

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра общей и частной зоотехнии



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения

(наименование дисциплины)

Направление подготовки

**36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность
(профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза

(наименование профиля/специализации подготовки, при наличии)

Квалификация выпускника:

Бакалавр

(квалификация выпускника)

Год начала подготовки: 2023

Раздел 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения»

1.1. Основные сведения о дисциплине

Укрупненная группа	36.00.00 Ветеринария и зоотехния		
Направление подготовки	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза		
Направленность программы	Ветеринарно-санитарная экспертиза		
Образовательная программа	Бакалавриат		
Квалификация	Академический бакалавр		
Дисциплина обязательной части образовательной программы	Обязательная часть		
Форма контроля	зачет		
Показатели трудоемкости	Форма обучения		
	очная	заочная	очно-заочная
Год обучения	3	-	3
Семестр	5	-	5
Количество зачетных единиц	2	-	2
Общее количество часов	72	-	72
Количество часов, часы:			
- лекционных	16	-	10
- практических (семинарских)	30	-	8
- лабораторных	-	-	-
- курсовая работа (проект)	-	-	-
- контактной работы на промежуточную аттестацию	2	-	2
- самостоятельной работы	24	-	52

1.2. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной «Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения»

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов	ОПК-1.2 Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<i>Знание:</i> теоретических и практических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
			<i>Умение:</i> определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

	и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<i>Навык/ опыт деятельности:</i> определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
--	---	---

1.3. Перечень тем дисциплины

Шифр темы	Название темы	Кол-во часов
Т 1.1	Понятие и роль биологической безопасности сырья и продовольственных товаров подконтрольных Государственному ветеринарному и фитосанитарному надзору	5
Т 1.2	Техническое регламентирование товарооборота сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с оценкой биологической безопасности	5
Т 1.3	Применение системы мониторинговых исследований в обеспечении производства и реализации биологически безопасного сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	6
Т 1.4	Оценка биологической безопасности при проведении входного и исходящего контроля сырья и продукции животного и растительного происхождения в условиях перерабатывающих предприятий, рынка и оптовых баз	8
Т 2.1	Товароведение как наука.	5
Т 2.2	Потребительские свойства продовольственных товаров.	5
Т 2.3	Методы товароведной экспертизы при оценке потребительских свойств товара.	7
Т 2.4	Ассортимент товаров.	5
Т 2.5	Идентификация и фальсификация сырья и продукции животного и растительного происхождения	8
Т 2.6	Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения	8
Т 2.7	Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения	8
	Другие виды контактной работы	2
Всего		72

1.4. Матрица соответствия тем дисциплины и компетенций

<i>Шифр компетенции по ФГОС ВО</i>	<i>Шифр темы</i>										
	T1.1	T1.2	T1.3	T1.4	T2.1	T2.2	T2.3	T2.4	T2.5	T2.6	T2.7
ОПК-1.2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.5. Соответствие тем дисциплины и контрольно-измерительных материалов

№ ТЕМЫ	<i>ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ</i>					
	<i>Тестовые задания по теоретическому материалу</i>	<i>Вопросы для устного опроса</i>	<i>Типовые задания практического характера</i>	<i>Задания для контрольной работы</i>	<i>Тематика рефератов, докладов, сообщений</i>	<i>Групповое творческое задание</i>
	Блок А Контроль знаний		Блок Б Контроль умений, навыков			
Тема 1.1	+	+	-	-	+	-
Тема 1.2	+	+	-	-	+	-
Тема 1.3	+	+	-	-	+	-
Тема 1.4	+	+	-	-	+	-
Тема 2.1	+	+	-	-	+	-
Тема 2.2	+	+	-	-	+	-
Тема 2.3	+	+	-	-	+	-
Тема 2.4	+	+	-	-	+	-
Тема 2.5	+	+	-	-	+	-
Тема 2.6	+	+	-	-	+	-
Тема 2.7	+	+	-	-	+	-

1.6. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
I этап Знать теоретические и практические основы качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. (ОПК-1 / ОПК-1.2)	Фрагментарные знания теоретических и практических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения / Отсутствие знаний	Неполные знания теоретических и практических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания теоретических и практических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Сформированные и систематические знания теоретических и практических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
II этап Уметь определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения. (ОПК-1 / ОПК-1.2)	Фрагментарное умение определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Успешное и систематическое умение определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
III этап Владеть навыками определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. (ОПК-1 / ОПК-1.2)	Фрагментарное применение навыков определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Успешное и систематическое применение навыков определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Раздел 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Блок А

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Фонд тестовых заданий по дисциплине

Тема1.1

1. Совокупность потребительских свойств товара – это:
А) Качественная характеристика товара;
Б) Качество пищевых продуктов;
В) Качество товаров
2. Показатель качества – это:
А) Количественное и качественное выражение свойств продукции (или товара);
Б) Комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности;
В) Объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении.
3. Свойства товара, обуславливающие его полезность в процессе эксплуатации и потребления, называются
А) потребительскими свойствами;
Б) свойствами назначения;
В) функциональными свойствами.
4. Система чувств человека называется:
А) органолептической;
Б) сенсорной;
В) психофизической.
5. По месту нахождения ассортимент потребительских товаров делится на:
А) группы;
Б) подгруппы;
В) виды;
Г) разновидности.
6. Набор товаров, формируемый организацией торговли или предприятиями общественного питания с учетом ее специализации, потребительского спроса и материально - технической базы, это:
А) промышленный ассортимент;
Б) торговый ассортимент;
В) простой ассортимент;
Г) развёрнутый ассортимент.
7. Набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом потребителей, это:
А) рациональный ассортимент;
Б) сложный ассортимент;
В) оптимальный ассортимент;

Г) устойчивый ассортимент.

8. Набор товаров, который должен будет удовлетворять предполагаемые потребности, это:

- А) оптимальный ассортимент;
- Б) простой ассортимент;
- В) промышленный ассортимент;
- Г) прогнозируемый ассортимент.

9. Способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых потребностей называется:

- А) новизной ассортимента;
- Б) устойчивостью ассортимента;
- В) полнотой ассортимента;
- Г) широтой ассортимента.

10. Способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары называется:

- А) новизной ассортимента;
- Б) устойчивостью ассортимента;
- В) полнотой ассортимента;
- Г) широтой ассортимента.

11. Способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей называется:

- А) новизной ассортимента;
- Б) устойчивостью ассортимента;
- В) полнотой ассортимента;
- Г) рациональностью ассортимента.

12. Количество видов, наименований и разновидностей товаров однородных и разнородных групп, это:

- А) новизна ассортимента;
- Б) устойчивость ассортимента;
- В) полнота ассортимента;
- Г) широта ассортимента.

13. Совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные и предполагаемые потребности называется:

- А) свойством продукции;
- Б) качеством продукции;
- В) ассортиментом продукции.

14. Биологическая ценность продуктов обусловлена содержанием:

- А) жиров и углеводов;
- Б) клетчатки и молочной кислоты;
- В) белков, витаминов и минеральных веществ;
- Г) наличием вкуса и запаха;
- Д) наличием консервантов и красителей.

15. Органолептическая ценность продуктов обусловлена содержанием:

- А) жиров и углеводов;
- Б) клетчатки и молочной кислоты;
- В) белков, витаминов и минеральных веществ;
- Г) наличием вкуса и запаха;
- Д) наличием консервантов и красителей.

Тема 1.2

1. Способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых потребностей называется:
А) новизной ассортимента;
Б) устойчивостью ассортимента;
В) полнотой ассортимента;
Г) широтой ассортимента.
2. Способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары называется:
А) новизной ассортимента;
Б) устойчивостью ассортимента;
В) полнотой ассортимента;
Г) широтой ассортимента.
3. Способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей называется:
А) новизной ассортимента;
Б) устойчивостью ассортимента;
В) полнотой ассортимента;
Г) рациональностью ассортимента.
4. Количество видов, наименований и разновидностей товаров однородных и разнородных групп, это:
А) новизна ассортимента;
Б) устойчивость ассортимента;
В) полнота ассортимента;
Г) широта ассортимента.
5. Совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные и предполагаемые потребности называется:
А) свойством продукции;
Б) качеством продукции;
В) ассортиментом продукции.
6. Биологическая ценность продуктов обусловлена содержанием:
А) жиров и углеводов;
Б) клетчатки и молочной кислоты;
В) белков, витаминов и минеральных веществ;
Г) наличием вкуса и запаха;
Д) наличием консервантов и красителей.
7. Органолептическая ценность продуктов обусловлена содержанием:
А) жиров и углеводов;
Б) клетчатки и молочной кислоты;
В) белков, витаминов и минеральных веществ;
Г) наличием вкуса и запаха;
Д) наличием консервантов и красителей.
8. На усвояемость пищи не влияет:
А) химический состав

- Б) профессия человека
- В) температура подачи
- Г) способ приготовления
- Д) органолептические характеристики.

9. Энергетическая ценность продуктов обусловлена содержанием:

- А) жиров и углеводов;
- Б) клетчатки и молочной кислоты;
- В) белков, витаминов и минеральных веществ;
- Г) наличием вкуса и запаха;
- Д) наличием консервантов и красителей.

10. Физиологическая ценность продуктов обусловлена содержанием:

- А) жиров и углеводов;
- Б) клетчатки и молочной кислоты;
- В) белков, витаминов и минеральных веществ;
- Г) наличием вкуса и запаха;
- Д) наличием консервантов и красителей.

11. Отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью (жизни) человека называется:

- А) физиологической ценностью;
- Б) энергетической ценностью;
- В) биологической ценностью;
- Г) безопасностью.

12. Масса продукта определяется:

- А) лабораторным способом;
- Б) органолептическим способом;
- В) микробиологическим способом.

13. Вкус и запах продукта определяется:

- А) лабораторным способом;
- Б) органолептическим способом;
- В) микробиологическим способом.

14. Содержание микроорганизмов и токсинов в продукте определяется:

- А) лабораторным способом;
- Б) органолептическим способом;
- В) микробиологическим способом.

15. Показатель, сочетающий в себе органолептическую ценность (цвет, вкус, аромат и др.) и безопасность (безвредность), называется:

- А) физиологической ценностью;
- Б) энергетической ценностью;
- В) биологической ценностью;
- Г) безопасностью;
- Д) доброкачественностью.

Тема 1.3

1. Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров

- А) Квалиметрия
- В) Товароведение

- С) Химия
- D) Товарная экспертиза
- E) Научно-техническая экспертиза

2. Продукты с минимальным содержанием углеводов

- A) Мясо, рыба
- B) Молоко
- C) Овощи
- D) Хлеб
- E) Овощные консервы

3. Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом

- A) Усвояемость
- B) Сохраняемость
- C) Качество
- D) Биологическая ценность
- E) Органолептическая ценность

4. Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств

- A) Пищевая ценность
- B) Органолептическая ценность
- C) Биологическая ценность
- D) Энергетическая ценность
- E) Физиологическая ценность

5. Количество энергии, выделяющееся при расщеплении 1 грамма углеводов в организме человека

- A) 4,1ккал
- B) 3,75ккал
- C) 4,7ккал
- D) 9,7ккал
- E) 3,5ккал

6. Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом

- A) Усвояемость
- B) Качество
- C) Физиологическая ценность
- D) Сохраняемость
- E) Биологическая ценность

7. Пищевые продукты, содержащие в большом количестве витамин «С»

- A) Морковь, апельсин, яичный желток
- B) Черная смородина, капуста, цитрусовые плоды
- C) Рыбий жир, печень, грибы
- D) Морковь, капуста, печень
- E) Рыбий жир, апельсин, морковь

8. Отношение количества новых товаров в общем перечне к общему количеству товаров, имеющихся в ассортименте

- A) Коэффициент новизны

- В) Полнота ассортимента
- С) Устойчивость ассортимента
- Д) Рациональность ассортимента
- Е) Широта ассортимента

9. Мучнистая часть зерна пшеницы

- А) Эндосперм
- В) Бородка
- С) Зародыш
- Д) Алейроновый слой
- Е) Оболочка

10. Хлебный зимостойкий злак, гибрид пшеницы и ржи

- А) Тритикале
- В) Ячмень
- С) Рожь
- Д) Ржано-пшеничный гибрид
- Е) Пшенично-ржаной гибрид

Тема 1.4.

