

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)
Аграрный колледж
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 13011 КОНТРОЛЕР ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден 09.12.2016 № 1565) и учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО ГАГУ (от 29.01.2026, протокол № 2).

Рабочая программа утверждена на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

2026 г.

Рабочая программа вариативной части профессионального цикла разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет
Аграрный колледж.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля	7
2.3. Содержание профессионального модуля	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
3.1. Материально-техническое обеспечение	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	18

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 контролер пищевой продукции
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы, вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 8.1	проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки и хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания, выполнять функции пост контролера	санитарно-эпидемиологические правил и нормативов, рецептур, технологии приготовления блюд, требований к качеству, правил комплектации, сроков и условий хранения блюд	работы с продуктами

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
ПК 8.1	Осуществлять контроль на различных стадиях производства пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии	Знания: санитарно-эпидемиологические правил и нормативов, рецептур, технологии приготовления блюд, требований к качеству, правил	Тема 1.1. Оценка качества пищевой продукции	10	Для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в кондитерском деле и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов
			Тема 1.2. Товарная информация	10	
			Тема 1.3.	10	

	<p>государственными</p> <p>комплектации, сроков и условий хранения блюд</p> <p>Умения: проверять температурный режим, маркировку продуктов и Сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания, выполнять функции контролера</p>	<p>Упаковка, идентификация и фальсификация пищевых продуктов</p> <p>Тема 1.4. Управление качеством</p> <p>Тема 1.5 Основы стандартизации и сертификации продукции</p> <p>Тема 2.1. Требования к качеству зерна и продуктов его переработки</p> <p>Тема 2.2. Требования к качеству кондитерских товаров</p> <p>Тема 2.3. Требования к качеству вкусовых товаров</p> <p>Тема 2.4. Требования к качеству вкусовых товаров</p> <p>Тема 2.5. Требования к качеству молока и молочных товаров</p> <p>Тема 2.6.</p>	<p>12</p> <p>11</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p>	<p>выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда</p>
--	---	--	---	--

			Требования к качеству мяса и мясных товаров	10	
			Тема 2.7. Требования к качеству рыбы, рыбных товаров не рыбного водного сырья	12	
			Тема 2.8. Требования к качеству пищевых жиров	6	
			Тема 2.9. Требования к качеству яиц и яичных товаров	10	
			Учебная практика	36	
			Производственная практика	72	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	112	56
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	29	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 08.01 Выполнение работ по профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции УП 08.01 в форме Диф. зачета	6	

ПП 08.01 в форме Диф. зачета		
ПМ 08 Экзамен по модулю		
Всего	255	164

2.2. Структура профессионального модуля

ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:					
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 8.1	Раздел 1. Основы экспертизы качества пищевой продукции и управление качеством на производстве	53	22	53	42	-	12		
ПК 8.1	Раздел 2. Организация проведения экспертизы качества пищевой продукции	88	34	88	70	-	17		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6	6						
	Всего:	258	108		112	-	29	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. том / в числе / в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы экспертизы качества пищевой продукции и управление качеством на производстве			
МДК.08.01 Выполнение работ по профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции			
Тема 1.1. Оценка качества пищевой продукции	Содержание Градации качества. Дефекты товаров: понятие, классификация, виды, характеристика. Контроль качества товарных партий. Правила отбора проб и выборки из товарной партии Методы оценки качества В том числе практических и лабораторных занятий Изучение правил отбора проб В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему: Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья токсичными веществами, продуктами метаболизма, хозяйственной деятельности человека и выбросами промышленных предприятий	10 2 2 2 2 2	ПК 8.1
Тема 1.2. Товарная информация	Содержание Товарная информация: основные понятия. Виды и формы товарной информации Основные требования к товарной информации и их характеристика В том числе практических и лабораторных занятий	10 2 2 4	ПК 8.1

	Определение видов товарной информации.	2	
	Распознавание и расшифровка товарных знаков разных групп и подгрупп	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Проработка конспекта лекций, учебной литературы, интернет ресурсов и создание презентации по теме: «Методы и средства разработки концепции обеспечения безопасности в индустрии быстрого питания».	2	
Тема 1.3. Упаковка, идентификация и фальсификация пищевых продуктов	Содержание	10	ПК 8.1
	Упаковка: составные элементы, функции, номенклатура потребительских свойств	2	
	Классификация упаковки. Требования к таре и упаковке	1	
	Идентификация и фальсификация товаров/продукции	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Определение свойства и функции упаковки.	2	
	Изучение идентификации подлинности пищевой продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Методы идентификации содержания ГМО в пищевых продуктах	2	
Тема 1.4. Управление качеством	Содержание	12	ПК 8.1
	Основные термины. Объекты, субъекты, средства и методы управления качеством	2	
	Основные этапы жизненного цикла продукции, их характеристика.	2	
	Обеспечение и контроль качества на всех этапах жизненного цикла	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Установление рисков и опасностей на предприятиях общественного.	2	
	Выбор точек контроля	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Основные принципы системы НАССР.	2	
Тема 1.5 Основы стандартизации и сертификации продукции	Содержание	11	
	Стандартизация и техническое регулирование	2	ПК 8.1
	Стандарты: подтверждение соответствия	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Планирование системы управления качеством, распределение полномочий	2	
	Изучение видов, областей применения, построения и содержания технических регламентов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Определение критических контрольных точек. Установление критических пределов для критических контрольных точек	3	
Раздел 2 Организация проведения экспертизы качества пищевой продукции			
Тема 2.1. Требования к качеству зерна и продуктов его переработки	Содержание	10	
	Требования к качеству зерна, круп, муки	2	ПК 8.1
	Требования к качеству макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Идентификационная экспертиза качества зерна, круп, муки	2	
	Идентификационная экспертиза качества макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему: Семь инструментов контроля качества.	2	
Тема 2.2.	Содержание	10	
	Требования к качеству кондитерских товаров из сахара	2	ПК 8.1

