведется мониторинг успешности освоения образовательной программы обучающимися.

формы промежуточной аттестации: экзамен (Экз), зачет (З)/зачет с оценкой (ЗО).

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Молоко и молочные товары

Молоко: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Сливки: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Сметана: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Творог: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Зерненый творог: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Творожные продукты (творожная масса, сырки творожные): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Кисломолочные продукты (йогурт, кефир, простокваша, ряженка, айран, ацидофилин, варенец, кумыс и др.): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Напитки на основе пахты (несквашенные и кисломолочные): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Масло из коровье молока (сливочное, топленое): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Молочный жир: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Сыры (мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые, рассольные, плавленые и др.): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Молочные консервы (сухие и концентрированные): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Мороженое (молочное, сливочное, пломбир, кисломолочное): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Тема 2. Масложировая продукция и яичные товары

Масла растительные (подсолнечное, кукурузное, горчичное, соевое, рапсовое и др.): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Жиры животные топленые ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Маргарины (твердые, мягкие, жидкие): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Спреды и смеси топленые: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Майонезы и соусы майонезные: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Яйца пищевые (куриные, перепелиные, индюшиные, цесариные, страусиные): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Пищевые яичные продукты (жидкие и сухие): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Тема 3. Мясо и мясные товары

Мясо убойных животных (телятина, говядина, свинина, баранина, козлятина и др.): пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Мясо птицы (мясо кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов):пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Субпродукты мясные обработанные (говяжьи, свиные, бараньи и др.): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Субпродукты птицы (кур, цыплят, индеек, индюшат, цесарок, цесарят, уток, утят, гусей, гусят): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Колбасные изделия (вареные, фаршированные, ливерные, кровяные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые колбасы; паштеты, холодцы, студни, зельцы): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Продукты из мяса (соленые; вареные; запеченные; копченые; сыровяленые; варено-запеченные; жареные; прочие): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Продукты из шпика (соленые; вареные; копченые; варено-копченые; копчено-запеченные; запеченные; вяленые; жареные; прочие): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Мясные консервы (кусковые; рубленые; фаршевые; паштетные; ветчинные; эмульгированные; консервированные готовые блюда): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия (кусковые; рубленые; фаршированные; в тесте; прочие): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Тема 4. Рыба, рыбные товары и нерыбные продукты из водных ресурсов

Классификация промысловых рыб. Характеристика основных промысловых семейств рыб. Морфологический и химический состав.

Характеристика живой рыбы, предназначенной на пищевые цели:ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Рыба охлажденная: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Рыба мороженая: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Рыба соленая:ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Рыба копченая (холодного и горячего копчения):ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Рыба вяленая и сушено-вяленая:ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Консервы из рыбы и морепродуктов:ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Пресервы из рыбы и морепродуктов:ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Икорная продукция и аналоги: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Нерыбные продукты из водных ресурсов (водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и морские травы): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Тема 5. Зерно и зерномучные товары

Зерно: классификация, особенности строения, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Мука: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Крупа: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Хлеб и булочные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Хлебобулочные изделия пониженной влажности (сухари, гренки, хрустящие хлебцы, бублики, баранки, сушки, соломка, хлебные палочки): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Национальные хлебобулочные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Диетические хлебобулочные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Макаронные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Тема 6. Сахар, крахмал, мед и кондитерские товары

Сахар: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Подсластители: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Крахмал и крахмалопродукты: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Мед: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Шоколад: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Какао-порошок: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Карамельные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Конфеты: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Мармелад: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Пастильные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Ирис и драже: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Халва: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Жевательная резинка: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Печенье, крекер, галеты: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Пряники: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Вафли: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Торты и пирожные: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Кексы, рулеты, ромовая баба: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Сахаристые и мучные восточные кондитерские изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Кондитерские изделия специального назначения (витаминизированные, диетические, лечебные): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Тема 7. Свежие и переработанные фрукты, овощи и грибы

Свежие фрукты, овощи и грибы: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Фруктовые, овощные, грибные консервы (в заливке, маринованные, закусочные, соусы, кепчупы, пюре, томатная паста и др.): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Соки и соковая продукция из фруктов и (или) овощей: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Сушеные фрукты, овощи и грибы: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Быстрозамороженные фрукты, овощи и грибы: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Квашеная капуста, соленые овощные и грибные продукты: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Моченые фруктовые продукты: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Тема 8. Алкогольные и безалкогольные напитки,чай, кофе, пряности и приправы

