Приложение 4

к образовательной программе

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.06 Товароведение продовольственных товаров
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

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

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

заочная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2026

Орёл

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

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

Заведующий кафедрой:

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

Рабочая программа дисциплины Б1.В.06 Товароведение продовольственных товаров одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол №11 от «30» августа 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 5

3. Содержание и структура дисциплины (модуля) 6

4. Типы оценочных материалов, показатели и критериоценивания 9

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания.....13

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине.....20

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля) 31

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет 33

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы.....35

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

Дисциплина Б1.В.06 Товароведение продовольственных товаров обеспечивает формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС (при наличии)	**Код компетенции**	**Наименование компетенции**	**Код индикатора достижения компетенций**	**Наименование индикатора достижения компетенций**	**Образовательный результат**
D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 № 329 н.	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	ПК-2.1. З-1. **Знает** свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; ПК-2.1. У-1. **Умеет** анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

6 з.е., 216 ак.час.

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 20 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 8 ак.час на лекции и 12 ак.час на лабораторные работы. 187 ак. час на самостоятельную работу обучающихся.

Б1.В.06 Товароведение продовольственных товаров реализуется на 2 курсе после изучения дисциплин:

Физика, Проектная деятельность

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)

3.1. Структура дисциплины (модуля)

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий									Самостоятельнаяработа		
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)					
			Занятиялекционноготипа		Занятия семинарскоготипа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ								
Тема 1	Товароведение продовольственных товаров животного происхождения	104	4	0	6	0	0	0	0	0		0	0	94	Тестирование, Контрольное задание
Тема 2	Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	103	4	0	6	0	0	0	0	0		0	0	93	Тестирование, Контрольное задание
Промежуточная		9	0	0	0	0	0	0	0	9		0	0	0	Экзамен

аттестация														
Итого		216	8	0	12	0	0	0	0	9	0	0	187	

Используемые сокращения:

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

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения. ПК-2.1.

Товароведная характеристика (ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты) молока питьевого и молочных товаров: сливок, сметаны, творога, масла из коровье молока, сыров, молочных консервов.

Товароведная характеристика (ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты) масложировой продукции: жиров животных топленых, маргарина, майонеза.

Товароведная характеристика (ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты) яиц пищевых и пищевых яичных продуктов жижких и сухих.

Товароведная характеристика (ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты) мяса убойных животных (телятина, говядина, свинина, баранина, козлятина и др.), мяса птицы (мясо кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов), субпродуктов мясных обработанных, субпродуктов птицы, колбасных изделий, продуктов из мяса и из шпика, мясных консервов.

Классификация промысловых рыб. Характеристика основных промысловых семейств рыб. Морфологический и химический состав промысловых рыб. Товароведная характеристика (ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты) живой рыбы, предназначенной на пищевые цели, рыбы охлажденной и мороженой, рыбы соленой, рыбы копченой, консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов, икорной продукции и нерыбных продуктов из водных ресурсов (водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли и морские травы).

Тема 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. ПК-2.1.

Классификация, особенности строения, пищевая ценность, факторы, формирующие качество, требования к качеству, условия, сроки хранения, дефекты зерна. Товароведная характеристика (ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты) муки, крупы, макаронных изделий, хлебобулочных изделий.

Товароведная характеристика (ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты) сахара и подсластителей, крахмала и крахмалопродуктов, меда, шоколада и какао-порошка.

Товароведная характеристика (ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения,

дефекты) свежих фруктов, овощей и грибов и продуктов их переработки (консервов, соков и соковой продукции, сушеных и быстрозамороженных фруктов, овощей и грибов, квашеной капусты, соленых овощных и грибных продуктов, моченых фруктовых продуктов).

Товароведная характеристика (ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты) отдельных видов алкогольных напитков (водки, ликеров, рома, виски, коньяка, виноградных и фруктовых вин), чая, кофе, пряностей, соли пищевой, уксуса из пищевого сырья.

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.В.06 Товароведение продовольственных товаров входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляют фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа.	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)

		3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).	
Задание закрытого типа на установление последовательности	Прочитайте текст и установите последовательность	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).	Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа
Задание открытого типа	Прочитайте текст и	1. Внимательно прочитать текст задания и понять	Ответ считается верным:

с развернутым ответом	запишите развернутый обоснованный ответ	суть вопроса. 2.Продумать логику и полноту ответа. 3.Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4.В случае расчетной задачи, записать решение и ответ	1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3.Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Традиционная система	**Бинарная система**	**ECTS**	
		Для традиционной системы	**Для бинарной системы**
Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
		B	P/ Passed
Хорошо		C	P/ Passed
		D	P/ Passed
Удовлетворительно		E	P/ Passed
Неудовлетворительно	Не зачтено	F	F/Failed

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания

5.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.06 Товароведение продовольственных товаров используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся:

тестирование, контрольное задание.