Требования к качеству кондитерских товаров	Требования к качеству мучных кондитерских товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Идентификационная экспертиза качества мучных кондитерских товаров	2	
	Идентификационная экспертиза качества кондитерских товаров из сахара	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения «Специальная технология производства пищевой продукции»	2	
Тема 2.3. Требования к качеству вкусовых товаров	Содержание	10	
	Требования к качеству специй и приправ	2	ПК 8.1
	Требования к качеству чая и кофе	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Идентификационная экспертиза качества специй и приправ	2	
	Идентификационная экспертиза качества чая и кофе	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения «Качество, конкуренция и инновационное развитие»	2	
Тема 2.4. Требования к качеству вкусовых товаров	Содержание	10	
	Требования к качеству свежих овощей и плодов	2	ПК 8.1
	Требования к качеству переработанных овощей и плодов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Идентификационная экспертиза качества свежих овощей и плодов	2	
	Идентификационная экспертиза качества переработанных овощей и плодов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	

	Доктрина продовольственной безопасности РФ		
Тема 2.5. Требования к качеству молока и молочных товаров	Содержание	10	
	Требования к качеству молока и молочных товаров	2	ПК 8.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Идентификационная экспертиза качества молока	2	
	Идентификационная экспертиза качества молочных товаров	2	
	Идентификационная экспертиза качества кисломолочных товаров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Принципы Системы менеджмента качества			
Тема 2.6. Требования к качеству мяса и мясных товаров	Содержание	10	
	Требования к качеству мяса	2	ПК 8.1
	Требования к качеству мясных товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Идентификационная экспертиза качества мяса	2	
	Идентификационная экспертиза качества мясных товаров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции			
Тема 2.7. Требования к качеству рыбы, рыбных товаров, не рыбного водного сырья	Содержание	12	
	Требования к качеству рыбы и рыбных товаров	2	ПК 8.1
	Требования к качеству не рыбного водного сырья	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Идентификационная экспертиза качества рыбы	2	
	Идентификационная экспертиза качества рыбных товаров	2	

	Идентификационная экспертиза качества не рыбного водного сырья	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка и защита реферата по теме: «Новые научные подходы к обеспечению пищевой безопасности».	2	
Тема 2.8. Требования к качеству пищевых жиров	Содержание	6	ПК 8.1
	Требования к качеству пищевых жиров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Идентификационная экспертиза качества пищевых жиров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему: «Проблемы при внедрении системы ХАССП»	2	
Тема 2.9. Требования к качеству яиц и яичных товаров	Содержание	10	ПК 8.1
	Требования к качеству пищевых яиц	2	
	Идентификационная экспертиза качества яичных товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Идентификационная экспертиза качества пищевых жиров	2	
	Идентификационная экспертиза качества яичных товаров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов	2	
Учебная практика Виды работ: Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		36	ПК 8.1

<p>Подбирать упаковку, тару</p> <p>Использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции;</p> <p>контроль соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</p> <p>участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p> <p>контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие отбора проб и методов оценки качества сырья, готовой продукции и тары.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) при приготовлении шоколадной продукции простого ассортимента (конфет, шоколадных декораций и композиций).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	72	ПК 8.1

<p>Ознакомление с организацией работы предприятия, ТБ на предприятии.</p> <p>Совершенствование навыков по производственному контролю качества продукции и услуг: соблюдение требований нормативных документов Проведение измерений при отпуске продукции и оказании услуг</p> <p>Совершенствование навыков контроля наличия документов, подтверждающих соответствие;</p> <p>Совершенствование навыков правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.</p> <p>Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований количества и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>		
Промежуточная аттестация	6	
Всего	255	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория общей технологии мяса и мясopодуlтов № 113. Лаборатория для проведения практических занятий курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Холодильная установка, морозильник, разделочная пила, пресс для механической обвалки птицы, волчок, мясорубка, фаршемешалка, куттер, робот куттер, шприц для изготовления колбас, вакуумный упаковщик весы (на 50кг и 2,5 кг) тестомес, аппарат для изготовления полуфабрикатов тесте, мойки, аппарат для изготовления котлет, шприц для посола, фритюрница, вакуумный массажер, коптильная установка, автоклав, разделочно-обвалочно-желочные столики, разделочное оборудование, кондиционер, кварцевые лампы, стеллажи металлические.

Ванны моечные двухсекционные, витрина тепловая настольная, жарочный шкаф, измельчитель овощей, мукопросеиватель, пароконвектомат, плита электрическая, прилавок-витрина холодильный, стеллажи для посуды, столы обеденные, тестомес, холодильники, шкаф расстоечный, посуда, блинный аппарат, весы торговые, весы электронные, кремозбивалка, мармит для блюд, микроволновая печь, мясорубка, овощерезка, охлаждаемый и тепловой салат-бар, печь хлебопек.электрич., прилавки для продуктов СВЧ-печь, Слайсер, стойка для банкетного зала тепловой салат-бар, обеденная зона, шкаф пекарский, сушилка для посуды, тележка для посуды.

3.2. Учебно-методическое обеспечение Основные печатные издания

1. Альшевская, М.Н. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров». Практикум /М.Н. Альшевская, В.П. Терещенко - Санкт-Петербург: «Лань», 2022

Основные электронные издания

1. Дунченко, Н.И., Щетинин, М.П., Янковская, В.С. «Управление качеством продукции. Пищевая промышленность.» /Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская - Санкт-Петербург: «Лань», 2020

2. Забашта, А. Г., Басов, В. О «Оценка продуктов из мяса по физико-химическим показателям» / А.Г. Забашта, В.О. Басов, В. - Санкт-Петербург: «Лань», 2022

3. Криштафович, В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В.