Водка и водка особая: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Ликеры: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Ликероводочные изделия (наливки, пунши, настойки, напитки десертные, напитки спиртные газированные и негазированные, аперитивы, бальзамы, коктейли и джины): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Ром, виски: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Коньяк: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Виноградные вина: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Вина фруктовые: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Пиво: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Безалкогольные напитки: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Чай: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Чайные напитки: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Кофе: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Кофейные напитки: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Пряности (перец, лавровый лист, гвоздика, шафран, ваниль, бадьян, кардамон, корица, горчица, мускатный орех, имбирь, куркума и др.): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Соль пищевая: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Уксусы из пищевого сырья (спиртовой, спиртовой ароматизированный, яблочный, винный): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.06 Товароведение продовольственных товаров используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Молоко и молочные товары	выполнение контрольной работы (К), тестирование (Т)
Тема 2. Масложировая продукция и яичные товары	выполнение контрольной работы (К), тестирование (Т)
Тема 3. Мясо и мясные товары	выполнение контрольной работы (К), тестирование (Т)
Тема 4. Рыба, рыбные товары и нерыбные продукты из водных ресурсов	выполнение контрольной работы (К), тестирование (Т)
Тема 5. Зерно и зерномучные товары	выполнение контрольной работы (К), тестирование (Т)
Тема 6. Сахар, крахмал, мед и кондитерские товары	выполнение контрольной работы (К), тестирование (Т)
Тема 7. Свежие и переработанные фрукты, овощи и грибы	выполнение контрольной работы (К), тестирование (Т)
Тема 8. Алкогольные и безалкогольные напитки, чай, кофе, пряности и приправы	выполнение контрольной работы (К), тестирование (Т)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерные тесты для проведения текущей успеваемости

1. Ряженка представляет собой один из видов:
а) кефира,
б) простокваши,
в) кумыса.
2. Массовая доля жира в крестьянском масле составляет:
а) 82,5%,
б) 78,0%,

в) 72,5%.
3. Степень свежести молока характеризует показатель:
а) массовая доля жира,
б) кислотность,
в) плотность.
4. Сыр «Швейцарский» относится к сырам:
а) с высокой температурой второго нагревания,
б) с низкой температурой второго нагревания,
в) с низкой температурой первого нагревания.
5. Вид растительного масла зависит от:
а) сырья,
б) жирнокислотного состава,
в) консистенции.
6. В зависимости от массы яйца куриные подразделяют на категории:
а) высшая, отборная, первая, вторая, третья,
б) отборная, первая, вторая, третья, четвертая,
в) первая, вторая, третья, четвертая, пятая
7. Какие колбасные изделия выпускаются без оболочки?
а) сардельки
б) ливерные колбасы
в) мясные хлебы
8. Парное мясо убойных животных имеет температуру в толще мышц…
а) не менее 35^{o}С
б) не более 12^{o}С
в) 0-4 ^{o}С.
9. Вид муки определяется:
а) целевым назначением,
б) культурой,
в) технологией переработки зерна.
10. Мышцы на разрезе свежего мяса убойных животных должны быть…
а) слегка увлажненные, не липкие, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге
б) увлажненные, не липкие, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге
в) слегка липкие, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге

Ключи к вопросам тестов: 1 – б; 2 – в; 3 – б; 4 – а; 5 – а; 6 – а; 7 – в; 8 – а; 9- б; 10 – а.

Примерные варианты для контрольных работ

1. На предприятие общественного питания поступила партия молока питьевого пастеризованного жирностью 2,5%. Потребительская тара представляла собой пакеты - пюр-пак, объем 500 см^3; на потребительской таре были указаны все реквизиты согласно ТР ТС 022/2011 и ГОСТ 31450-2013, за исключением информации об условиях хранения. Объем партии – 80 ящиков (в каждом ящике - 20 шт.). При приемке было установлено, что в сопроводительных документах на данную партию молока отсутствует полная информация о поставщике продукции; фактический объем одного пакета составил 482 см^3; органолептические показатели соответствовали требованиям 31450-2013; физико-химические показатели: кислотность – 21^{o}Т, плотность – 1030 кг/м^3. Требуется: 1) оценить соответствие маркировки требованиям нормативной документации; 2) определить отклонение от установленной массы нетто упаковочной единицы потребительской тары и сравнить их с допускаемыми отклонениями; 3) сформулировать заключение о качестве поступившей партии требованиям и нормам ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