1 Зольность муки пшеничной I сорта составляет

- А) 0,55%
- В) 1,1%
- С) 1,25%
- Д) 0,60%
- Е) 0,75%

2 Крупа изготовленная из риса, обогащенная витаминами, минеральными элементами

- А) Геркулес
- В) Богатырь
- С) Крепыш
- Д) Питательная
- Е) Здоровье

3 Вид злака, из которого вырабатывают ячневую крупу

- А) Гречиха
- В) Ячмень
- С) Просо
- Д) Пшеница
- Е) Овес

4 По типу пшеницы поступающей на помол, манную крупу подразделяют на марки

- А) «М», «Т», «МТ»
- В) «ТМ», «ТР», «А»
- С) «МТ», «АР», «В»
- Д) «М», «ТР», «В»
- Е) «М», «МТ», «А»

5 Вид злака, из которого вырабатывают пшено

- А) Гречиха
- В) Просо
- С) Овес
- Д) Ячмень
- Е) Пшеница

6 Вид злака, из которого вырабатывают перловую крупу

- A) Гречиха
- B) Просо
- C) Ячмень
- D) Овес
- E) Пшеница

7 Мука пшеничная, имеющая зольность 1,25%

- A) Первого сорта
- B) Высшего сорта
- C) Второго сорта
- D) Обойная
- E) Крупчатка

8 Крупы «Полтавская» и «Артек» вырабатываются из

- A) Пшеницы
- B) Кукурузы
- C) Гречихи
- D) Ячменя
- E) Риса

9 Макаронные изделия подразделяют на

- A) Нитевидные, крученые, фигурные
- B) Ленточные, звёздчатые, нитевидные
- C) Фигурные, звёздчатые, трубчатые
- D) Прямые, вытянутые, трубчатые
- E) Трубчатые, нитевидные, ленточные

10 К ленточным макаронным изделиям относят

- A) Вермишель
- B) Перья
- C) Макароны
- D) Рожки
- E) Лапшу

Тема 2.1

1 Макаронные изделия, имеющие вид прямой трубки с косым срезом

- A) Перья
- B) Макароны
- C) Вермишель
- D) Фигурные изделия
- E) Косые макароны

2 Срок хранения мелкоштучных хлебных изделий массой менее 200 г

- A) 36ч
- B) 16ч
- C) 24ч
- D) 20ч
- E) 30ч

3 Основное сырьё в производстве хлеба

- A) Мука, вода, дрожжи
- B) Мука, жир, патока

- C) Патока, соль, мука
- D) Соль, жир, мука
- E) Вода, сахар, мука

4 К булочным относят изделия массой менее

- A) 800 г
- B) 350 г
- C) 420 г
- D) 850 г
- E) 500 г

5 К клубнеплодам относятся

- A) Топинамбур, морковь, свекла
- B) Картофель, батат, топинамбур
- C) Картофель, свекла, редис
- D) Морковь, свекла, редис
- E) Батат, морковь, свекла

6 Капуста, в виде стебля длиной до 1,5 м, на котором в пазухах листьев развиваются мелкие кочанчики массой до 15 г

- A) Савойская
- B) Брюссельская
- C) Кольраби
- D) Цветная
- E) Белокочанная

7 Картофель содержит крахмала

- A) От 15% до 17%
- B) От 12% до 18%
- C) От 14% до 25%
- D) Свыше 22%
- E) от 17% до 30%

8 Десертный овощ, являющийся многолетним травянистым растением, по внешнему виду напоминающий лопух

- A) Ревень
- B) Сельдерей
- C) Кольраби
- D) Артишок
- E) Спаржа

9 Капуста, съедобной частью которой является развитый стеблеплод округлой или овальной формы

- A) Брюссельская
- B) Кольраби
- C) Белокочанная
- D) Цветная
- E) Савойская

10 Овощ, содержащий провитамин А в количестве до 9 мг%

- A) Морковь
- B) Редька
- C) Капуста
- D) Картофель

Е) Перец

Тема 2.2

1 По строению ягоды подразделяют на

- А) Сложные, простые, технические
- В) Ложные, сложные, настоящие
- С) Ложные, простые, сложные
- Д) Сложные, технические, настоящие
- Е) Ненастоящие, настоящие, сложные

2 Плоды, состоящие из кожицы, плодовой мякоти , внутри которой пятигнездная камера с семенами

- А) Семечковые
- В) Косточковые
- С) Цитрусовые
- Д) Орехоплодные
- Е) Тропические

3 Ягоды, представляющие собой разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности

- А) Сложные
- В) Настоящие
- С) Арбузные
- Д) Ложные
- Е) Гибридные

4 Вишня, имеющая светлоокрашенные плоды

- А) Десертная
- В) Морели
- С) Аморели
- Д) Гриоты
- Е) Бигаро

5 Тропический плод, имеющий сочную зеленую мякоть со вкусом клубники, крыжовника

- А) Киви
- В) Ананас
- С) Банан
- Д) Финики
- Е) Манго

6 Грибы: сморчки, строчки, трюфели относят к

- А) Губчатым
- В) Пластинчатым
- С) Трубочатым
- Д) Сумчатым
- Е) Ядовитым

7 Съедобные грибы первой категории

- А) Лисички, вешенки, подосиновики
- В) Белые, грузди, рыжики
- С) Трюфели, белые, сыроежки
- Д) Подберезовики, шампиньоны, маслята
- Е) Лисички, опята, свинушки

8 Консервы «Овощная икра»

- A) Обеденные
- B) Для детского питания
- C) Закусочные
- D) Натуральные
- E) Заправочные

9 Консервы «Зеленый горошек»