«Товароведение и экспертиза мясных и мясoсoдержающих продуктов» /В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович -Санкт-Петербург: «Лань», 2021

Резниченко, Т.В. Савенкова, Т.В., В.М. Позняковский - М.: «Инфра-М», 2021

4. Рудаков О.Б., Королькова Н. В., Полянский К. К., Рудакова Л. В., Котик О. А

«Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей» / О.Б. Рудаков, Н.В. Королькова, К.К. Полянский, Л.В. Рудакова, О.А. Котик - СанктПетербург: «Лань», 2021

3.2.2 Дополнительные источники

1. Рязанова, О. А., Дацун, В. М., Позняковский, В. М. «Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность» / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский – Санкт-Петербург: «Лань», 2022.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
8.1	<p>Определяет градации качества пищевых товаров.</p> <p>Проводит оценку качества товаров различных групп. Анализирует основания проведения оценки качества. Выбирает органолептические и инструментальные методы оценки качества товара. Использует органолептические и инструментальные методы оценки качества товара. Проводит товароведную экспертизу.</p> <p>Подготовить заключение о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативной документации</p>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

Министерство науки и высшего образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)
Аграрный колледж

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации Профессионального
модуля

**ПМ.08 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 13011 КОНТРОЛЕР
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Горно-Алтайск 2026

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 контролер пищевой продукции.

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме другой формы контроля (зачет) (с использованием оценочного средства - *тестирование и т.д.*)

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

ОК, ПК	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Опыт работы с продуктами
	Основы технологии производства пищевых продуктов
	Санитарные нормы и правила
	Требования к качеству
	Методы контроля качества
	Проводить органолептическую оценку качества продукции
	Оформлять документацию
	Пользоваться контрольно-измерительными приборами
	применять принципы ХАССП в организациях общественного питания

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы экспертизы качества пищевой продукции и управление качеством на производстве			
Тема 1.1. Оценка качества пищевой продукции	Способность перечислить требования к качеству	Устный опрос (п 5.1, вопросы 4-14) Сообщение (п 5.2, тема 1) Практическая работа (п 5.3 п/р №1)	Тестовое задание п.6 задание 1-22
	Пользоваться контрольно-измерительными приборами		
Тема 1.2. Товарная информация	Способность изложить санитарно-эпидемиологические правила и нормативы	Устный опрос (п 5.1, вопросы 4-14) Презентация (п 5.2, тема 13) Практическая работа (п 5.3 п/р №2-3)	
	Способность оформлять документацию		
Тема 1.3.	Способность перечислить методы контроля качества	Устный опрос (п 5.1, вопросы 15-	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Упаковка, идентификация и фальсификация пищевых продуктов	Способность проводить органолептическую оценку качества продукции	27) Сообщение (п 5.2, тема 2) Практическая работа (п 5.3 п/р №4-5)	
Тема 1.4. Управление качеством	Способность определять основы технологии производства пищевых продуктов	Устный опрос (п 5.1, вопросы 28-33) Сообщение (п 5.2, тема 3) Практическая работа (п 5.3 п/р № 5-6)	
	Способность применять принципы ХАССП в организациях общественного питания	Практическая работа (п 5.3 п/р № 5-6)	
Тема 1.5 Основы стандартизации и сертификации продукции	Способность перечислить методы контроля качества	Устный опрос (п 5.1, вопросы 34-37) Сообщение (п 5.2, тема 4) Практическая работа (п 5.3 п/р № 6-7)	
	Способность оформлять документацию	Практическая работа (п 5.3 п/р № 6-7)	
Раздел 2 Организация проведения экспертизы качества пищевой продукции			
Тема 2.1. Требования к качеству зерна и продуктов его переработки	Способность определять основы технологии производства пищевых продуктов	Устный опрос (п 5.1, вопросы 38-42) Сообщение (п 5.2, тема 5) Практическая работа (п 5.3 п/р № 8-9)	Тестовое задание п.6 задание 24-33
	Способность перечислить требования к качеству		
	Способность проводить органолептическую оценку качества продукции		
	Пользоваться контрольно-измерительными приборами		
Тема 2.2. Требования к качеству кондитерских товаров	Способность определять основы технологии производства пищевых продуктов	Устный опрос (п 5.1, вопросы 43-45) Сообщение (п 5.2, тема 6) Практическая работа (п 5.3 п/р № 10-11)	Тестовое задание п.6 задание 34-45
	Способность перечислить требования к качеству		
	Способность проводить органолептическую оценку качества продукции		
	Пользоваться контрольно-измерительными приборами		
Тема 2.3. Требования к качеству вкусовых товаров	Способность определять основы технологии производства пищевых продуктов	Устный опрос (п 5.1, вопросы 46-51) Сообщение (п 5.2, тема 7)	Тестовое задание п.6 задание 46-51
	Способность перечислить требования к качеству		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Способность проводить органолептическую оценку качества продукции	Практическая работа (п 5.3 п/р № 12-13)	
	Пользоваться контрольно-измерительными приборами		
Тема 2.4. Требования к овощам, плодам	Способность определять основы технологии производства пищевых продуктов	Устный опрос (п 5.1, вопросы 52-54) Сообщение (п 5.2, тема 8) Практическая работа (п 5.3 п/р № 14-15)	Тестовое задание п.6 задание 52-58
	Способность перечислить требования к качеству		
	Способность проводить органолептическую оценку качества продукции		
	Пользоваться контрольно-измерительными приборами		
Тема 2.5. Требования к качеству молока и молочных товаров	Способность определять основы технологии производства пищевых продуктов	Устный опрос (п 5.1, вопросы 55-60) Сообщение (п 5.2, тема 9) Практическая работа (п 5.3 п/р № 16-18)	Тестовое задание п.6 задание 59-62
	Способность перечислить требования к качеству		
	Способность проводить органолептическую оценку качества продукции		
	Пользоваться контрольно-измерительными приборами		
Тема 2.6. Требования к качеству мяса и мясных товаров	Способность определять основы технологии производства пищевых продуктов	Устный опрос (п 5.1, вопросы 61-67) Сообщение (п 5.2, тема 10) Практическая работа (п 5.3 п/р № 19-20)	Тестовое задание п.6 задание 63-68
	Способность перечислить требования к качеству		
	Способность проводить органолептическую оценку качества продукции		
	Пользоваться контрольно-измерительными приборами		
Тема 2.7. Требования к качеству рыбы, рыбных товаров, не рыбного водного сырья	Способность определять основы технологии производства пищевых продуктов	Устный опрос (п 5.1, вопросы 68-70) Доклад (п 5.2, тема 14) Практическая работа (п 5.3 п/р № 21-23)	Тестовое задание п.6 задание 69-75
	Способность перечислить требования к качеству		
	Способность проводить органолептическую оценку качества продукции		
	Пользоваться контрольно-измерительными приборами		
Тема 2.8. Требования к качеству	Способность определять основы технологии производства пищевых продуктов	Устный опрос (п 5.1, вопросы 71-	Тестовое задание п.6 задание 76-82