2. На предприятие общественного питания поступила партия творога с массовой долей жира 18%. Потребительская тара представляла собой брикеты из пергаментной бумаги (масса нетто брикета 180 г). Объем партии – 50 ящиков (в каждом ящике - 20 шт.). Маркировка потребительской тары соответствовала требованиям ТР ТС 022/2011, однако срока годности не было указано. При приемке было установлено, фактическая масса нетто одного брикета составила 184 г; температура творога оказалась равна 8°С, кислотность – 210°Т, массовая доля влаги – 65%, органолептические показатели соответствовали требованиям 31453-2013. Требуется: 1) оценить соответствие маркировки требованиям нормативной документации; 2) определить отклонение от установленной массы нетто упаковочной единицы потребительской тары и сравнить их с допускаемыми отклонениями; 3) сформулировать заключение о качестве поступившей партии требованиям и нормам ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

3. На предприятие общественного питания поступила партия маргарина, марка ММ. Потребительская тара представляла собой баночки из полимерного материала, масса нетто 180 г; на каждую баночку была наклеена этикетка с указанием всех реквизитов согласно ТР ТС 022/2011 и ГОСТ 32188-2013, за исключением информации об условиях хранения. Объем партии – 60 коробок (в каждой коробке 12 шт.). При приемке было установлено, что в сопроводительных документах на данную партию маргарина отсутствует полная информация о поставщике продукции; фактическая масса нетто одной баночки составила 182 г; на потребительской таре (баночке) были нанесены следующие знаки:

а) , б) 

, в) ;

органолептические показатели: внешний вид и консистенция маргарина при температуре (10±2)°С – пластичная, мягкая, легкоплавкая, однородная; поверхность среза маргарина слабоблестящая, сухая на вид; цвет маргарина – светло-желтый, недостаточно равномерный; физико-химические показатели: кислотность – 4,0°К, температура плавления жира, выделенного из маргарина, – 30°С, массовая доля жира – 50%. Требуется: 1) оценить соответствие маркировки требованиям нормативной документации; 2) определить отклонение от установленной массы нетто упаковочной единицы потребительской тары и сравнить их с допускаемыми отклонениями; 3) сформулировать заключение о качестве поступившей партии маргарина требованиям и нормам ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

4. На предприятие общественного питания поступила партия сливочного масла «Корона» высшего сорта, объем партии 20 ящиков из гофрированного картона. Потребительская тара представляла собой брикеты в пергаменте, масса нетто 180 г. Маркировка потребительской тары согласно ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», за исключением условий хранения продукции. Масло сливочное выработано в соответствии с требованиями и нормами ГОСТ 32261-2013. При приемке было установлено, что масло имеет незначительную горечь во вкусе, крошливую консистенцию и неравномерный цвет, все остальные показатели соответствовали требованиям ГОСТ 32261-2013. При определении массы нетто потребительской тары установлено, что фактическая масса нетто составила 182 г. Требуется: 1) оценить соответствие маркировки требованиям нормативной документации; 2) определить отклонение от установленной массы нетто упаковочной единицы потребительской тары и сравнить их с допускаемыми отклонениями; 3) сформулировать заключение о качестве поступившей партии

требованиям и нормам ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

5. На предприятие общественного питания поступила партия яиц куриных пищевых, объем партии – 8 картонных коробок, в каждой 360 штук яиц. В сопроводительных документах указано: яйца куриные столовые, категория – отборная; яйца выработаны в соответствии с требованиями и нормами ГОСТ 31654-2012. При приемке было установлено, что на яйца нанесена следующая информация (методом штемпелевания): дата сортировки, буква «С» и буква «О». При этом высота цифр и букв, обозначающих наименование, категорию и дату сортировки, - 3 мм. Масса одного яйца составила 64 г, масса 10 яиц оказалась равна 643 г; высота воздушной камеры – 7 мм; желток прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение, перемещается; белок недостаточно плотный, светлый, прозрачный; на скорлупе яиц имелись единичные точки. Требуется: 1) оценить соответствие маркировки требованиям нормативной документации; 2) определить отклонение от установленной массы нетто упаковочной единицы потребительской тары и сравнить их с допускаемыми отклонениями; 3) сформулировать заключение о качестве поступившей партии требованиям и нормам ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