- A) Обеденные
- B) Заправочные
- C) Для детского питания
- D) Натуральные
- E) Закусочные

10 Сушеные абрикосы с косточкой

- A) Кайса
- B) Сабза
- C) Урюк
- D) Курага
- E) Шигани

Тема 2.3

1 Консервы «Солянка овощная»

- A) Закусочные
- B) Обеденные
- C) Натуральные
- D) Для детского питания
- E) Заправочные

2 Английский алкогольный напиток, получаемый из ячменного спирта с добавлением можжевельной ягоды

- A) Джин
- B) Ром
- C) Пунш
- D) Ликер
- E) Шнапс

3 Крепкий алкогольный напиток, получаемый из хлебного спирта, выдержанного в обугленных с внутренней стороны бочках

- A) Виски
- B) Ром
- C) Джин
- D) Ликер
- E) Пунш

4 Вина, ароматизированные настоями полыни

- A) Портвейнами
- B) Вермутами
- C) Плодово-травяными
- D) Бальзамами
- E) Виноградно-травяными

5 Срок выдержки коньяка выдержанного высшего качества КВВК составляет

- A) 6-8 лет

- В) 5-6 лет
- С) 8-10 лет
- Д) 3-5 лет
- Е) 2-3,5 года

6 Технологическая операция, во время которой формируется вкус, аромат и цвет настоя черного чая

- А) Скручивание
- В) Сушка
- С) Сортировка
- Д) Ферментация
- Е) Заваливание

7 Цветочные пряности

- А) Лавровый лист, гвоздика
- В) Шафран, перец черный
- С) Укроп, гвоздика
- Д) Горчица, мускатный орех
- Е) Гвоздика, шафран

8 Семенные пряности

- А) Укроп, горчица, мускатный орех
- В) Укроп, гвоздика, горчица
- С) Черный перец, горчица, корица
- Д) Ваниль, кардамон, мускатный орех
- Е) Кардамон, мускатный орех, анис

9 Монофлерный - это мед, полученный из

- А) Нектара подсолнуха, гречихи, липы
- В) Нектара цветов одного медоноса
- С) Сладкой жидкости, выделяемой тлями
- Д) Сахаропаточного сиропа с добавлением 10% натурального меда
- Е) Смеси цветочного и падевого меда

10 Мед, собранный с багульника, азалии, обладает

- А) Высокой биологической ценностью
- В) Низкой биологической ценностью
- С) Антибактериальным действием
- Д) Высокой энергетической ценностью
- Е) Ядовитыми свойствами

Тема 2.4.

1 Мармелад в виде лимонных и апельсиновых долек относится к

- А) Фруктово-ягодному резному
- В) Пату
- С) Желейному резному
- Д) Желейному формовому
- Е) Фруктово-ягодному формовому

2 Несуществующий вид пастилы

- А) Клеевая резная
- В) Заварная, пластовая
- С) Клеевая отсадная
- Д) Клеевая гидротированная

Е) Клеевая отливная

3 Конфеты с помадным корпусом

- А) Ласточка, Ромашка, Пилот
- В) Мурзилка, Красная Шапочка Жар-птица
- С) Нуга, Суфле, Трюфели
- Д) Красная Шапочка, Мишка на Севере
- Е) Тузик, Лира, Красный мак

4 Карамель с прохладительной начинкой

- А) Полярная, Снежок, Свежесть
- В) Утро, Пчелка
- С) Южная, Крабы, Орешек
- Д) Бим-бом, Мечта
- Е) Малина со сливками, Молочная капелька

5 Покрытие поверхности карамели тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой

- А) Глазирование
- В) Глянцевание
- С) Дражирование
- Д) Кондирование
- Е) Обсыпка

6 В зависимости от технологии производства пряники подразделяют на

- А) Сахарными и медовые
- В) Шоколадные и сдобные
- С) Ореховые и заварные
- Д) Затяжные и песочные
- Е) Сырцовые и заварные

7 Какао - порошок, обработанный щелочами

- А) Гидрогенизированный
- В) Препарированный
- С) Гомогенизированный
- Д) Сублимированный
- Е) Нейтрализованный

8 К десертному шоколаду относят

- А) Гвардейский, Золотой ярлык
- В) Мокко, Дорожный
- С) Сказки Пушкина, Дорожный
- Д) Золотой ярлык, Аленка
- Е) Цирк, Гвардейский

9 Молоко, отличающееся пониженным содержанием кальция и магния

- А) Сычужное
- В) Ацидофильное
- С) Ионитное
- Д) Можайское
- Е) Любительское

10 Витаминов в молоке содержится около

- А) 20

- B) 30
- C) 15
- D) 35
- E) 25

Тема 2.5

1 Кисломолочный напиток, изготовленный с применением болгарской палочки

- A) Кефир
- B) Мацони
- C) Варенец
- D) Ацидофилин
- E) Кумыс

2 Мацони – это

- A) Название кефира
- B) Простокваша, вырабатываемая в Закавказье
- C) Разновидность йогурта
- D) Вид сметаны
- E) Кефир, выработанный по особой технологии

3 Масло сливочное, имеющее хорошо выраженный ореховый привкус

- A) Вологодское
- B) Детское
- C) Любительское
- D) Топленое
- E) Крестьянское

4 Содержание жира в Пошехонском сыре составляет

- A) 50%
- B) 55%
- C) 48%
- D) 45%
- E) 40%

5 Брынза относится к сыру

- A) Твердому сычужному
- B) Рассольному
- C) Мягкому сычужному
- D) Переработанному
- E) Твердому сыру с высокой температурой второго нагревания

6 Сыр, созревающий при участии особого вида зеленой плесени

- A) Зеленый
- B) Пошехонский
- C) Рокфор
- D) Голландский
- E) Русский камамбер

7 Сыр, изготовленный с высокой температурой второго нагревания

- A) Голландский
- B) Эстонский
- C) Костромской
- D) Швейцарский
- E) Пошехонский

8 При производстве сыра Зеленого вносят высушенные листья

- A) Зверобоя
- B) Донника
- C) Крапивы
- D) Мята
- E) Подорожника

9 Голландский, по способу производства относят к сырам

- A) Твердым сычужным с высокой температурой второго нагревания
- B) Твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания
- C) Мягким сычужным
- D) Рассольным
- E) Переработанным

10 Растительные масла лишаются природных ароматических веществ, в процессе

- A) Дезодорации
- B) Гидратации
- C) Экстрагирования
- D) Нейтрализации
- E) Отбели

Тема 2.6

1 Способ извлечения растительных масел, при котором в шроте остается менее 1% жира

- A) Форпрессование
- B) Экспеллирование
- C) Шротирование
- D) Дезодорирование
- E) Экстрагирование

2 Жир, в жировом наборе которого содержится свиной

- A) Восточный
 - B) Белорусский
 - C) Украинский
 - D) Крестьянский
 - E) Сборный
- {Правильный ответ}=C

3 Мясо с показателями упитанности ниже II категории относят к

- A) Производственному
- B) Костному
- C) Нестандартному
- D) Промышленному
- E) Тощему

4 Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят на категории

- A) Беконную, жирную
- B) Беконную, вторую
- C) Беконную мясную
- D) Первую, вторую
- E) Первую, вторую и третью

5 Мясо крупного рогатого скота в возрасте от 3 месяцев до 3 лет

- A) Молодое

- В) Молодняк
- С) Телятина
- Д) Телятинка
- Е) Молоднячок

6 К субпродуктам II категории относятся

- А) Печень, свиные головы
- В) Ноги говяжьи, почки
- С) Сердце, язык
- Д) Вымя, мозги
- Е) Уши свиные, голова свиная (без языка)

7 Субпродукты: печень, сердце, почки, по пищевой ценности относятся к

- А) I категории
- В) II категории
- С) III категории
- Д) Высшей категории
- Е) Диетической категории

8 Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше 25°C

- А) Охлажденное
- В) Остывшее
- С) Мороженное
- Д) Парное
- Е) Дефростированное

9 Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше -6° С

- А) Мороженое
- В) Охлажденное
- С) Остывшее
- Д) Парное
- Е) Дефростированное

10 Яйцо с маркировкой "Д" относится к

- А) Столовому
- В) Детскому
- С) Диетическому
- Д) Докторскому
- Е) Отборному

Тема 2.7

1 Размер сосисок

- А) Диаметр 10-12 мм, длина 10-15 см
- В) Диаметр 14-32 мм, длина 12-13 см
- С) Диаметр 10-20 мм, длина 13-15 см
- Д) Диаметр 8-10 мм, длина 8-12 см
- Е) Диаметр 15-20 мм, длина 7-9 см

2 Колбасы, которые могут иметь на поверхности батонов белый налет, не являющийся показателем порчи

- А) Полукопченые
- В) Варено-копченые
- С) Сырокопченые

- D) Вареные
- E) Запеченные

3 К высшему сорту относятся вареные колбасы

- A) Русская, Столовая
- B) Докторская, Молочная
- C) Столовая, Чайная
- D) Чайная Докторская
- E) Молочная, Столовая

4 Для придания колбасным изделиям розово-красного цвета и усиления вкуса и аромата в фарш вводится

- A) Глютанат натрия
- B) Хлористый натрий
- C) Безонат натрия
- D) Нитрит натрия
- E) Соевый соус

5 Шницель представляет собой один или два куска мякоти из тазобедренной части туши толщиной

- A) 5-6 см
- B) 4-6 см
- C) 3-5 см
- D) 2-3 см
- E) 6-8 см

6 Мясной полуфабрикат в виде двух кусков мякоти одинаковых по массе овально-продолговатой формы толщиной 1-1,5 см

- A) Антрекот
- B) Лангет
- C) Эскалоп
- D) Шницель
- E) Бифштекс

7 К семейству осетровых рыб относятся

- A) Горбуша, форель, осетр
- B) Сайда, треска, навага
- C) Севрюга, осетр, горбуша
- D) Вобла, лещ, сазан
- E) Белуга, калуга, севрюга

8 Охлажденная рыба в толще мышц должна иметь температуру

- A) От 1°C до 5°C
- B) От -10°C до 15°C
- C) От 1° до 3°C
- D) От 1° до 2°C
- E) От 1° до 4°C

9 Навага и путассу относятся к семейству

- A) Карповых
- B) Лососевых
- C) Осетровых
- D) Окуневых
- E) Тресковых

- 10 Общие отличительные признаки рыб семейства лососевых
- A) Красное или белое мясо, у хвоста имеется жировой плавничок
 - B) Имеются два спинных плавника, один из которых колючий
 - C) Веретенообразное тело без чешуи, на коже имеются пять рядов костных пластинок
 - D) Тело змеевидной формы, плавники, сросшиеся с хвостом
 - E) Брюшные плавники расположены впереди грудных или под ними

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценивания при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Вопросы для устного опроса

ТЕМА 1.1.

- Какие свойства называют потребительскими?
2. Дайте определение показателя качества товара.
 3. Дайте определение эргономических свойств товара и их показателей.
 4. Дайте определение вида, разновидности товара. Приведите примеры.
 5. Что называют ассортиментом товара?
 6. Как вы понимаете анализ структуры ассортимента товаров?
 7. Дайте определение широты, полноты, глубины ассортимента.
 8. Какие товары вы отнесете к товарам простого и сложного ассортимента? Приведите примеры.
 9. Что может относиться к объектам классификации?
 10. Какие виды классификации вам известны?

ТЕМА 1.2.

1. В чем сущность и значение классификации товаров?
2. Дайте определение признака классификации товаров. Приведите примеры.
3. Дайте определение качества товара.
4. В чем сходство и различие понятий «качество» и «оценка качества»?
5. Какие факторы формируют качество товара? Приведите примеры.
6. Какие потери называют ликвидными?
7. Какие факторы влияют на сохранность товара? Приведите примеры.
8. Как влияют изменения температуры и влажности воздуха на сохранность товара? Приведите примеры.

ТЕМА 1.3.