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
пищевых жиров	Способность перечислить требования к качеству	74) Сообщение (п 5.2, тема 11)	
	Способность проводить органолептическую оценку качества продукции	Практическая работа (п 5.3 п/р № 24)	
	Пользоваться контрольно-измерительными приборами		
Тема 2.9. Требования к качеству яиц и яичных товаров	Способность определять основы технологии производства пищевых продуктов	Устный опрос (п 5.1, вопросы 75-76)	Тестовое задание п.6 задание 83-89
	Способность перечислить требования к качеству	Сообщение (п 5.2, тема 12)	
	Способность проводить органолептическую оценку качества продукции	Практическая работа (п 5.3 п/р № 25-26)	
	Пользоваться контрольно-измерительными приборами		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, устное сообщение)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить

примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: реферат, эссе, конспект, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

при использовании теста в качестве оценочного средства для проведения текущего контроля или промежуточной аттестации необходимо представить шкалу интервальных баллов, соответствующую итоговой оценке, а также критерии её выставления в привязке к четырех балльной системе, либо «зачтено», «не зачтено», например:

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

Тема 1.1

1. Дайте определения дефекту товара.
2. Перечислите методы оценки качества товара.
3. Перечислите правила отбора проб товаров

Тема 1.2

4. Перечислите основные виды товарной информации
5. Что такое штрих-код?
6. На какие две группы делятся штрих-коды ?
7. Что обозначает первая группа цифр кода?
8. Для чего нужен штрих-код на товаре?
9. Для каких товаров используют коды EAN-8, EAN-13, EAN-14?
10. Какие коды присвоены России?
11. В каких случаях код банка данных не совпадает с кодом страны изготовителя?
12. Какие виды сканеров используют для считывания штрих-кодов?
13. Как должен быть размещен штрих-код на товаре?
14. Какая организация ведет учет идентификационных номеров Российской Федерации?

Тема 1.3

15. Перечислите важнейшие классификационные признаки упаковки.
16. Какая бывает упаковка по назначению? Приведите примеры.
17. Какая бывает упаковка по количеству упаковочных единиц товаров? Приведите примеры.
18. Какая бывает упаковка по кратности использования? Приведите примеры.
19. Какая бывает упаковка по функциональному признаку? Приведите примеры.
20. Какая бывает упаковка по характеру использования? Приведите примеры.
21. Какая бывает упаковка по степени соответствия требованиям нормативно-технической документации? Приведите примеры.
22. Какая бывает упаковка по виду исполнения (дополнительным функциям)? Приведите примеры.
23. Какая бывает упаковка по виду используемых материалов? Приведите примеры.
24. Какая бывает упаковка по степени обмена с окружающей средой? Приведите примеры.
25. Какая бывает упаковка по степени проницаемости? Приведите примеры.
26. Дайте определение, что такое идентификация товара.
27. Дайте определение, что такое фальсификация товара?

Тема 1.4

28. Перечислите основные методы управления качеством товара.
29. С какой целью устанавливаются ККТ?
30. На каком этапе разработки ХАССП выявляются ККТ?
31. Какие опасные факторы могут накапливаться в сырье при нарушении температурно-влажностного режима хранения?
32. В чем опасность повышенного содержания микроорганизмов в сырье и материалах?

33. Что относится к химическим опасным факторам, контролируемым в принимаемом сырье нормативным документом (СанПиН)?

Тема 1.5

34. Перечислить цели и принципы принятия технических регламентов.
 35. Перечислить цели стандартизации.
 36. Перечислите принципы стандартизации.
 37. Дать характеристику структуры технического регламента и национального стандарта.

Тема 2.1

38. Назовите основные оболочки зерна пшеницы и их влияние на качество получаемой муки.
 39. Каких веществ в муке низшего сорта содержится больше по сравнению с мукой высшего сорта?
 40. Назовите основной ассортимент круп, и из какого зерна крупа изготовлена?
 41. Назовите основные требования к качеству макаронных изделий.
 42. Чем отличаются булочные изделия от хлеба?

Тема 2.2

43. Что такое патока и как она влияет на кондитерские изделия?
 44. Перечислите основные условия хранения мучных кондитерских изделий.
 45. Перечислите основные условия хранения кондитерских изделий из сахара.

Тема 2.3

46. Назовите основные принципы классификации специй.
 47. Чем отличаются специи от приправ?
 48. Как можно определить фальсификацию чая?
 49. Назовите требования к качеству кофе и чая.
 50. Как классифицируют столовый уксус?
 51. Какие виды упаковки используют для приправ?

Тема 2.4

52. Как условия хранения влияет на качество плодов?
 53. Как условия хранения влияет на качество овощей?
 54. Как условия хранения влияет на качество переработанных овощей?

Тема 2.5

55. Как проводится экспертиза молока?
 56. Перечислите условия проведения экспертизы качества молочных товаров.
 57. Перечислите условия проведения экспертизы качества кисломолочных товаров.
 58. Что такое бомбаж? Назовите виды бомбажа.
 59. Расшифруйте маркировку молочных консервов: М 108761 151201
 60. Какие молочные консервы имеются в продаже?