6. На предприятие общественного питания поступила партия масла подсолнечного «Злато» рафинированного дезодорированного «Премиум», объем партии 40 ящиков (в каждом ящике – 20 бутылок). Масло выработано в соответствии с требованиями нормами ГОСТ 1129-2013. Потребительская тара представляла собой пластиковые бутылки, объем 900 $см^3$. Маркировка потребительской тары согласно ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», за исключением товарного знака предприятия-изготовителя. При приемке было установлено, что масло отличалось натуральным хорошо выраженным запахом и вкусом подсолнечного масла; имело небольшой осадок (отстой) и легкое помутнение. При определении полноты налива потребительской тары установлено, что фактический объем составил 895 $см^3$. Требуется: 1) оценить соответствие маркировки требованиям нормативной документации; 2) определить отклонение от установленной массы нетто упаковочной единицы потребительской тары и сравнить их с допускаемыми отклонениями; 3) сформулировать заключение о качестве поступившей партии требованиям и нормам ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

7. На предприятие общественного питания поступила партия майонеза «Провансаль», потребительская тара – пластиковые банки, масса нетто 200 г. Объем партии – 20 ящиков из гофрированного картона (10 банок в 1 ящике). Майонез выработан в соответствии с требованиями и нормами ГОСТ 31761-2012. При приемке было установлено, что на потребительской таре отсутствует информация о пищевой ценности продукта; внешний вид, консистенция – однородный кремообразный продукта с единичными пузырьками воздуха; цвет светло-желтый, недостаточно равномерный; массовая доля жира 45%; массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток – 1,5%; масса нетто одной банки – 195 г. Требуется: 1) оценить соответствие маркировки требованиям нормативной документации; 2) определить отклонение от установленной массы нетто упаковочной единицы потребительской тары и сравнить их с допускаемыми отклонениями; 3) сформулировать заключение о качестве поступившей партии требованиям и нормам ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств): в устной форме (ответы на вопросы) и письменной форме (решение ситуационной задачи).

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания *Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции*	Критерий оценивания *Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.*
ПК-2.1. Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	Знает и умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции. Оценивает свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.	Ответ обучающегося в полном объеме соответствует содержанию вопросов, ситуационная задача решена; содержание вопросов раскрыто системно, исчерпывающе; студент умеет анализировать и обобщать информацию; содержание ответа ясное по структуре, последовательное по изложению; позиция отвечающего представлена в полной мере и убедительно аргументирована, приведены примеры; обучающий демонстрирует самостоятельность и критичность суждений. Языковое оформление ответа полностью адекватно научному стилю литературного языка и нормам речи; мысли сформулированы ясно и точно; содержание изложено свободно, с использованием лексических и грамматических возможностей языка; студент демонстрирует безупречное владение метаязыком дисциплины

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Перечень вопросов для проведения экзамена

1. Зерно: классификация, особенности строения, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
2. Мука: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
3. Крупа: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
4. Хлеб и булочные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
5. Хлебобулочные изделия пониженной влажности (сухари, гренки, хрустящие хлебцы, бублики, баранки, сушки, соломка, хлебные палочки): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
6. Национальные и диетические хлебобулочные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
7. Макаронные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
8. Сахар и подсластители: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
9. Крахмал и крахмалопродукты: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

10. Мед: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
11. Шоколад: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
12. Какао-порошок: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
13. Карамельные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
14. Конфеты: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
15. Мармелад: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
16. Пастильные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
17. Ирис и драже: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
18. Халва: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
19. Жевательная резинка: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
20. Печенье, крекер, галеты: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
21. Пряники: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
22. Вафли: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
23. Торты и пирожные: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
24. Кексы, рулеты, ромовая баба: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
25. Сахаристые и мучные восточные кондитерские изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
26. Кондитерские изделия специального назначения (витаминизированные, диетические, лечебные): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
27. Свежие фрукты, овощи и грибы: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
28. Фруктовые, овощные, грибные консервы (в заливке, маринованные, закусочные, соусы, кепчупы, пюре, томатная паста и др.): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
29. Соки и соковая продукция из фруктов и (или) овощей: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
30. Сушеные фрукты, овощи и грибы: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
31. Быстрозамороженные фрукты, овощи и грибы: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
32. Квашеная капуста, соленые овощные и грибные продукты: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
33. Моченые фруктовые продукты: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
34. Водка и водка особая: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