1. Перечислите виды потерь продовольственных товаров.
2. Требования к показателям свежести зерна
3. Перечислите ассортимент вырабатываемых круп
4. Какие основные болезни поражают плоды и овощи
5. Перечислите ассортимент сушеных плодов и овощей
6. Какое сырье используют для производства крахмала

7. Назовите основные виды растительных масел
8. Виды грибов и их пищевая ценность
9. Строение зерна отдельных зерновых и бобовых культур
10. Какие показатели характеризуют качество всех партий зерна, предназначенных для производства муки

ТЕМА 1.4.

1. Классификация потребительских свойств и показателей качества товаров, номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора.
2. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.
3. Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия.
4. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий.
5. Технологический цикл товаров: этапы и стадии технологического цикла.
6. Контроль качества и количества товарных партий.
7. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб.
8. Понятие о приемочном и браковочном числах.
9. Основные понятия. Виды и разновидности потерь.

ТЕМА 2.1.

1. Понятие пищевой ценности. Общая характеристика пищевой ценности продовольственных товаров.
2. Неорганические вещества: вода. Влияние на качество и сохраняемость продовольственных товаров.
3. Неорганические вещества: минеральные вещества. Влияние на качество и сохраняемость продовольственных товаров.
4. Углеводы: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
5. Белки и азотистые вещества: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
6. Ферменты: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
7. Липиды и жироподобные вещества: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
8. Витамины: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
9. Органические кислоты, красящие вещества: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
10. Фенольные соединения: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.

ТЕМА 2.2

1. Физические свойства товаров: размерно-массовые, структурно-механические, теплофизические, электрофизические, оптические, сорбционные.
2. Безопасность товаров: источники безопасности - химическая, биологическая, биологическая, акустическая, вибрационная, электромагнитная, электрическая, радиационная, механическая, пожарная, термическая и т.п.
3. Качество – основная категория товароведения. Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции.
7. Показатели качества, их классификация.

8. Факторы, формирующие качество продукции. Роль технической документации в формировании качества.
9. Факторы, сохраняющие качество товаров. Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров.
10. Физические процессы и их роль при хранении товаров.

ТЕМА 2.3.

1. Что представляет собой риск?
2. Каковы особенности планирования проекта в условиях неопределенности?
3. Что представляет собой проектный риск?
4. Назовите и охарактеризуйте виды проектных рисков.
5. Каковы причины возникновения проектных рисков?
6. Перечислите возможные последствия проектных рисков?
7. Охарактеризуйте методы качественного анализа проектных рисков.
8. Охарактеризуйте количественные методы анализа проектных рисков.
9. Что представляет собой управление проектными рисками?
10. Перечислите методы управления проектными рисками.

ТЕМА 2.3.

1. Микробиологические процессы.
2. Химические процессы.
3. Упаковка: классификация, функции, требования, виды упаковки.
4. Хранение товаров. Условия хранения. Режимы хранения. Принципы и правила размещения товаров, их взаимосвязь.
5. Транспортирование товаров: виды, условия. Влияние способов транспортирования на сохранение качества товаров.
6. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь.
7. Понятие дефекта (несоответствия). Классификация дефектов.
8. Основные виды оценочной деятельности: идентификация, экспертиза, контроль качества, оценка качества, оценка уровня качества, сертификация, гигиеническая оценка, испытания и т.п.

ТЕМА 2.4.

1. Методы определения показателей качества. Измерительные методы. Достоинства и недостатки каждого метода.
2. Органолептический метод. Достоинства и недостатки каждого метода.
3. Контроль качества товаров: понятие, цели, задачи. Виды контроля качества.
4. Понятие «партия продукции». Требования, предъявляемые к выборке (пробе). Правила и методы отбора проб.
5. Сплошной и выборочный контроль: понятие, условия применения.
6. Уровень качества: понятие, цели, задачи, значение. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
7. Правовое регулирование товароведной деятельности и качества товаров. Законодательство РФ в области защиты прав потребителей. Основные нормативные акты РФ.
8. Защита прав потребителей при продаже товаров. Понятие недостатка и существенного недостатка товаров. Сроки предъявления претензий.
9. Государственные и общественные организации по защите прав потребителей: права, функции.
10. Основные понятия в области товарной экспертизы. Принципы товарной экспертизы.

ТЕМА 2.5.

1. Объекты экспертизы товаров: основные и дополнительные. Товары, как основные объекты экспертизы.
2. Субъекты экспертизы товаров: физические и юридические лица.
3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: нормативно-правовая база, объекты и субъекты. Правила и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров
4. Перечень продукции (товаров), подлежащей санитарно-эпидемиологической экспертизе. Реестр санитарно-эпидемиологических заключений на продукцию (товары).
5. Экологическая экспертиза товаров. Нормативно-правовая база экологической экспертизы. Цели и принципы экологической экспертизы. Экологические показатели качества товара.
6. Средства экспертизы товаров: материально-технические средства и источники (средства) информации о товарах.
7. Нормативные документы: определение, отличия от технических и технологических документов, перечень нормативных документов, краткая характеристика. Нормативно-правовая база экспертизы.
8. Технические документы: определение, товарно-сопроводительные и эксплуатационные документы, проектно-конструкторская документация; перечень документов и их краткая характеристика.
9. Маркировка: определение, функции, производственная и торговая маркировка, требования к маркировке.
10. Правовые основания для производства экспертизы. Основания для отказа в проведении экспертизы.

ТЕМА 2.6.

1. Исследование экспертом объектов экспертизы. Права, обязанности и ответственность эксперта.
2. Правила оформления, порядок регистрации, учета и выдачи заказчику акта экспертизы (или заключения эксперта). Требования к составлению акта экспертизы (или заключения эксперта).
3. Правила и сроки хранения архивного акта экспертизы (или заключения эксперта), копий всех документов. Правила хранения объектов, поступивших на экспертизу.
4. Особенности организации и проведения дополнительной, повторной и контрольной экспертиз. Экспертиза товаров по качеству и количеству.
5. Виды и задачи товарной экспертизы. Товароведная, санитарно-эпидемиологическая, экологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза.
6. Биохимические процессы: дыхание, гидролитические процессы.
7. Ароматические вещества: классификация и характеристика свойств, содержание и их влияние на качество и потребительские свойства продовольственных товаров.
8. Качественные потери. Понятие, причины возникновения.
9. Причины возникновения разных видов потерь, порядок их списания.
10. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь.

ТЕМА 2.7.

1. Меры по предупреждению и снижению потерь.
2. Правила оформления, порядок подачи и регистрации заявки на проведение экспертизы. Принятие решения о производстве экспертизы или об отказе.
3. Какие группы и подгруппы плодоовощной продукции выделяют по товарной классификации
4. Количественные потери. Понятие, причины возникновения.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высока активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Блок Б ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Темы для подготовки реферата (доклада, сообщения, презентации)

1. Определение показателей безопасности овощных солений.
2. Определение видов фальсификации овощных солений.
3. Определение ассортимента квашеных (соленых, моченых) овощей.
4. Определение требований предъявляемых к качеству растительных масел, в том числе по показателям безопасности.
5. Определение отличительных признаков ядовитых грибов.
6. Определение показателей качества учитывают при экспертизе зелени и корне-клубнеплодов.
7. Определение ассортимента масла коровьего.
8. Определение пороков сыров.
9. Классификация мяса по свежести.
10. Определение показателей оценивания качества свежей, охлажденной, мороженой рыбы.
11. Классификация, ассортимент и качество животных жиров.
12. Определение качества яиц.
13. Определение фальсификации меда и способов её обнаружения.
14. Классификация мясных консервов по виду сырья.
15. Маркировка мясных консервов.
16. Определение основных требований к качеству рыбных консервов.
17. Определение ассортимента плодоовощных консервов.
18. Требования, предъявляемые к консервам из морепродуктов.
19. Пороки молочных консервов и меры их предупреждения.
20. Сроки хранения мясных и молочных консервов.
21. Требования к качеству сгущённого молока.
22. Органолептические показатели качества рыбных консервов.
23. Овощные консервы: характеристика, оценка качества и дефекты.

24. Способы консервирования рыбы.
25. Ассортимент мясных консервов.
26. Пороки мясных консервов.
27. Маркировка и определение сроков хранения консервированных овощей, фруктов и ягод.

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
«отлично»	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями
«хорошо»	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно. Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками
«удовлетворительно»	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении
«неудовлетворительно»	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ «неудовлетворительно»	Изложенный, раскрытый ответ «удовлетворительно»	Законченный, полный ответ «хорошо»	Образцовый ответ «отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.

			обоснованы.	
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров.

Блок В

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Предмет и задачи товароведения, биологической безопасности и экспертизы товаров. Понятие биологической безопасности пищевых продуктов.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Качество продовольственных товаров. Биологическая безопасность как определяющий показатель потребительских свойств товаров.
4. Факторы, формирующие качество товара, их характеристика. Контроль качества товаров на производстве.
5. Дефекты товаров понятие, классификация. Потери продовольственных товаров.
6. Методы определения качества товаров, в т.ч. безопасности. Их краткая характеристика.
7. Изменения, возникающие при хранении товаров, в т.ч. представляющие опасность для здоровья человека. Их краткая характеристика
8. Условия хранения продовольственных товаров. Последствия несоблюдения условий хранения.
9. Пищевая безопасность и основные критерии её оценки. Пищевая и биологическая ценность продуктов.
10. Идентификация пищевых продуктов: функции, виды, методы, требования к критериям идентификации.
11. Фальсификация продукции: понятие, виды, способы фальсификации. Опасность, связанная с фальсификацией продуктов.
12. Маркировка продовольственных товаров. Структура, товарные знаки.
13. Товарная информация, ее функции, требования к товарной информации, виды и формы товарной информации. Эко-знаки.

14. Упаковка продовольственных товаров. Функции, классификация. Требования к упаковке.
15. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза клубнеплодов (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и к безопасности, условия хранения, болезни и повреждения, методы оценки качества и безопасности).
16. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза корнеплодов (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и к безопасности, условия хранения, болезни и повреждения, методы оценки качества и безопасности).
17. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза капустных (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и к безопасности, условия хранения, болезни и повреждения, методы оценки качества и безопасности).
18. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза томатных (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и к безопасности, условия хранения, болезни и повреждения, методы оценки качества и безопасности).
19. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза тыквенных (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и к безопасности, условия хранения, болезни и повреждения, методы оценки качества и безопасности).
20. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза семечковых плодов (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и к безопасности, условия хранения, болезни и повреждения, методы оценки качества и безопасности).
21. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза косточковых плодов (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и к безопасности, условия хранения, болезни и повреждения, методы оценки качества и безопасности).
22. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза соленых огурцов и томатов (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и к безопасности, условия хранения, болезни и повреждения, методы оценки качества и безопасности).
23. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза крахмала (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и к безопасности, условия хранения, болезни и повреждения, методы оценки качества и безопасности).
24. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза муки (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и к безопасности, условия хранения, дефекты муки, методы оценки качества и безопасности).
25. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза круп (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и к безопасности, условия хранения, методы оценки качества и безопасности).
26. Органолептические свойства молока. Методы их определения.
27. Пищевая и энергетическая ценность молока и молочных продуктов. Физиологическая норма потребления молока и молочных продуктов.
28. Питьевое молоко. Его ассортимент. Требования нормативных документов к качеству и к безопасности питьевого молока. Дефекты питьевого молока.
29. Сметана. Пищевая и биологическая сметаны. Ассортимент сметаны, требования к качеству и безопасности. Дефекты сметаны.
30. Классификация сливок, требования нормативных документов к их качеству и безопасности. Дефекты сливок.
31. Определение массовой доли жира в сыре.
32. Общие сведения о кисломолочных продуктах. Ассортимент кисломолочных продуктов жидкой и полужидкой консистенции. Требования к качеству и безопасности. Дефекты кисломолочных напитков.