Тема 2.6

61. Почему повторно замороженное мясо в продажу не допускается?
 62. Что подтверждает ветеринарное клеймо?
 63. Какие требования предъявляют к качеству мяса?
 64. Какие требования предъявляются к мясным консервам?
 65. Перечислите основные признаки, по которым классифицируются мясные консервы

66. Какие консервы относят к консервам из субпродуктов?
 67. Каковы условия и сроки хранения мясных консервов?

Тема 2.7

68. Назовите идентификационные признаки качества рыбы.
 69. Назовите идентификационные признаки качества рыбных продуктов.
 70. Назовите идентификационные признаки качества не рыбных водных продуктов.

Тема 2.8

71. Назовите виды растительных масел и их качественные показатели.
 72. Назовите виды упаковочного материала для растительного масла.
 73. Назовите условия и сроки хранения растительных масел.
 74. Назовите условия и сроки хранения твердых жиров.

Тема 2.9

75. Определите условия проведения оценки качества яиц.
 76. Определите условия проведения оценки яичных товаров.
 77.

5.2 Темы сообщений/докладов

1. Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья токсичными веществами, продуктами метаболизма, хозяйственной деятельности человека и выбросами промышленных предприятий
2. Методы идентификации содержания ГМО в пищевых продуктах
3. Основные принципы системы НАССР.
4. Определение критических контрольных точек. Установление критических пределов для критических контрольных точек
5. Семь инструментов контроля качества
6. Специальная технология производства пищевой продукции
7. Качество, конкуренция и инновационное развитие
8. Доктрина продовольственной безопасности РФ
9. Принципы Системы менеджмента качества
10. Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции
11. Проблемы при внедрении системы ХАССП
12. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов
13. Создание презентации по теме: «Методы и средства разработки концепции обеспечения безопасности в индустрии быстрого питания».
14. Подготовка и защита реферата по теме: «Новые научные подходы к обеспечению пищевой безопасности».

Структура сообщения:

1. Формулировка темы.
2. Актуальность темы, проблемы доклада.
3. Цели и задачи работы.
4. Краткое изложение новой информации, которую получил при изучении темы.
5. Подготовка выводов.

Структура доклада:

1. Титульный лист (по образцу).

2. Оглавление (содержание) требует наличия номеров страниц на каждый раздел доклада.

3. Введение.

4. Основная часть, состоящая из глав.

5. Заключение.

6. Список использованной литературы.

Структура презентации:

Оптимальный объем – не 12 слайдов.

1-ый слайд - титульный

2-ой слайд – актуальность

3- ий слайд – объект, предмет

4 – ый слайд – цель, задачи

N - слайды – краткая информация по содержанию работы N - слайды

– заключение, выводы.

В презентации не должно быть ничего лишнего, каждый слайд должен представлять собой звено, логически связанное с темой и работающее на общую идею презентации. Использование единого стиля оформления, соответствие стиля оформления презентации содержанию презентации. Использование для фона слайда психологически комфортного тона.

5.3 Примеры заданий практических работ

Практическое занятие 1 Изучение правил отбора проб

Тема 1.1. Оценка качества пищевой продукции

Цель занятия: Сформировать умения студентов составлять объединенную пробу для оценки качества продовольственных товаров; освоить органолептические методы определения значений показателей качества продовольственных товаров.

1. Изучите стандарт вида «Правила приемки и методы отбора проб» группу

продовольственных товаров, предложенную преподавателем письменно ответьте на вопросы:

- Что такое партия товара?
- Каков порядок отбора единиц продукции в выборку?
- Каковы правила отбора точечных проб и их размеры?
- Как составляют объединенную (среднюю) пробу продукции?
- Как подготавливают и оформляют для лабораторных испытаний пробу продукции?

Результаты работы оформите в виде таблицы,

табл. 1.1. Наименование _____

ГОСТ _____

Правила отбора объединённой пробы

Наименование	Характеристика по ГОСТу
Партия	
Однородная партия	
Выборка	
Точечная проба	
Объединенная проба	

2. Определение внешнего вида продовольственных товаров (зрительные ощущения)

Сыпучий продукт рассыпают по доске или на бумаге и рассматривают при отраженном освещении, сравнивая с эталоном. Цвет и прозрачность жидких продуктов оценивается в проходящем свете. Цвет может соответствовать стандарту, эталону или отличаться от него.

Получите образцы муки, сахарного песка, соков и сравните их со стандартами, эталонами. Сделайте заключение о цвете и прозрачности образцов, о соответствии или отличии испытуемых образцов по этим показателям от стандарта, эталона (светлее, темнее, более или менее прозрачный).

Результаты оформите в таблицу 2.1

Продукт	Внешний вид	Цвет	Прозрачность	Консистенция	Вкус
Мука					
Сахарный песок					
Сок					

Практическое занятие 2-3 Определение видов товарной информации. Распознавание и расшифровка товарных знаков разных групп и подгрупп

Тема 1.2. Товарная информация

Цель работы: изучить виды и средства товарной информации, определить и расшифровать маркировку потребительских товаров. Овладение умениями расшифровки информационных знаков на маркировке

Задание 1. Проанализировать маркировку любых двух продовольственных товаров и выявить основополагающую, коммерческую и потребительскую информацию. Результаты анализа привести в виде таблицы 1.

Таблица 1 Установление видов информации

Элементы	Виды информации		
	Основополагающая	Коммерческая	Потребительская
Пример			
Наименование товара	+	-	-
№ ГОСТа			
Способ использования	-	+	-
			+

Заключение: обобщение результатов анализа, выявление доминирующего (преобладающего) вида информации.

Задание 2: Выявить на маркировке различных двух видов товаров продовольственной группы ее составные части: текстовую, изобразительную и информационные знаки. Проанализировать и расшифровать информационные знаки. Результаты оформить в таблицу 2.

Таблица 2 - Составляющие части маркировки

Наименование товара и вид носителя информации	Текст	Рисунок	Информационные знаки	Расшифровка информационных знаков

Задание 3. Проанализируйте информацию на производственной и торговой маркировках двух образцов товаров (продовольственного и непродовольственного товара). Результаты оформить в таблицу 3.