35. Ликеры: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
36. Ликероводочные изделия (наливки, пунши, настойки, напитки десертные, напитки спиртные газированные и негазированные, аперитивы, бальзамы, коктейли и джины): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
37. Ром, виски: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
38. Коньяк: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
39. Виноградные вина: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
40. Вина фруктовые: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
41. Пиво: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
42. Безалкогольные напитки: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
43. Чай и чайные напитки: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
44. Кофе и кофейные напитки: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
45. Пряности (перец, лавровый лист, гвоздика, шафран, ваниль, бадьян, кардамон, корица, горчица, мускатный орех, имбирь, куркума и др.): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
46. Соль пищевая: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
47. Уксусы из пищевого сырья (спиртовой, спиртовой ароматизированный, яблочный, винный): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

Варианты практических (ситуационных) заданий для проведения экзамена

1. На предприятие общественного питания поступила партия макаронных изделий, по сопроводительным документам – перья, группа А, сорт высший. Потребительская тара представляла полимерные пакеты, масса нетто одного пакета 400 г. Объем партии – 12 коробок (в каждой коробке 20 шт.). Работники предприятия обратили внимание на то, что на потребительской таре макаронных изделий отсутствовала информация о сорте продукции, а форма изделий – изогнутые трубки с прямым срезом. При дальнейшей приемке установлено следующие: масса нетто одного пакета (потребительской тары) составила 402 г; на потребительской таре было указано: макаронные изделия - перья, группа А, наименование и местонахождение изготовителя, товарный знак изготовителя, масса нетто - 400 г, состав продукта, пищевая и энергетическая ценность, дата изготовления и дата упаковывания, срок хранения, условия хранения, способ приготовления, ГОСТ 31743-2012, а также были нанесены следующие знаки:

а) , б) 

, в) 

г) ;

органолептические показатели: цвет – кремовый; запах – свойственный данному изделию, без постороннего запаха; вкус – свойственный данному изделию, без постороннего вкуса; форма – изогнутые трубки с прямым срезом; физико-химические показатели: влажность – 12,5%; зольность – 1,6%; кислотность – 5,0 град.; сухое вещество, перешедшее в варочную воду – 7,0%; сохранность формы сваренных изделий – 98%.

Необходимо: 1) оценить соответствие маркировки требованиям нормативной документации; 2) определить отклонение от установленной массы нетто упаковочной единицы потребительской тары и сравнить их с допускаемыми отклонениями; 3) сформулировать заключение о качестве поступившей партии макаронных изделий требованиям и нормам ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

2. На предприятие общественного питания поступили партия муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Работники предприятия обратили внимание на то, что на потребительской таре муки отсутствовала информация о предприятии-изготовителе, цвет муки – белый с желтоватым оттенком. Потребительская тара представляла бумажные пакеты, масса нетто одного пакета 2 кг. Объем партии – 15 подложек (в каждой по 10 пакетов). В процессе дальнейшей приемки установлено следующие: масса нетто одного пакета (потребительской тары) составила 1,989 кг; на потребительской таре было указано, что мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт, масса нетто 2 кг, срок хранения, условия хранения, дата выработки и номер смены упаковывания, информация о пищевой и энергетической ценности (калорийности) в 100 г продукта, содержание белка, жира, углеводов, ГОСТ Р 52189-2003, а также были нанесены следующие знаки:

а) , б) 

, в) ;

органолептические показатели: цвет – белый, с желтоватым оттенком; запах – свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый; вкус – свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький, при разжевывании муки хруста не ощущалось; физико-химические показатели: массовая доля влаги – 10,5%; массовая доля золы в пересчете на сухое вещество – 0,65%; массовая доля сырой клейковины – 32,0%; число падения – 185 с. Необходимо: 1) оценить соответствие маркировки требованиям нормативной документации; 2) определить отклонение от установленной массы нетто упаковочной единицы потребительской тары и сравнить их с допускаемыми отклонениями;3) сформулировать заключение о качестве поступившей партии муки требованиям и нормам ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