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся:

Тема 1. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения. ПК-2.1.

Тестовые задания:

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1. Массовая доля жира в крестьянском масле составляет:

а) 82,5%,

б) 78,0%,

в) 72,5%

2. Кислотность свежего питьевого молока жирностью 3,2% должна быть:
а) не более 21 °Т,
б) не более 25 °Т,
в) не более 31 °Т

3. Сыр «Швейцарский» относится к сырам:
а) с высокой температурой второго нагревания,
б) с низкой температурой второго нагревания,
в) с низкой температурой первого нагревания

4. При какой температуре должно храниться стерилизованное молоко питьевое?
а) ниже 0°С
б) от 2 до 25°С
в) выше 25°С

5. Свиной топленый жир делится на следующие сорта:
а) высший, первый,
б) первый, второй,
в) экстра, высший

6. Срок хранения диетических яиц составляет:
а) 7 суток,
б) 25 суток,
в) 90 суток

7. Какие колбасные изделия выпускаются без оболочки?
а) сардельки
б) ливерные колбасы
в) колбасные хлебы

8. Парное мясо убойных животных имеет температуру в толще мышц…
а) не менее 35°С
б) не более 12°С
в) 0-4 °С

9. На мясо от здоровых животных ставят ветеринарно-санитарное клеймо:
а) круглой формы
б) квадратной формы
в) овальной формы

10. Какую температуру в толще мышц имеет остывшее мясо убойных животных?
а) не менее 35°С
б) не более 12°С

в) 0-4 °С

11. В свежей рыбе качественная реакция на сероводород должна быть:
а) отрицательная
б) слабоположительная
в) положительная

12. К созревающим при посоле рыбам относятся:
а) сельдевые
б) тресковые
в) карповые

13. В мороженой рыбе первого сорта поверхность должна быть:
а) без повреждений
б) с небольшими повреждениями
в) с повреждениями не более 1 см

14. Что такое глазирование рыбы?
а) намораживание корочки льда на поверхности рыбы
б) обработка коптильными препаратами
в) упаковка рыбы в потребительскую тару

Контрольные задания:

Ситуационная задача 1. При определении качества поступившей на предприятие общественного питания партии молока питьевого пастеризованного 3,2%-ной жирности установлено, что на потребительской таре отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; консистенция молока жидкая, однородная тягучая, вязкая, с хлопьями белка и сбившимися комочками жира; цвет – белый; вкус и запах – характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Задания: 1) оценить соответствие маркировки потребительской тары в поступившей партии продукции установленным требованиям; 2) оценить соответствие качества поступившей партии установленным требованиям нормативной документации; 3) решить вопрос о возможности использования поступившей партии.

Ситуационная задача 2. При определении качества поступившей на предприятие общественного питания партии творога с массовой долей жира 9% установлено, что на потребительской таре отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; консистенция - мягкая, мажущаяся с наличием ощутимых частиц молочного белка; цвет – белый; вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних запахов, с кормовым привкусом. Задания: 1) оценить соответствие маркировки потребительской тары в поступившей партии продукции установленным требованиям; 2) оценить соответствие качества поступившей партии установленным требованиям нормативной документации; 3) решить вопрос о возможности использования поступившей партии.

Ситуационная задача 3. При определении качества поступившей на предприятие общественного питания партии яиц куриных пищевых диетических (категория высшая) установлено, что на потребительской таре отсутствовала маркировка о дате сортировке; на яйце стоял штамп «С1»; 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 и небольшие загрязнения. Задания: 1) оценить соответствие маркировки потребительской тары в поступившей партии продукции установленным требованиям; 2) оценить соответствие качества поступившей партии установленным требованиям нормативной документации; 3) решить вопрос о возможности использования поступившей партии.

Ситуационная задача 4. При определении качества поступившей на предприятие общественного питания партии колбасы вареной «Докторская»» установлено, что на батоне колбасы отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; батоны колбасы прямые длиной 40 см, с чистой слегка увлажненной поверхностью; консистенция колбасы – упругая; цвет и вид на разрезе – розовый, фарш неравномерно перемешан. Задания: 1) оценить соответствие маркировки потребительской тары в поступившей партии продукции установленным требованиям; 2) оценить соответствие качества поступившей партии установленным требованиям нормативной документации; 3) решить вопрос о возможности использования поступившей партии.

Ситуационная задача 5. При определении качества поступившей на предприятие общественного питания партии сельди соленой 1-го сорта (малосоленая) установлено, что на потребительской таре отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; сельдь имела потускневшую поверхность, незначительное подкожное пожелтение, проникшее в мясо; дряблую консистенцию; на отдельных экземплярах – срывы кожи и механические повреждения. Задания: 1) оценить соответствие маркировки потребительской тары в поступившей партии продукции установленным требованиям; 2) оценить соответствие качества поступившей партии установленным требованиям нормативной документации; 3) решить вопрос о возможности использования поступившей партии.

Тема 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. ПК-2.1.

Тестовые задания:

Тест 1.

Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.

Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

Выбрать один верный ответ.

Записать только букву выбранного варианта ответа.

1. Какой должен быть цвет у муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта?

а) белый или белый с кремовым оттенком

б) белый с желтоватым оттенком

в) белый с сероватым оттенком

2. Назовите зерно-сырье для производства манной крупы.

а) пшеница

б) пшено

в) рис

3. К какому типу макаронных изделий относится лапша?

а) трубчатые

б) фигурные

в) ленточные

4. Влажность муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта должна быть:

а) не более 15,0%,

б) не более 20,0%,

в) не более 25,0%

5. Перечислите виды белого сахара в зависимости от способа производства.

а) кристаллический, кусковой, сахарная пудра

б) экстра, ТС1, ТС2, ТС3

в) сахар-песок, сахар-рафинад

6. Перечислите сорта кукурузного крахмала.

а) ТС1, ТС2, ТС3, ТС4

б) экстра, высший, первый, второй

в) высший, первый, амилопектиновый

7. Падевый мед представляет собой продукт переработки медоносными пчелами…

а) нектара цветков,

б) сахарного сиропа,

в) медвяной росы

8. Какая кислота образуется при квашении овощей?

а) уксусная

б) щавелевая

в) молочная

9. С целью снижения метаболических процессов в свежих плодах и овощах и сокращения товарных потерь рекомендуется хранение:
а) в регулируемых газовых средах
б) при температурах ниже криоскопических
в) при высокой относительной влажности воздуха

10. В сушеных плодах массовая доля влаги составляет…
а) 18-25%,
б) 25-30%,
в) 30-35%

11. Размер свежих плодов и овощей определяется:
а) по наибольшему поперечному диаметру,
б) по наименьшему объему,
в) по наибольшему радиусу

12. К семенным пряностям относятся:
а) шафран, гвоздика
б) бадьян, кардамон
в) горчица, мускатный орех

13. Перечислите сорта натурального растворимого кофе.
а) премиум, высший, первый,
б) экстра, высший, первый,
в) не делится на сорта

14. На какие сорта делится пищевая поваренная соль?
а) экстра, высший, первый, второй
б) высший, первый, второй, третий
в) крупчатка, экстра, высший

Контрольные задания:

Ситуационная задача 1. При определении качества поступившей на предприятие общественного питания партии макаронных изделий (лапша, группа А, сорт высший) установлено, что на потребительской таре отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; изделия имели форму соответствующую типу и наименованию («ленты» шириной 4 мм), цвет – ярко желтый, неравномерный, вкус – свойственный, без постороннего вкуса, запах – свойственный данному, без постороннего запаха. Задания: 1) оценить соответствие маркировки потребительской тары в поступившей партии продукции установленным требованиям; 2) оценить соответствие качества поступившей партии установленным требованиям

нормативной документации; 3) решить вопрос о возможности использования поступившей партии.

Ситуационная задача 2. При определении качества поступившей на предприятие общественного питания партии хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта (хлеб «Горчичный» подовый) установлено, что на потребительской упаковке отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; форма изделия продолговато-овальная, без притисков, цвет изделия светло-коричневый, пористость недостаточно равномерная, поры мелкие, средние и крупные, имелись пустоты под верхней коркой, мякиш эластичный, без комочков и следов непромеса; вкус свойственный, без посторонних привкусов; запах слегка кисловатый. Задания: 1) оценить соответствие маркировки потребительской тары в поступившей партии продукции установленным требованиям; 2) оценить соответствие качества поступившей партии установленным требованиям нормативной документации; 3) решить вопрос о возможности использования поступившей партии.

Ситуационная задача 3. При определении качества поступившей на предприятие общественного питания партии сахара (сахар белый кристаллический, категория ТС1) установлено, что на потребительской упаковке отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; внешний вид сахара – однородная сыпучая масса кристаллов; цвет белый, чистый; вкус – свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе; раствор сахара прозрачный, с нерастворимым осадком механических примесей. Задания: 1) оценить соответствие маркировки потребительской тары в поступившей партии продукции установленным требованиям; 2) оценить соответствие качества поступившей партии установленным требованиям нормативной документации; 3) решить вопрос о возможности использования поступившей партии.

Ситуационная задача 4. При определении качества поступившей на предприятие общественного питания партии картофельного крахмала (сорт высший) установлено, что на потребительской упаковке отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; внешний вид крахмала – однородный порошкообразный продукт; цвет – белый с сероватым оттенком; запах – свойственный крахмалу, без постороннего запаха. Задания: 1) оценить соответствие маркировки потребительской тары в поступившей партии продукции установленным требованиям; 2) оценить соответствие качества поступившей партии установленным требованиям нормативной документации; 3) решить вопрос о возможности использования поступившей партии.

Ситуационная задача 5. При определении качества поступившей на предприятие общественного питания партии пищевой поваренной соли (каменная, сорт высший) установлено, что на потребительской таре отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; по

внешнему виду соль представляла собой кристаллический сыпучий продукт с наличием посторонних механических примесей, связанных с происхождением и способом производства соли; цвет – серый; запах – без посторонних запахов; вкус – соленый, без постороннего привкуса. Задания: 1) оценить соответствие маркировки потребительской тары в поступившей партии продукции установленным требованиям; 2) оценить соответствие качества поступившей партии установленным требованиям нормативной документации; 3) решить вопрос о возможности использования поступившей партии.

5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий.

Для решения ситуационных задач студенту разрешается использование соответствующих нормативных документов на конкретный вид продовольственных товаров.

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (экзамен) проводится в устной форме.

Обучающийся получает экзаменационный билет с вариантами вопросов. Обучающийся приступает к подготовке к ответу. Время на подготовку – 15 минут. Обучающийся отвечает на каждый вопрос в билете, демонстрируя свои знания и умения. При необходимости обучающийся отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

Тема 1. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения. ПК-2.1.

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

Вопрос
1. Молоко: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты. 2. Сливки: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты. 3. Сметана: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты. 4. Творог: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты. 5. Масло из коровье молока (сливочное, топленое): ассортимент, пищевая

ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
6. Сыры (мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые, рассольные, плавленые и др.): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
7. Молочные консервы (сухие и концентрированные): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
8. Жиры животные топленые ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
9. Маргарины (твердые, мягкие, жидкие): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
10. Майонезы: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
11. Яйца пищевые (куриные, перепелиные, индюшиные, цесариные, страусиные): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
12. Пищевые яичные продукты (жидкие и сухие): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
13. Мясо убойных животных (телятина, говядина, свинина, баранина, козлятина и др.): пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
14. Мясо птицы (мясо кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов): пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
15. Субпродукты мясные обработанные (говяжьи, свиные, бараньи и др.): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. Классификация промысловых рыб. Характеристика основных промысловых семейств рыб. Морфологический и химический состав.
22. Характеристика живой рыбы, предназначенной на пищевые цели: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
23. Рыба охлажденная: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
24. Рыба мороженая: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
25. Рыба соленая: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
26. Рыба копченая (холодного и горячего копчения): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
27. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
28. Икорная продукция: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
29. 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.

1.2 Практические задания (ситуационные задачи)

1. 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^{o}С, кислотность – 210^{o}Т, массовая доля влаги – 65%, органолептические показатели соответствовали требованиям 31453-2013. Задания: 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 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. Задания: 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^{o}К, температура плавления жира, выделенного из маргарина, – 30°С, массовая доля жира – 50%. Задания: 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 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. Задания: 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 колбасы вареной «Молочная». При определении качества установлено, что на батоне колбасы отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; батоны колбасы прямые длиной 30 см, с чистой сухой поверхностью, масса нетто 1 батона – 495 г; консистенция колбасы – упругая; цвет и вид на разрезе – розовый, фарш равномерно перемешан; массовая доля мышечной ткани в готовом продукте – 62%; массовая доля соли – 2,2%. Объем партии – 20 коробок (по 20 батонов в каждой); массой нетто одного батона должна составлять 500 г, нормативный документ, в соответствии с которым выработана колбаса ГОСТ Р 52196-2011. Задания: 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 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. Задания: 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 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. Задания: 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.