Таблица 3 - Информация на производственной и торговой маркировках

Вид маркировки	Наименование товара	Вид носителя	Информация

Задание 4. Расшифровать условные обозначения - информационные знаки на маркировке продовольственных или непродовольственных товаров. Выявить дублирования информации в виде условных обозначений на штампах, клеймах и текстах на маркировке.

Примером условных обозначений могут служить штампы в виде чисел букв на доньшке консервных банок, расположенных в два или три ряда. У большинства групп консервов в первом ряду первые две или три цифры и буква обозначает ассортиментный номер продукции по ОКПО, и буква ведомственную принадлежность предприятия (А-мясная промышленность, К - плодоовощная консервная, М - молочная, Р – рыбная).

Второй ряд: первая цифра - номер смены, следующие две цифры дата затем две цифры - месяц, еще две цифры – последние две цифры года выпуска консервов. Исключение составляют рыбные консервы, которых дата выпуска (срок годности) размещается в первом ряду, а номер смены и индекс промышленности (Р) в третьем ряду,

Результаты расшифровки записывают в тетрадь. В заключении анализируется целесообразность, дублированная информации на штампе и этикетке.

Практическое занятие 4 Определение свойства и функции упаковки

Тема 1.3. Упаковка, идентификация и фальсификация пищевых продуктов

Цель работы: формирование умений и навыков определения важнейших свойств и логистических функций упаковки для ее идентификации.

Порядок выполнения работы. По описанию (образцу) упаковки:

1. Дать максимально возможное количество классификационных признаков, по которым можно охарактеризовать данную упаковку. Обосновать правильность отнесения упаковки к тому или иному классификационному признаку.

2. Определить насколько хорошо она выполняет логистические (производственно- торговые) функции.

3. В случае необходимости дополнить данную упаковку вспомогательными элементами, обосновывая обязательность их присутствия

Оформление отчета.

В отчете необходимо указать название и цель работы, изложить краткие теоретические сведения по важнейшим классификационным признакам упаковки, а также результаты действий, осуществленных в соответствии с порядком выполнения работы.

В конце отчета сделать соответствующие выводы.

Практическое занятие 5 Изучение идентификации подлинности пищевой продукции

Тема 1.3. Упаковка, идентификация и фальсификация пищевых продуктов

Цель работы: ознакомиться с основными видами и методами идентификации, провести идентификацию на примере продовольственных товаров. Познакомится с понятием штриховое кодирование и научиться определять подлинность товара при помощи штрих-кода.

План занятия:

1. изучить виды идентификации и фальсификации товаров;
2. изучить методы обнаружения фальсификации и экспресс методы идентификации;
3. Выполнить практическое задание по определению подлинности товара с использованием штрих-кода;.

Задание 1. Провести качественную идентификацию крахмала нескольких видов методом микроскопии, определить вид фальсификации.

На предметное стекло размером 20x50 мм с помощью стеклянной палочки наносят 1-2 капли дистиллированной воды, в которой предварительно размешивают немного крахмала. Полученную взвесь накрывают покровным стеклом так, чтобы микропрепарат не содержал пузырьков воздуха. Полученный микропрепарат рассматривают в микроскоп. Сравнивают исследуемый образец с рисунками крахмальных зерен различного происхождения, делают заключение о виде крахмала.

Образцы фальсифицированного крахмала также рассматривают в микроскоп. Проводят качественную идентификацию, определяя вид, однородность крахмала, наличие посторонних примесей. Результаты исследований заносят в таблицу 1.

Таблица 1 – Результаты идентификации крахмала

№ образца	Способ фальсификации	Вид фальсификации
1		
2		

Задание 2. По штрих-коду определить страну - производителя и проверить подлинность товара

Коды стран местонахождения банка данных о штриховых кодах: США 00—09 Франция 30—37 Польша 590 Германия 400—440 Греция 520 Великобритания 50 Болгария 380

Китай 690 Гон-Конг 489 Россия 460—469 Финляндия 64 Швейцария 76 Бразилия 789

Швеция 73 Япония 45 и 49 Турция 869 Италия 80—83 Южная Корея 880 Испания 84

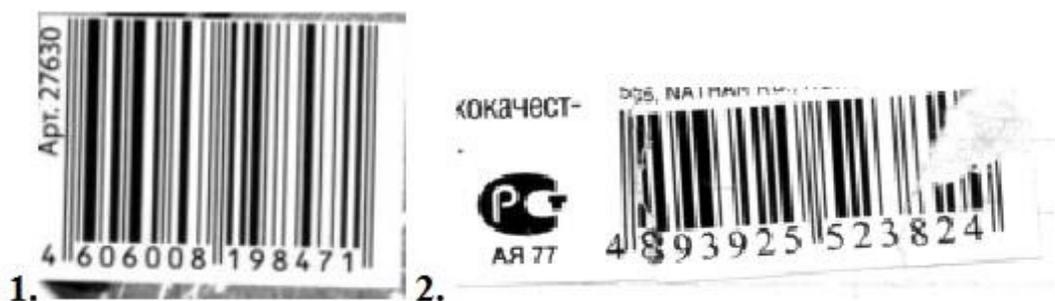
Марокко 611 Украина 482.

Для проверки штрих-кода следует провести вычисления: код 4600104008498.

1. Сложить цифры, стоящие на четных позициях $6 + 0 + 0 + 0 + 8 + 9 = 23$.
2. Сумму, полученную в пункте 1, умножить на 3
 $23 \times 3 = 69$.
3. Сложить цифры, стоящие на нечетных позициях $4 + 0 + 1 + 4 + 0 + 4 = 13$.
4. Сложить суммы, полученные в пункте 2 и 3
 $69 + 13 = 82$.
5. Определяется контрольное число как разность между полученной суммой и ближайшим к нему большим числом, кратным 10
 $90 - 82 = 8$.