3. На предприятие общественного питания поступила партия водки особой «На березовых бруньках». Потребительская тара представляла собой стеклянные бутылки, емкость одной бутылки 0,5 дм^3; на бутылки наклеены акцизные марки,этикетка и контр-этикетка с указанием всех реквизитов согласно ТР ТС 022/2011 и ГОСТ 32098-2013, за исключением товарного знака предприятия-изготовителя. Объем партии – 110 ящиков из гофрокартона (по 12 бутылок в каждом). Водка выработана из спирта «Экстра», нормативный документ, в соответствии с которым выработана и может быть идентифицирована водка, - ГОСТ 12712-2013. При приемке было установлено, что при определении полноты налива фактический объем 1 бутылки составил 0,492 дм^3; на потребительской таре были нанесены следующие знаки:

а) , б) 

, в) ;

органолептические показатели: прозрачная бесцветная жидкость без посторонних включений и осадка; вкус и аромат – характерные для водок данного типа, подчеркнуто специфический аромат внесенной добавки; физико-химические показатели: крепость водки – 40%; щелочность - 2,5 см^3; объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт - 0,03%; массовая концентрация сложных эфиров в 1 дм^3 безводного спирта - 3,0 мг; массовая концентрация сивушного масла в 1 дм^3 безводного спирта – 2,0 мг; массовая концентрация уксусного альдегида в 1 дм^3 безводного спирта – 2,0 мг. Необходимо: 1) оценить соответствие маркировки требованиям нормативной документации; 2) определить отклонение от

установленного объема потребительской тары и сравнить их с допускаемыми отклонениями; 3) сформулировать заключение о качестве поступившей партии водки особой требованиям и нормам ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

4. На предприятие общественного питания поступила партия сельди соленой 1-го сорта, объем партии 40 контейнеров. Потребительская тара представляла собой пластиковые контейнеры, емкость одного контейнера 20 кг; на контейнеры были наклеены этикетки с указанием всех реквизитов согласно ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», за исключением срока хранения продукции. Сельдь соленая выработана в соответствии с требованиями и нормами ГОСТ 815-2004. При приемке было установлено, что сельдь имеет потускневшую поверхность, незначительное подкожное пожелтение, проникшее в мясо; дряблую консистенцию; на отдельных экземплярах – срывы кожи и механические повреждения. При определении массы нетто установлено, что фактическая масса нетто составила 19,8 кг. Необходимо: 1) оценить соответствие маркировки требованиям нормативной документации; 2) определить отклонение от установленной массы нетто упаковочной единицы потребительской тары и сравнить их с допускаемыми отклонениями; 3) сформулировать заключение о качестве поступившей партии требованиям и нормам ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

5. На предприятие общественного питания поступила партия коньяка – российский коньяк трехлетний «Старейшина»; объем партии 80 ящиков из гофрированного картона, вместимость одного ящика 12 бутылок. Потребительская тара представляла собой бутылки из стекла, емкость одной бутылки 0,5 л; на бутылки были наклеены этикетка, контр-этикетка, кольеретка с указанием всех реквизитов согласно ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», за исключением сведений о вреде употребления алкогольной продукции для здоровья. Коньяк выработан в соответствии с требованиями и нормами ГОСТ 31732-2012. На все бутылки были наклеены федеральные специальные марки. При приемке было установлено, что на 8 бутылках в выборке этикетки были наклеены неаккуратно, на бутылках имелись царапины и потертости. При определении полноты налива установлено, что фактический объем составил 490 $см^3$. При определении качества установлено, что по органолептическим показателям коньяк полностью соответствовал требованиям нормативной документации; объемная доля этилового спирта составила 42%; массовая концентрация сахаров в пересчете на инвертный сахар – 15 $г/дм^3$; массовая концентрация железа – 0,3 $мг/дм^3$; массовая концентрация высших спиртов – 230 мг/100 $см^3$ безводного спирта; массовая концентрация метилового спирта – 1,0 $г/дм^3$ безводного спирта; массовая концентрация альдегидов в пересчете на уксусный альдегид – 15 мг/100 $см^3$. Необходимо: 1) оценить соответствие маркировки требованиям нормативной документации; 2) определить отклонение от установленной массы нетто упаковочной единицы потребительской тары и сравнить их с допускаемыми отклонениями; 3) сформулировать заключение о качестве поступившей партии требованиям и нормам ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