Тема 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения.. ПК-2.1.

Вопрос
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. Хлебобулочные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы,

формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
5. Макаронные изделия: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
6. Сахар и подсластители: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
7. Крахмал и крахмалопродукты: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
8. Мед: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
9. Шоколад: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
10. Какао-порошок: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
11. Свежие фрукты, овощи и грибы: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
12. 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.
13. Соки и соковая продукция из фруктов и (или) овощей: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
14. Сушеные фрукты, овощи и грибы: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
15. Быстрозамороженные фрукты, овощи и грибы: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
16. Квашеная капуста, соленые овощные и грибные продукты: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
17. Моченые фруктовые продукты: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
18. Водка и водка особая: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
19. Ликеры: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
20. Ром, виски: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие

качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
21. Коньяк: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
22. Виноградные вина: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
23. Вина фруктовые: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
24. Чай: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
25. Кофе: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
26. 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.
27. Соль пищевая: ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.
28. Уксусы из пищевого сырья (спиртовой, спиртовой ароматизированный, яблочный, винный): ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество; требования к качеству; условия и сроки хранения, дефекты.

1.2 Практические задания (ситуационные задачи)

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%.

Задания: 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 26574-2017, 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. Задания: 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 сахара (сахар белый кристаллический, категория ТС1). При определении качества установлено, что на потребительской упаковке отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; масса нетто упаковочной единицы потребительской тары составила 1005 г; внешний вид сахара –однородная

сыпучая масса кристаллов; цвет белый, чистый; вкус – свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе; раствор сахара прозрачный, без нерастворимого осадка, механических и других примесей; массовая доля влаги – 0,12%; массовая доля золы – 0,031%. Объем партии – 10 подложек (по 10 упаковочных единиц потребительской тары в каждой); масса нетто одной упаковочной единицы должна составлять 1000 г, нормативный документ, в соответствии с которым выработана продукция ГОСТ 33222-2015. Задания: 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.

4. На предприятие общественного питания поступила партия овощных консервов «Икра из кабачков». При определении качества установлено, что на потребительской упаковке отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; масса нетто упаковочной единицы потребительской тары составила 495 г; икра представляла собой однородную, равномерно измельченную массу, мажущейся консистенции; цвет икры – желтый, недостаточно однородный по всей массе; вкус и запах икры – свойственные, без посторонних; массовая доля сухих веществ – 17%; массовая доля титруемых кислот – 0,6%. Объем партии – 25 ящиков (по 20 упаковочных единиц потребительской тары в каждом); массой нетто одной упаковочной единицы (банка из стекла, укупоренная металлической крышкой) должна составлять 500 г, нормативный документ, в соответствии с которым выработана продукция ГОСТ 2654-2017. Задания: 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 пищевой соли (каменная, сорт высший). При определении качества поступившей партии пищевой поваренной соли (каменная, сорт высший) установлено, что на потребительской таре отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; фактическая масса нетто одного пакета составила 1005 г; по внешнему виду соль представляла собой кристаллический сыпучий продукт с наличием посторонних механических примесей, связанных с происхождением и способом производства соли; цвет – белый; запах – без посторонних запахов; вкус – соленый, без постороннего привкуса; массовая доля хлористого натрия – 97,7%; массовая доля влаги – 0,40%. Объем партии – 20

ящиков (вместимость одного ящика 10 пакетов); потребительская тара представляла собой пакет из целлофана массой нетто 1000 г, нормативный документ, в соответствии с которым выработана продукция ГОСТ Р 51574. Задания: 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 Р по органолептическим и физико-химическим показателям; 4) решить вопрос о возможности приемки и использования поступившей партии.

6. На предприятие общественного питания поступила партия чая черного листового «ФРИ» При определении качества установлено, что на потребительской упаковке отсутствовала маркировка о пищевой ценности и составе продукции; масса нетто упаковочной единицы потребительской тары составила 52 г; внешний вид настоя чая – яркий, прозрачный; аромат – нежный, вкус – терпкий; цвет разваренного чайного листа – однородный, коричневый; внешний вид чая – однородный, хорошо скрученный; массовая доля влаги – 7%; содержание водорастворимых экстрактивных веществ – 31%. Объем партии – 20 коробок (по 24 упаковочные единицы потребительской тары в каждом); массой нетто одной упаковочной единицы должна составлять 50 г, нормативный документ, в соответствии с которым выработана продукция ГОСТ 32573-2013. Задания: 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.

6.3. Критерии и шкала оценивания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ
Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок	отлично
Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической	хорошо

речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	
Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	удовлетво-рительно
Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. обучающийся не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	неудовлетво-рительно

6.4. Для решения контрольных заданий (ситуационных задач) обучающемуся разрешается использование соответствующих нормативных документов на конкретный вид продовольственных товаров.

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции, лабораторные работы), самостоятельную работу обучающихся и проведение контрольных мероприятий (текущей и промежуточной аттестации).

В начале учебного курса рекомендуется ознакомиться с рабочей программой дисциплины, обратив внимание на следующие ключевые моменты: перечень знаний, умений, которыми обучающийся должен овладеть в результате освоения дисциплины; тематический план проведения занятий; формы и материалы для проведения текущего контроля; учебники и учебные пособия по дисциплине, а также электронные ресурсы; оценочные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации.

С целью обеспечения успешного освоения курса обучающийся должен готовиться к лекционным и лабораторным работам занятиям.

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к лабораторным работам и выполнение работ.

Подготовку к лабораторной работе каждый обучающийся должен начать

с изучения цели, основных заданий и методов (методик) определения качества продовольственных товаров. После изучения основных методов обучающийся проводит исследование продовольственных товаров, приобретая практические навыки проведения исследования и оценки качества продовольственных товаров по органолептическим и физико-химическим показателям, а также правильному пользованию справочной литературой и нормативной документацией.

Полученные результаты исследований обучающимся оформляются в отдельных лабораторных тетрадях. По окончании занятия обучающийся должен сравнить полученные результаты с характеристиками, требованиями и нормами соответствующей нормативной документации на продовольственные товары, сделать заключение о качестве исследуемого товара.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к лабораторным работам, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. 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: ИТК «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.

2. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИТК «Дашков и К°», 2024. - 886 с. - ISBN 978-5-394-05428-0. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2128260. – Режим доступа: по подписке.

Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — 2-е изд.,

стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 236 с. — ISBN 978-5-507-57029-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/523635

8.2. Дополнительная литература

1. 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.

2. Заворохина, Н.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 172 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/1900518. - ISBN 978-5-16-017965-0. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1900518. – Режим доступа: по подписке.

3. 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: ИТК «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.

4. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2024. - 448 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/832. - ISBN 978-5-16-004440-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1893646. – Режим доступа: по подписке.

5. Страхова, С.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. (Высшее образование) ISBN 978-5-16-106286-9 (online). - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/947717. – Режим доступа: по подписке.

6. 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.

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: от 09.01.1996 №2-ФЗ (с изм. на 07.07.2025 г.). – URL: https://docs.cntd.ru/document/9005388.

2. Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: от 02.01.2000 №29-ФЗ (с изм. на 07.06.2025 г.). – URL: https://docs.cntd.ru/document/901751351.

3. Распоряжение Правительства РФ от 29.06.2016 г.№1364-р «Об утверждении Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года». – URL: https://docs.cntd.ru/document/420363999.

8.4. Интернет-ресурсы

ЭБС «Лань» – https://lib.ranepa.ru/ru/informatsionnye-resursy/russkoyazychnye-resursy/45-ebs-izdatelstva-lan

ЭБС «Znanium» - https://lib.ranepa.ru/ru/informatsionnye-resursy/russkoyazychnye-resursy/389-znanium

ЭБС издательства «Юрайт» - https://lib.ranepa.ru/ru/informatsionnye-resursy/ russkoyazychnye-resursy/55-ebs-yurajt

Справочно-правовая система «Консультант Плюс» – http://www.consultant.ru/

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

Требования к аудитории:
- Лекционные
- Семинарские
- Помещения для самостоятельной работы

Требования к оборудованию:
- Доска
- Проектор
- Компьютер (стационарный) или ноутбук

Требования к программному обеспечению:

Наименование программного обеспечения	Назначение
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия. Свободная лицензия
Adobe Acrobat	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
Adobe reader	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Kaspersky Endpoint Security	Антивирусное ПО
MS Office	Пакет офисных приложений
Open Office	Свободный пакет офисных приложений. Свободная лицензия

Yandex Browser	Браузер Свободная лицензия
ГАРАНТ	Справочно-правовая система
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Яндекс Диск	облачное хранилище для файлов, данных и видео от Яндекс