33. Пищевая и биологическая ценность творога и творожных изделий. Классификация творога. Требования к качеству и безопасности. Дефекты творога и творожных изделий.
34. Потребительские свойства сливочного масла. Классификация масла. Требования к качеству и безопасности. Дефекты сливочного масла.
35. Пищевая и биологическая ценность сыров. Классификация сыров. Требования к качеству и безопасности. Дефекты сыра.
36. Биотехнология, формирования качества сыров.
37. Определение бактериальной обсемененности и степени чистоты молока.
38. Определение кислотности молока, сметаны и творога.
39. Определение массовой доли белка в молоке.
40. Определение плотности молока.
41. Определение массовой доли жира в молоке.
42. Определение массовой доли жира в сливках, сметане, твороге весовым методом и методом разведения.
43. Отбор проб молока для исследований. Подготовка проб к исследованию. Консервирование проб молока.
44. Оценка потребительских свойств сыра по физико-химическим показателям.
45. Оценка потребительских свойств сыра по органолептическим показателям.
46. Оценка потребительских свойств сливочного масла по органолептическим показателям.
47. Оценка потребительских свойств сливочного масла по физико-химическим показателям.
48. Оценка потребительских свойств кисломолочных продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям.
49. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность мяса и мясных продуктов.
50. Характеристика мяса убойных животных. Классификация мяса животных по виду, возрасту, полу, термическому состоянию и пищевому назначению.
51. Требования к качеству и безопасности мяса. Показатели товарного качества мяса.
52. Дефекты мяса, обнаруживаемые сразу при экспертизе туш убойных животных (изменение цвета, посторонний запах, изменение цвета).
53. Дефекты мяса, обнаруживаемые после хранения (озлинение, плесневение, свечение, загар, гниение).
54. Дегустационная оценка мясных продуктов.
55. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза колбасных изделий (классификация, требования к качеству и безопасности, условия хранения, дефекты, методы оценки качества и безопасности).
56. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза мясных консервов (классификация, требования к качеству и безопасности, условия хранения, дефекты, методы оценки качества и безопасности).
57. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза мясных копченостей (классификация, требования к качеству и безопасности, условия хранения, дефекты, методы оценки качества и безопасности).
58. Классификация субпродуктов и полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности.
59. Виды и способы фальсификации мяса и мясных продуктов. Методы выявления фальсификации мяса и мясных продуктов.
60. Классификация и ассортимент мяса птицы. Химический и морфологический состав мяса птиц.

61. Экспертиза качества мяса птицы. Фальсификация мяса птиц и методы ее выявления.
62. Классификация яиц. Требования ГОСТ к качеству и безопасности яиц. Методы определения.
63. Товарные показатели яиц, дефекты яиц. Санитарная оценка яиц при инфекционных болезнях птиц.
64. Строение тела рыбы и характеристика тканевого состава. Классификация рыб. Характеристика основных семейств промысловых рыб.
65. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза соленой рыбы (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и к безопасности, условия хранения, дефекты, методы оценки качества и безопасности).
66. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза живой рыбы (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и безопасности, условия хранения, дефекты, методы оценки качества и безопасности).
67. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза охлажденной рыбы (краткая характеристика, классификация, требования к качеству, и безопасности, условия хранения, дефекты, методы оценки качества и безопасности).
68. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза мороженой рыбы (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и безопасности, условия хранения, дефекты, методы оценки качества и безопасности).
69. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза копченой и вяленой рыбы (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и безопасности, условия хранения, дефекты, методы оценки качества и безопасности).
70. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза нерыбных водных продуктов (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и безопасности, условия хранения, дефекты, методы оценки качества и безопасности).
71. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза рыбных консервов (краткая характеристика, классификация, требования к качеству и безопасности, условия хранения, дефекты, методы оценки качества и безопасности).
72. Отравление паралитическими токсинами моллюсков и ракообразных. Отравление галлюциногенами. Отравления ихтиотоксинами, ихтиокринотоксинами и ихтиохемотоксинами. Скомброидное отравление.
73. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Источники и пути поступления радионуклидов в организм. Распределение радионуклидов в организме человека и сельскохозяйственных животных. Принципы радиозащитного питания.
74. Пищевые добавки: определение, назначение в технологии производства продуктов питания, потенциальная опасность применения. Классификация пищевых добавок, краткая характеристика.
75. Понятия «генетически модифицированные источники пищи», «трансгенные организмы». Преимущества использования трансгенных организмов. Потенциальные опасности применения трансгенных культур.
76. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов антибактериальными веществами.
77. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов гормональными препаратами. Биологические последствия.
78. Использование пестицидов в растениеводстве. Классификация пестицидов. Технологические способы снижения их остаточных количеств в пищевых продуктах.
79. Нитраты: положительные и отрицательные стороны применения в растениеводстве,

влияние на организм человека. Загрязнение пищевых продуктов нитратами и нитритами. Факторы, влияющие на их содержание в пищевых продуктах. Профилактика загрязнений пищевых продуктов нитратами.

80. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами: пищевая интоксикация (бактериальные токсикозы, микотоксикозы), пищевая токсикоинфекция.

Шкала оценивания

Зачет	Критерии оценивания
«Зачтено»	Сформированные и систематические знания; успешные и систематические умения; успешное и систематическое применение навыков
	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; в целом успешные, но содержащие пробелы умения; в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыка
	Неполные знания; в целом успешное, но несистематическое умение; в целом успешное, но несистематическое применение навыков
«Не зачтено»	Фрагментарные знания, умения и навыки / отсутствуют знания, умения и навыки

**Лист визирования фонда оценочных средств
на очередной учебный год**

Фонд оценочных средств по дисциплине «Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения» проанализирован и признан актуальным для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры общей и частной зоотехнии от «__» _____ 20__ г. № __

Заведующий кафедрой общей и частной зоотехнии _____

«__» _____ 20__ г.

Фонд оценочных средств по дисциплине «Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения» проанализирован и признан актуальным для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры общей и частной зоотехнии от «__» _____ 20__ г. № __

Заведующий кафедрой общей и частной зоотехнии _____

«__» _____ 20__ г.