6. На предприятие общественного питания поступила партия рыбы копченой первого сорта (скумбрия холодного копчения потрошеная обезглавленная), объем партии 30 контейнеров. Потребительская тара представляла собой контейнеры, емкость одного контейнера 20 кг; на контейнеры были наклеены этикетки с указанием всех реквизитов согласно ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», за исключением срока хранения продукции. Рыба копченая выработана в соответствии с требованиями и нормами ГОСТ 11482-96. При приемке было установлено, что рыбы имеет чистую поверхность, консистенция рыбы суховатая, незначительное подкожное пожелтение, на отдельных экземплярах – срывы кожи и механические повреждения; массовая доля поваренной соли в мясе рыбы составила 12%. При определении

массы нетто установлено, что фактическая масса нетто составила 20,1 кг. Необходимо: 1) оценить соответствие маркировки требованиям нормативной документации; 2) определить отклонение от установленной массы нетто упаковочной единицы потребительской тары и сравнить их с допускаемыми отклонениями; 3) сформулировать заключение о качестве поступившей партии требованиям и нормам ГОСТ по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

Шкала оценивания:

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Демонстрирует на высоком уровне способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; демонстрирует на высоком уровне способность критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников; грамотно формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости; демонстрирует на высоком уровне способность осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	5 (отлично)
Демонстрирует на хорошем уровне способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; способность критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников; достаточно грамотно формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости; демонстрирует на хорошем уровне способность осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	4 (хорошо)
Демонстрирует на низком уровне способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; способность критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников; не грамотно формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости; не способен осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	3 (удовлетворительно)
Не демонстрирует способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения	2 (неудовлетворительно)

проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; не может критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников; не грамотно формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; не умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости; не может осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Освоение дисциплине предполагает изучение курса в ходе контактной работы обучающегося с преподавателем (лекции и лабораторные занятия) и самостоятельной работы студентов.

При подготовке к лабораторным занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя. Для наиболее глубокого освоения дисциплины обучающимся рекомендуется изучать литературу, обозначенную как «Дополнительная» в данной программе.

На лабораторных занятиях приветствуется активное участие в процессе оценки качества исследуемого товара, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, умение находить полезный дополнительный материал по тематике практических занятий.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091800. – Режим доступа: по подписке.

7.2. Дополнительная литература

1. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: лабораторный практикум / В.В. Березина. — 3-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 200 с. - ISBN 978-5-394-03646-0. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091538. – Режим доступа: по подписке.

2. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/984065. – Режим доступа: по подписке.

3. Григорян, Е.С. Товароведение: учебное пособие / Е. С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 265 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005764-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1846708. – Режим доступа: по подписке.

4. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 176 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5a97ee8be720b3.32421374. - ISBN 978-5-16-013513-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1840497. – Режим доступа: по подписке.

5. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 374 с. : ISBN 978-5-394-02366-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/512009. – Режим доступа: по подписке.

6. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для бакалавров / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - 6-е изд. - Москва: Дашков и К, 2018. - 328 с. - ISBN 978-5-394-02988-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/430491. – Режим доступа: по подписке.

7. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/415542. – Режим доступа: по подписке.

8. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 448 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/832. - ISBN 978-5-16-004440-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1840492. – Режим доступа: по подписке.

9. Резго, Г.Я. Товароведение и экспертиза нерыбных морепродуктов: учебное пособие / Г. Я. Резго. - Москва: РИО Российской таможенной академии, 2019. - 132 с. - ISBN 978-5-9590-1109-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1844609. – Режим доступа: по подписке.

10. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильникова [и др.]. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009974-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1013471. – Режим доступа: по подписке.

11. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения: учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1875211. – Режим доступа: по подписке.

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/.

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. От 01.01.2022) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт АНО «Российская система качества». - Режим доступа: https://roskachestvo.gov.ru/
4. Официальный сайт Российского союза мукомольных и крупяных предприятий. - Режим доступа: http://www.sojuzmuka.ru
5. Официальный сайт Ассоциации «Росчайкофе». - Режим доступа: https://www.rusteacoffee.ru
6. Официальный сайт Российскго союза производителей соков. - Режим доступа: http://www.rsps.ru/documents

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC–Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.

		контроля и промежуточной аттестации:	
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.
4	115	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт.