Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 17.10.2023 17:00:02
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине	ОП 03 Товароведение пищевых продуктов
Профессия СПО	43.01.01 Официант, бармен
Форма обучения	очная

Пятигорск

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для оценивания знаний, умений, уровня сформированности компетенций студентов, обучающихся по специальности 43.01.01 Официант, бармен по дисциплине ОП 03 Товароведение пищевых продуктов.

ФОС составлен на основе ФГОС и рабочей программы дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета с выставлением отметки по системе «отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

ФОС позволяет оценить знания, умения, сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС и рабочей программой дисциплины.

Планируемые результаты освоения (знания и умения) и перечень осваиваемых компетенций (общих и профессиональных) указываются в соответствии с ФГОС, ОП и рабочей программой учебной дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

У.1 - владеть методами оценки качества пищевых продуктов;

У.2 - определять качество основных групп товаров;

У.3 - давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З.1 - методы оценки качества пищевых продуктов;

З.2 - товароведческую характеристику основных групп товаров.

Общие компетенции:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции:

ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

1.3. Формы контроля и оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 1 Контроль и оценка освоения дисциплины по темам (разделам)

Элементы учебной дисциплины	Формы контроля и оценивания			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Методы оценки *(заполняется в соответствии с разделом 4 рабочей программы)*	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Методы оценки	Проверяемые ПК, ОК, У, З
Раздел 1. Теоретические основы товароведения пищевых продуктов			Указываются в соответствии с учебным планом	Указываются в соответствии с рабочей программой
Тема 1.1 Товароведение как научная дисциплина. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент товаров	Самостоятельная работа. Конспектирование источников литературы по теме № 1.1	У.1 З.4 ОК 6 ПК 1.2	Экзамен	У.1, У.2 З.1 - З.5 ОК 1 – ОК 7 ПК 1.2, ПК 2.6
Тема 1.2. Влияние химического состава на формирование потребительских свойств товаров	Самостоятельная работа Конспектирование источников литературы по теме № 1.2.	У.1 З.4 ОК 6 ПК 1.2		
Тема 1.3. Тара и упаковочные материалы для продовольственных товаров	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.3.	У.1 З.4 ОК 5, ОК 6 ПК 1.2		
Тема 1.4. Информация о товаре	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.4. Подготовка к собеседованию.			
Раздел 2. Зерномучные товары				
Тема 2.1. Зерно	Самостоятельная работа	У.1, У.2 З.1, З.2, З.3		

	обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.1. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6		
Тема 2.2 Продукты переработки зерна (крупа, мука)	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	У.1, У.2 З.1, З.3, З.5 ОК 3, ОК 6		
Тема 2.3. Хлебобулочные и макаронные изделия	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.3. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.	У.1, У.2 З.1, З.2, З.3 ОК 3, ОК 7 ПК 2.6		
Раздел 3. Плодоовощные товары				
Тема 3.1. Свежие овощи и грибы	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме №3.1.			
Тема 3.2. Свежие плоды	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 3.2.			
Тема 3.3 Переработанные плоды, овощи и грибы	Лабораторные работы 1.Изучение ассортимента и контроль качества овощных консервов. Изучение			

	классификации овощных консервов, товароведная характеристика каждой группы. 2. Изучение ассортимента и контроль качества плодовых консервов. Изучение классификации плодовых консервов, требования к качеству. Маркировка, упаковка и правила хранения. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 3.3. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.			
Раздел 4. Кондитерские товары				
Тема 4.1 Крахмал, сахар, мед	Лабораторные работы Изучение ассортимента и контроль качества меда. Изучение химического состава, ассортимента и требований к качеству меда. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования меда. Самостоятельная работа обучающихся Конспектировани			

	е источников литературы по теме № 4.1. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.			
Тема 4.2 Сахаристые кондитерские изделия	Лабораторные работы Изучение ассортимента и определение показателей качества мармелада. Изучение классификации и ассортимента, химического состава сахаристых кондитерских изделий. Производство, отличительные особенности, требования к качеству мармелада. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования сахаристых кондитерских изделий. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 4.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.			
Тема 4.3 Мучные кондитерские изделия	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 4.3. Подготовка к			

	собеседованию.			
Раздел 5. Вкусовые товары				
Тема 5.1. Чай, кофе, пряности и приправы	Лабораторные работы Изучение ассортимента и контроль качества чая и чайных напитков. Изучение классификации вкусовых товаров. Чай и чайные напитки; Химический состав. Производство. Отличительные особенности. Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования чая и чайных напитков Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.1. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.			
Тема 5.2. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки и минеральные воды	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.2. Подготовка к собеседованию.			
Тема 5.3 Виноградные вина	Лабораторные работы Изучение ассортимента и контроль качества виноградных вин. Изучение классификации виноградных вин. Производство.			

	Химический состав и пищевая ценность, ассортимент. Требования к качеству; Маркировка, упаковка, правила хранения и транспортирования виноградных вин Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.3. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.			
Тема 5.4 Крепкие алкогольные напитки и табачные изделия	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.4. Подготовка к собеседованию.			
Раздел 6. Пищевые жиры				
Тема 6.1. Пищевые жиры растительного происхождения	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.1 Подготовка к собеседованию.			
Тема 6.2 Пищевые жиры животного происхождения	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.2. Подготовка к собеседованию.			
Раздел 7. Молоко и молочные товары				
Тема 7.1 Молоко, сливки	Лабораторные работы 1.			

	Изучение ассортимента и контроль качества молока. Изучение классификации, химического состава и потребительских свойств молока. 2. Производство, ассортимент, требования к качеству. 3. Упаковка, маркировка, правила хранения и транспортирования. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 7.1. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.			
Тема 7.2. Сметана, кисломолочные напитки, творог и творожные изделия	Лабораторные работы 1.Изучение ассортимента и контроль качества творога и творожных изделий. Изучение классификации, химического состава и потребительских свойств творога и творожных изделий 2. Производство, ассортимент, требования к качеству. 3. Упаковка, маркировка, правила хранения и			

	транспортирования. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 7.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.			
Тема 7.3. Сыры и коровье масло	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 7.3. Подготовка к собеседованию.			
Тема 7.4. Молочные консервы, мороженое	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 7.4. Подготовка к собеседованию.			
Раздел 8. Рыба и рыбные товары				
Тема 8.1. Рыба и рыбные товары	Лабораторные работы 1Изучение ассортимента и контроль качества рыбных консервов. Изучение классификации, химического состава, пищевой и биологической ценности рыбных консервов. 2 Ассортимент, оценка качества и условия хранения. Требования к качеству. 3. Маркировка и транспортирование.			

	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 8.1. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.			
Тема 8.2. Нерыбные объекты водного промысла	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 8.2. Подготовка к собеседованию.			
Раздел 9. Мясные и яичные товары				
Тема 9.1. Мясо убойных животных и птицы	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.1. Подготовка к собеседованию.			
Тема 9.2. Колбасные изделия и мясные деликатесы	Лабораторные работы 1. Изучение ассортимента и контроль качества мясных товаров. Изучение химического состава, пищевой и биологической ценности колбасных изделий. 2. Классификация колбасных изделий. Ассортимент, требования к качеству. Производство. 3. Упаковка, маркировка, правила хранения и			

	транспортирования колбасных изделий. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.2. Подготовка к лабораторным занятиям и собеседованию.			
Тема 9.3. Мясные полуфабрикаты и мясные консервы	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.3. Подготовка к собеседованию.			
Тема 9.4. Яйцо и яичные товары	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 9.4. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			

2. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

Вопросы для собеседования

Тема 1. Товароведение как научная дисциплина. Классификация и кодирование товаров. Ассортимент товаров

1. Цели и задачи дисциплины
2. Объекты и субъекты товароведения.
3. Потребительские свойства товаров.
4. Классификация и кодирование товаров, процедура стандартизации.
5. Факторы, формирующие качество товаров.
6. Условия сохранения качества.
7. Закономерности формирования ассортимента и его структура.

Тема 2. Влияние химического состава на формирование потребительских свойств товаров

1. Влияние воды, содержащейся в продуктах, на их сохраняемость
2. Классификация азотсодержащих веществ, понятие биологической полноценности
3. Влияние органических кислот на формирование потребительских свойств товаров
4. Классификация и характеристика углеводов
5. Характеристика липидов, понятие биологической эффективности
6. Классификация и характеристика водорастворимых и жирорастворимых витаминов
7. Минеральные вещества, роль в организме человека
8. Классификация и характеристика Биофлавоноидов
9. Классификация ферментов

Тема 3. Тара и упаковочные материалы для продовольственных товаров

1. Классификация тары
2. Классификация упаковки
3. Функции тары и упаковки
4. Требования к таре и упаковке
5. Влияние тары и упаковочных материалов на сохраняемость пищевых продуктов

Тема 4. Информация о товаре

1. Основная функция информации о товаре
2. Влияние информации на формирование потребительского спроса на товары.
3. Виды информации.
4. Классификация по признакам: источнику происхождения; характеру проявления; объему; форме представления.

Тема 5. Зерно

1. Из каких частей состоит зерно.
2. Какие виды зерна используют для производства круп
3. Химический состав зерна
4. Виды зерновых культур
5. Виды бобовых культур

Тема 6. Продукты переработки зерна

1. Дать краткую характеристику каждому виду круп.
2. Что представляют собой простой и сортовой помолы круп.
3. Назовите сорта пшеничной и ржаной муки
4. Какие процессы происходят при хранении муки и крупы.
5. Что собой представляет «клейковина»
6. Условия хранения муки.

Тема 7. Хлебобулочные и макаронные изделия

1. Какие виды сырья используют для производства макаронных изделий
2. Как классифицируют макаронные изделия
3. Основное и вспомогательное сырье для производства хлеба.
4. Сущность опарного и безопарного способа приготовления теста
5. По каким признакам производится классификация хлеба.
6. Какие требования предъявляются к качеству хлеба
7. Условия и сроки хранения хлеба
8. Основные болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения
9. Чем отличаются бублики, баранки, сушки.
10. В чем особенности приготовления бараночного теста
11. Каковы виды и ассортимент сухарных изделий
12. В чем особенности приготовления теста для сдобных и «Армейских» сухарей.
13. Какую муку используют для макаронных изделий

Тема 8. Свежие овощи и грибы

1. На какие группы подразделяют свежие грибы по строению.
2. Классификация свежих овощей по различным признакам.
3. Химический состав картофеля.
4. Виды и пищевая ценность корнеплодов.
5. В чем заключаются вкусовые достоинства томатов?
6. Как подразделяются тыквенные по строению плода.
7. Болезни картофеля и причины их возникновения.
8. В чем отличие по составу острых и сладких сортов репчатого лука.
9. Где находят использование пряные овощи
10. Каковы условия хранения свежих овощей в магазинах.
11. Какой признак положен в основу классификации свежих грибов
12. Почему свежие овощи и грибы относят к «скоропортящимся товарам (продуктам)».

Тема 9. Свежие плоды

1. На какие группы подразделяют свежие плоды по строению.
2. Классификация свежих плодов по различным признакам.
3. Назовите осенние и зимние сорта яблок.
4. Виды и пищевая ценность орехов.
5. В чем заключаются вкусовые достоинства цитрусовых плодов
6. Как подразделяются ягоды по строению плода.
7. Почему свежие плоды относят к «скоропортящимся товара (продуктам)».
8. Каковы условия и сроки хранения тропических плодов.
9. Химический состав и пищевая ценность тропических и субтропических плодов
10. Чем определяются пищевые достоинства косточковых плодов?

Тема 10. Переработанные плоды, овощи и грибы

1. На какие группы подразделяют плоды, овощи и грибы по способу переработки?
2. Пищевая ценность переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.
3. Назовите способы переработки свежих плодов и овощей, грибов
4. Назовите групповой ассортимент овощных консервов
5. Назовите групповой ассортимент плодово-ягодных консервов
6. Чем отличается урюк, кайса, курага.
7. Чем отличается изюм от кишмиша.
8. Какие грибы используют для сушки, а какие для соления.
9. Дайте определение «шоковой» заморозке
10. Дефекты продуктов переработки плодов, овощей и грибов

Тема 11. Крахмал, сахар, мед

1. Что представляет собой крахмал. Его использование.
2. Назовите виды и товарные сорта крахмала.
3. Чем отличается обыкновенный крахмал от модифицированного.
4. Где используется модифицированный крахмал.
5. Чем отличается сахар-песок обыкновенный от рафинированного.
6. Назовите ассортимент сахара-рафинада.
7. Недопустимые дефекты сахара.
8. Условия хранения сахара и крахмала.
9. Чем обеспечиваются лечебные и диетические свойства меда.
10. Назовите виды меда по ботаническому происхождению и способу получения.
11. Каковы отличительные признаки падевого меда
12. В чем сущность получения искусственного меда

Тема 12. Сахаристые кондитерские изделия

1. Отличительные особенности повидла, варенья, джема, конфитюра.
2. Как классифицируют кондитерские изделия.
3. Как делится мармелад по виду сырья и способу формования.
4. Особенности производства пастильных изделий и зефира.
5. Почему шоколад десертный ценится выше, чем обыкновенный.
6. Виды «поседения» шоколада.
7. По каким признакам классифицируют карамель.
8. Ассортимент карамели по видам начинки.
9. Назовите ассортимент конфет по видам корпусов (начинок).
10. Назовите ассортимент халвы по видам сырья.
11. Почему халва отличается высокой пищевой ценностью

Тема 13. Мучные кондитерские изделия

1. Классификация мучных кондитерских изделий
2. В чем различие сахарного и затяжного печенья
3. Дать краткую характеристику галет, вафель, пряников.
4. На какие группы делятся восточные сладости.

5. Каковы особенности состава кондитерских изделий специального назначения.
6. Классификация тортов, пирожных

Тема 14. Чай, кофе, пряности и приправы

1. Классификация вкусовых товаров.
2. Чем отличается чай черный от зеленого по способу получения.
3. Отличие чайных напитков от натурального чая по составу и свойствам.
4. В каких условиях необходимо хранить чай.
5. Почему кофе употребляют в пищу только после обжарки.
6. Требования, предъявляемые к качеству натурального кофе.
7. Приведите классификацию пряностей и дайте характеристику каждой группе.
8. В каких условиях необходимо хранить пряности.
9. Какая соль по способу добычи отличается наибольшей чистотой.

Тема 15. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки и минеральные воды

1. Какие напитки относятся к слабоалкогольным.
2. Какое значение в производстве пива имеет солод.
3. Наиболее распространенные дефекты пива.
4. Чем отличаются купажированные соки от натуральных.
5. Отличие сиропов от экстрактов.
6. Дайте определение нектарам
7. Какие воды относятся к минеральным природным, а какие к искусственным?
8. Классификация минеральных вод
9. Перечислите минеральные воды Северного Кавказа

Тема 16. Виноградные вина

1. Классификация виноградных вин
2. Какие вина относятся к «тихим», а какие к газированным?
3. Чем отличается одинарное вино от марочного.
4. Чем отличаются шампанские вина от газированных.
5. Дать классификацию плодово-ягодных вин.
6. Дайте характеристику специальным винам
7. Какие вина относятся к десертным
8. Какие вина относятся к ароматизированным
9. Этапы производства вин по «белому способу» и по «красному способу»
10. Правила дегустации виноградных вин

Тема 17. Крепкие алкогольные напитки и табачные изделия

1. Классификация алкогольных напитков и ликероводочных изделий.
2. Дайте классификационную характеристику ликероводочных изделий
3. Дайте характеристику процессу производства водки
4. Охарактеризуйте процесс производства рома, виски, джина
5. Классификация отечественных коньяков

6. Классификация французских коньяков
7. Правила дегустации коньяка
8. Правила дегустации рома, виски, джина
9. Классификация табачных изделий
10. В чем отличие скелетных табаков от ароматических.
11. Чем обуславливается вкусовая и физиологическая крепость табака.

Тема 18. Пищевые жиры растительного происхождения

1. Почему растительные масла хорошо сохраняются длительное время.
2. Классификация растительных масел по происхождению.
3. Способы очистки растительных масел и их цель.
4. Как делятся растительные масла в зависимости от степени очистки.
5. С какими дефектами не допускаются к реализации растительные масла.
6. Дайте характеристику пальмового и пальмоядрового масел, масла-какао и кокосового масла
7. Виды растительных масел и их отличительные особенности.
8. Пищевая ценность растительных масел

Тема 19. Пищевые жиры животного происхождения

1. Классификация жиров животного происхождения.
2. Кулинарные, хлебопекарные и кондитерские жиры, способы получения
3. С какими дефектами не допускаются к реализации животные жиры?
4. Способы вытапливания животных жиров и влияние их на качество.
5. Условия и сроки хранения животных топленых жиров.
6. Чем отличаются кулинарные жиры от маргарина.
7. Классификация и ассортимент кулинарных жиров.
8. Виды животных жиров и их отличительные особенности.
9. Чем отличается масло крестьянское от масла бутербродного.
10. Назовите дефекты (пороки) сливочного масла.
11. Дайте характеристику «спредам»

Тема 20. Молоко, сливки.

1. Характеристика и химический состав молока.
2. По каким признакам производится классификация молока.
3. Требования к качеству молока.
4. Дефекты молока и причины их образования.
5. По какому признаку формируется ассортимент сливок.
6. Какая разница между сливками и сметаной.

Тема 21. Сметана, кисломолочные напитки, творог и творожные изделия.

1. В каком ассортименте вырабатывается сметана.
2. С какими дефектами сметана не допускается к реализации.
3. Чем обуславливается пищевая ценность творога.
4. Почему в кефире и кумысе содержится спирт.
5. Назовите ассортимент кисломолочных напитков.

6. В чем заключается пищевое и диетическое значение молочнокислых продуктов.

Тема 22. Сыры и коровье масло

1. Производство и химический состав сливочного масла.
2. Чем отличаются Вологодское масло от других видов.
3. На какие группы делятся твердые сычужные сыры.
4. Чем объясняется название «сычужные сыры»
5. Характеристика процесса созревания сыров.
6. Отличительные особенности сыров типа Швейцарского и Голландского.
7. Какая разница между твердыми и мягкими сычужными сырами.
8. Какие сыры относятся к рассольным.

Тема 23. Молочные консервы, мороженое

1. Назовите способы консервирования молока и ассортимент сгущенных молочных консервов.
2. Как упаковывают и маркируют сгущенные молочные консервы.
3. Назовите показатели качества сухого молока и сливок.
4. Назовите основные виды мороженого
5. Требования к качеству мороженого
6. Сырье для производства мороженого

Тема 24. Рыба и рыбные товары

1. Чем объясняется высокая пищевая ценность мяса рыб?
2. Назовите способы замораживания рыбы.
3. Какие виды рыбы относятся к семейству лососевых.
4. По каким признакам классифицируется рыба.
5. Какие процессы происходят при посоле рыбы.
6. Чем отличается простой способ посола от улучшенного.
7. Какая разница между процессами вяления и сушки рыбы.
8. Назовите дефекты вяленой рыбы.
9. Чем отличается холодное копчение от горячего.
10. Каковы особенности производства балычных изделий.
11. Назовите группы и ассортимент рыбных кулинарных изделий.
12. Дать характеристику икры осетровых рыб.
13. Назовите отличительные особенности икры лососевых рыб.
14. Дефекты икры и их причины.
15. Из какого вида рыб получают красную икру и черную.
16. Чем отличаются рыбные пресервы от консервов.
17. Маркировка рыбных консервов.
18. Какие рыбные консервы называются натуральными и в чем особенности их рецептуры.
19. За счет каких витаминов повышается пищевая ценность рыбы.
20. С какими дефектами не допускаются в реализацию рыбные консервы.

Тема 25. Нерыбные объекты водного промысла

1. Структура российского производства морепродуктов по видам продукции
2. Основные отечественные поставщики морепродуктов
3. Особенности химического состава нерыбных продуктов моря.
4. Назовите ассортимент нерыбных продуктов моря.
5. Охарактеризуйте морские водоросли и их использование.
6. Дайте характеристику следующим морепродуктам: кальмары, крабы, омары, креветки, кукумария, трепанги, иглокожие.
7. Хранение и транспортирование морепродуктов

Тема 26. Мясо убойных животных и птицы

1. По каким признакам классифицируется мясо убойных животных.
2. Особенности химического состава и пищевая ценность мяса.
3. Назовите отличительные особенности охлажденного и мороженого мяса.
4. Категории упитанности говядины и свинины.
5. Сортовой разруб и выход мяса по сортам свинины, говядины, баранины.
6. Назовите классификацию субпродуктов по различным признакам.
7. Что положено в основу деления мясных субпродуктов на категории.
8. Как подразделяется мясо по степени свежести и охарактеризуйте.
9. Какие признаки положены в основу деления мяса птицы на категории.
10. Классификация мяса птицы по техническому состоянию.
11. Маркировка (клеймение) мяса.

Тема 27. Колбасные изделия и мясные деликатесы

1. По каким признакам классифицируют колбасные изделия.
2. Чем отличаются вареные колбасы от полукопченых и копченых.
3. Назовите ассортимент и товарные сорта колбасных изделий.
4. Условия и сроки реализации вареных, полукопченых и копченых колбас.
5. Каковы отличительные особенности окороков.

Тема 28. Мясные полуфабрикаты и мясные консервы

1. Какие изделия называют мясным полуфабрикатом.
2. Отличительные особенности кулинарных изделий.
3. Ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов.
4. Что понимают под термином «бомбаж» консервов и его виды.
5. Назовите признаки классификации мясных консервов.

Тема 29. Яйцо и яичные товары

1. Почему не допускаются в реализацию гусиные и утиные яйца.
2. На какие категории и по каким признакам делят куриные яйца
3. С какими дефектами яйца не допускаются в реализацию.
4. Дайте характеристику анатомического строения яйца
5. Какие требования, предъявляемые к качеству диетических яиц.
6. Что такое воздушная камера?
7. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении и почему.

8. Дайте характеристику перепелиным яйцам.

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

1) полноту и правильность ответа;

2) степень осознанности, понимания изученного;

3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Объекты и субъекты товароведения.
2. Потребительские свойства товаров.
3. Характеристика липидов, понятие биологической эффективности
4. Классификация упаковки

5. Основная функция информации о товаре

2 вариант.

1. Влияние информации на формирование потребительского спроса на товары.
2. Влияние тары и упаковочных материалов на сохраняемость пищевых продуктов
3. Классификация и характеристика углеводов
4. Объекты и субъекты товароведения.

3 вариант.

1. Химический состав зерна
2. Дать краткую характеристику каждому виду круп.
3. Основное и вспомогательное сырье для производства хлеба.
4. Какую муку используют для макаронных изделий

4 вариант.

1. В чем особенности приготовления бараночного теста
2. Какие виды сырья используют для производства макаронных изделий
3. Назовите сорта пшеничной и ржаной муки
4. Какие виды зерна используют для производства круп

Контрольный срез № 2.

1 вариант.

1. Классификация свежих овощей по различным признакам.
2. Химический состав картофеля.
3. Назовите способы переработки свежих плодов и овощей, грибов
4. Пищевая ценность переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

2 вариант.

1. На какие группы подразделяют свежие плоды по строению.
2. На какие группы подразделяют плоды, овощи и грибы по способу переработки?
3. Дайте определение «шоковой» заморозке
4. Классификация свежих плодов по различным признакам.

3 вариант.

1. Назовите виды меда по ботаническому происхождению и способу получения.
2. Что представляет собой крахмал. Его использование.
3. Как классифицируют кондитерские изделия.
4. Классификация мучных кондитерских изделий

4 вариант.

1. Каковы особенности состава кондитерских изделий специального назначения.
2. Особенности производства пастильных изделий и зефира.
3. Чем отличается сахар-песок обыкновенный от рафинированного.
4. Каковы отличительные признаки падевого меда

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

1) полноту и правильность ответа;

2) степень осознанности, понимания изученного;

3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации и критерии оценки
Вопросы к экзамену

1. Предмет, цели и задачи товароведения.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Пищевая ценность, энергетическая ценность, биологическая ценность, физиологическая ценность. Понятия и отличительные особенности
4. Методы классификации товаров. Классификаторы
5. Хранение пищевых продуктов и процессы, происходящие при хранении.
6. Маркировка потребительских товаров.
7. Штриховое кодирование товаров. Виды.
8. Химический состав продовольственных товаров.
9. Вегетативные овощи. Ассортимент.
10. Кондитерские изделия. Классификация.
11. Плодовые овощи. Ассортимент.
12. Фруктово-ягодные изделия. Ассортимент. Требования к качеству.
13. Кисломолочные продукты: ассортимент.
14. Пряно-вкусовые овощи. Химический состав
15. Халва. Основное сырьё для получения. Ассортимент.
16. Десертные овощи. Ассортимент и область применения.
17. Конфеты. Ассортимент. Требования к качеству.
18. Тыквенные овощи. Ассортимент. Требования к качеству.
19. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент.
20. Томатные овощи. Ассортимент. Требования к качеству.
21. Вкусовые товары. Деление на группы по характеру действия на организм.
22. Кофе и кофейные напитки. Классификация. Химический состав.
23. Вкусовые продукты общего действия. Ассортимент. Требования к качеству.
24. Корнеплоды. Ассортимент. Требования к качеству
25. Вкусовые товары местного действия. Ассортимент. Требования к качеству.
26. Чай и чайные напитки. Ассортимент. Технология получения
27. Алкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству.
28. Свежие плоды. Классификация.
29. Слабоалкогольные напитки. Классификация.
30. Семечковые плоды. Ассортимент. Химический состав
31. Мясо и мясопродукты. Классификация.
32. Косточковые плоды. Ассортимент. Химический состав
33. Классификация мяса убойных животных по виду. Видовые различия мяса.
34. Зерно. Строение зерна. Виды зерна.
35. Ягоды. Классификация ягод.
36. Классификация мяса убойных животных по возрасту.
37. Крупа. Ассортимент крупы. Требования к качеству.
38. Субтропические плоды. Ассортимент и требования к качеству.

39. Субпродукты. Ассортимент. Пищевое значение.
40. Пряности и приправы. Химический состав. Применение
41. Орехоплодовые. Виды и отличия.
42. Колбасные изделия. Классификация и ассортимент.
43. Мука. Виды помолов и их влияние на качество муки.
44. Минеральные воды. Классификация
45. Мясные копчености и мясные консервы.
46. Пшеничная мука. Ассортимент и область применения. Требования к качеству.
47. Классификация безалкогольных напитков
48. Рыба. Классификация семейства рыб.
49. Ржаная мука. Ассортимент и область применения. Требования к качеству.
50. Хранение свежих плодов и овощей и процессы, протекающие при хранении.
51. Нерыбные продукты моря.
52. Пшеничная мука для макаронных изделий. Отличительные свойства.
53. Переработанные овощи и плоды. Характеристика и ассортимент.
54. Икра. Получение и ассортимент.
55. Макаронные изделия. Основное сырьё, применяемое для получения макарон. Классификация
56. Свежие грибы. Классификация грибов по пищевой и товарной ценности.
57. Рыбные консервы и пресервы. Их отличительные особенности.
58. Шоколад. Основное сырьё для получения шоколада. Ассортимент. Требования к качеству.
59. Виды переработанных грибов.
60. Консервы рыбные. Ассортимент
61. Классификация сыров.
62. Крахмал. Основное сырье для получения крахмала. Виды крахмала.
63. Молочные товары. Ассортимент. Требования к качеству.
64. Тропические плоды. Химический состав и пищевая ценность
65. Пшеничная крупа. Ассортимент. Требования к качеству.
66. Масло сливочное. Виды, требования к качеству.
67. Свежие овощи и плоды. Химический состав и пищевая ценность.
68. Хлеб. Основное сырьё. Производство хлеба.
69. Твердые сыры. Пищевая ценность, классификация, получение.
70. Классификация овощей.
71. Мёд. Классификация мёда. Требования к качеству.
72. Рисовая крупа. Виды и требования к качеству.
73. Гречневая крупа. Виды и требования к качеству.
74. Твердые сычужные сыры. Ассортимент.
75. Карамельные изделия. Виды карамели.
76. Манная крупа. Виды. Пищевая ценность
77. Мягкие сычужные сыры. Ассортимент. Требования к качеству.
78. Растительные жиры. Химический состав. Ассортимент.
79. Пшеничная крупа. Ассортимент. Требования к качеству.
80. Рассольные сыры. Ассортимент. Требования к качеству.
81. Какао-порошок. Виды какао-порошка.

82. Овсяная крупа. Ассортимент. Требования к качеству.
83. Яичные товары. Категории и виды яиц.
84. Сахар-песок. Производство. Ассортимент. Требования к качеству.
85. Пищевые жиры. Классификация. Химический состав, пищевая ценность

Критерии оценивания компетенций

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется обучающемуся, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

Оценка «ХОРОШО» выставляется обучающемуся, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу, отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется обучающемуся, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.