Если цифра после расчета не совпадает с контрольной, это означает, что товар произведен незаконно и его качество не гарантируется.

По штриховому коду можно судить о подлинности товара или установить фальсификацию продукции.



Практическое занятие 5 Установление рисков и опасностей на предприятиях общественного питания.

Тема 1.4. Управление качеством

Цель работы: Анализ опасных факторов и выявление рисков.

Задание 1: Студенту необходимо:

- дать краткую характеристику опасного фактора, используя, в том числе, материалы лекции
- оценить вероятность реализации опасного фактора;
- выполнить оценку тяжести последствий от воздействия опасного фактора экспертным методом;
- установить необходимость учета опасного фактора
- заполнить таблицу 1

Таблица 1 - Анализ опасных факторов

	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика	Оценка тяжести последствий	Оценка вероятности реализации опасного фактора	Необходимость учета опасного фактора
1	БГКП				
2	КМАФАнМ (мезофильно-аэробные, факультативно-анаэробные м/о)				
3	Бактерии рода Proteus (Протей)				
4	Радионуклиды				

Практическое занятие 6 Выбор точек контроля

Тема 1.4. Управление качеством

Цель: Усвоить принципы классификации предупреждающих действий в отношении опасных факторов. Усвоить алгоритм выявления ККТ в технологическом процессе. Получить практические навыки по определению критических контрольных точек в технологическом процессе.

От правильной классификации предупреждающих действий зависит количество критических контрольных точек, которое должно быть сведено к минимуму. Проанализировать опасный фактора на предмет того, будет ли он являться критической

контрольной точкой, позволяет специальный алгоритм – дерево принятия решения. Используя этот алгоритм необходимо проанализировать каждый опасный фактор в отдельности, результаты анализа внести в таблицу 1.

Таблица 1 – Оценка опасных факторов

Этап процесса	Опасный фактор	Вероятность	Тяжесть последствий	Учитываемость	Управление опасностью

Порядок выполнения работы. Каждый из студентов получает задание на разработку. Задание включает наименование одной из технологических операций процесса изготовления мясных продуктов, например, размораживание.

Студенту необходимо:

- составить перечень опасных факторов, которые могут быть на этой операции;
- проанализировать каждый из них по алгоритму – дереву принятия решения;

При ответе на вопросы учитывать рекомендации по классификации предупреждающих действий. В обязательном порядке учитывать опасные факторы, регламентированные СанПиН если они могут быть на этой операции. По результатам анализа сделать вывод о количестве ККТ на операции

Практическое занятие 7 Планирование системы управления качеством, распределение полномочий

Тема 1.5 Основы стандартизации и сертификации продукции

Цель работы: ознакомиться с системой показателей планирования и задачами распределения полномочий

План занятия:

1. изучить показатели планирования качества ;
2. научиться определять задачи планирования;

Заполните таблицу

Распределите функции между должностными лицами в с.к, составив матрицу (таблица 1), используя условные обозначения.

Условные обозначения

Р – руководит работами и принимает решение по функции, несет ответственность за конечные результаты работ по функции

О – организует исполнение работ по функции, обобщает результат работ, несет ответственность за своевременность и качество подготовки решения

К – консультирует при подготовке и принятии решения, несет ответственность за качество консультирования

П – получает информацию о принятом решении по функции, несет ответственность за своевременность и качество реализации решения в касающийся его части

Таблица

Функции	Должностные лица						
	Директор	Менеджер по обслуживанию	Менеджер по персоналу	Заведующий производством	Шеф повар	Бухгалтер	Руководитель снабжения
Разработка политики в области качества							
Правовое обеспечение качества							
Разработка и совершенствование структуры системы качества							
Реализация принципов системы качества							
Разработка документации системы качества							

3. письменно ответить на вопросы.

1. Что такое качество?
2. Какое значение имеет качество для конкурентоспособности производителя?
3. Что такое аудит качества?
4. Что называют элементом системы качества?
5. Какие действия относятся к предупреждающим?
6. Какие действия относятся к корректирующим?

Практическое занятие 8 Изучение видов, областей применения, построения и содержания технических регламентов

Тема 1.5 Основы стандартизации и сертификации продукции

Цель работы: Практическое освоение анализа требований технического регламента и нормативных документов, согласованных с данным документом

Задачи работы

1. Изучить основные требования технического регламента и национальных стандартов,

согласованных с данным техническим регламентом. Заполнить таблицу «Сравнительный анализ основных требований технического регламента и национального стандарта».

2. Изучить требования технических регламентов (ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»). Заполнить таблицу «Сравнительная характеристика показателей безопасности».

Задание 1

1. Согласно ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.08 № 88 и ГОСТ Р 52093-2003 «Кефир. Технические условия» или ГОСТ Р 52090-2003 «Молоко питьевое. Технические условия», используя возможности системы информационного обеспечения, баз Консультант +», Гарант-сервис и информационно-технического отдела Учебно-научно-технического комплекса ДВФУ или интернет-ресурсы (www.gost.ru, www.gostinfo.ru).

2. Изучив документы, проведите сравнительный анализ основных требований.

3. Заполните табл. 1 «Сравнительный анализ основных требований технического регламента и национального стандарта»

Таблица 1 - Сравнительный анализ основных требований технического регламента и национального стандарт

№ п/п	Требования	Технический регламент	Национальный стандарт

Задание 2

1. В соответствии с ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.08 № 88 и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», используя возможности системы информационного обеспечения, баз «Консультант +», «Гарант-сервис» и информационно-технического отдела Учебно-научно-технического комплекса ДВФУ или интернет-ресурсы (www.gost.ru, www.gostinfo.ru).

2. Изучив документы, проведите сравнительную характеристику показателей безопасности молочной продукции согласно ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.08 №88 и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3. Заполните табл. 2 «Сравнительная характеристика показателей безопасности», согласно ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Таблица 2

№ п/п	Продукт, группа продуктов	Показатель безопасности	Допустимые уровни Согласно ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.08 №88	Допустимые уровни согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Практическое занятие 8 Идентификационная экспертиза качества зерна, круп, муки

Тема 2.1. Требования к качеству зерна и продуктов его переработки

Цель работы: формирование умений и навыков определения идентификационных признаков качества зерна, круп, муки

Порядок выполнения работы:

Повторите дефекты круп, используя учебники, справочную литературу, интернет-ресурсы, нормативные документы:

Дефекты выявляемые органолептическими методами;

Дефекты выявляемые инструментальными методами;

Метод выявления дефекта	Название дефекта	Характеристик а дефекта	Причина возникновения	Меры предупреждения
Органолептический	Дефекты цвета	Не свойственный виду крупы, обесцвечивание	Не соблюдение условий и сроков хранения, излишний доступ света	Температура не выше 25 ⁰ С Влажность 60-70%. в хорошо вентилируемых затемнённых помещениях
	Дефекты запаха	Посторонний запах, плесневый, затхлый	Не соблюдение товарного соседства, санитарных норм и правил, влажного и температурного режимов	Проведение не реже 1раза в год дезинфекцию складских помещений. (уничтожение плесени, бакт. вирусов, устранение запахов)
	Дефекты вкуса	Кислый, горький, прогорклый	Не соблюдение, температурного режимов, сроков хранения	Сроки хранения круп: Пшеничная №1,2 - 16 мес. Пшеничная №3,4,5 - 14 мес. Манная - 10 мес. Гречневая ядрица - 20 мес. Гречневая продел - 18 мес. Рис шлифованный - 18мес. Рис дроблённый - 16

	Заражённость вредителями хлебных запасов	Наличие насекомых в крупе	Нарушение санитарных норм и правил, влажного и температурного режимов	Соблюдение санитарных правил, дезинсекция складских помещений (уничтожение насекомых - бабочек огнёвок, хрущаков, долгоносиков)
Инструментальный	Повышенная влажность крупы	Влажность более 15%	Нарушение технологии производства крупы, хранение при влажности в помещении более 70%	Соблюдение технологии производства, условий хранения и транспортирование, контроль за данными процессами
	Повышенное содержание металлов магнитных примесей	металломагнитных примесей более 3 мг на кг	Использование устаревшего оборудования, нарушение технологии производства	Модернизация производства, контроль за технологическими процессами.

Проведите оценку качества круп и диагностику дефектов (при наличии) по внешним признакам, определите причины их возникновения.

Порядок выполнения задания:

1. Проведите органолептическую оценку качества и диагностику дефектов по внешним признакам 1 натурального образца круп на соответствие действующим нормативным документам, в следующей последовательности:

1. Выберите нормативные документы, необходимый для выполнения задания. Укажите номер и полное наименование НД.

2. Выберите номенклатуру потребительских свойств и показателей их определяющих.

3. Определите действительные значения показателей качества.

4. Сопоставьте действительные значения показателей качества с базовыми (регламентированными значениями стандартов).

5. Проведите диагностику дефектов (при наличии) по внешним признакам и определите причины их возникновения.

6. Установите градации качества, обосновав принятое решение ссылками на соответствующие статьи нормативного документа.

7. Анализ качества муки рекомендуется проводить в такой последовательности: изучение маркировки на упаковке, определение влажности, зольности, цвета, запаха, вкуса и хруста, зараженности амбарными вредителями, содержания металлических примесей, крупности помола, содержания сырой клейковины и ее качества.

8. Анализ маркировки исследуемых образцов муки. Заполнить таблицу

Требования ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»	Образец 1	Образец 2
Наименование продукта		
Сорт или номер (при наличии)		
Наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)		
Товарный знак изготовителя (при наличии)		
Масса нетто		
Для витаминизированной пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сорта слово «ВИТАМИНИЗИРОВАННАЯ» (крупным шрифтом)		
Пищевая ценность		
Дата изготовления		
Условия хранения		
Срок хранения		
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт		
Информация о подтверждении соответствия		

9. Письменно ответить на вопросы:

1. Что характеризует стекловидность зерна?
2. Как выглядит стекловидное зерно в поперечном разрезе?
3. Какую структуру имеет мучнистое зерно?
4. Что понимают под показателем общей стекловидности?
5. Какие зерна относят к частично стекловидным зернам?

Практическое занятие 9 Идентификационная экспертиза качества макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий

1. Тема 2.1. Требования к качеству зерна и продуктов его переработки

2. Цель работы: формирование умений и навыков определения идентификационных признаков качества макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий
3. Порядок выполнения работы:
4. Перед началом работы студенты делятся на подгруппы, каждая из которых получает определенное количество образцов хлеба и соответствующее задание от преподавателя.
5. Оценку качества хлеба рекомендуется проводить в такой последовательности: изучение маркировки (при наличии), определение внешнего вида, влажности, толщины корки, состояния мякиша, свежести, запаха, вкуса, пористости.
6. Изучение маркировки
7. Маркировку изучают на упаковке (проводится только для фасованного и упакованного хлеба) и устанавливают ее соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». На основании изучения маркировки исследуемых образцов необходимо в рабочей тетради заполнить табл. 1.

Таблица 1 Анализ маркировки исследуемых образцов хлеба

Требования ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»	Образец 1	Образец 2
Наименование продукта		
Сорт или номер (при наличии)		
Наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)		
Товарный знак изготовителя (при наличии)		
Масса нетто		
Состав продукта		
Пищевая ценность		
Пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава		

Содержание витаминов (для витаминизированных продуктов), клетчатки, пищевых волокон и других компонентов для специальных продуктов с учетом их назначения		
Дата изготовления		
Срок хранения		
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт		
Информация о подтверждении соответствия		

Таблица 2 Анализ маркировки исследуемых образцов макаронных изделий

Требования ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»	Образец 1	Образец 2
Наименование продукта		
Сорт или номер (при наличии)		
Наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)		
Товарный знак изготовителя (при наличии)		
Масса нетто		
Состав продукта		
Пищевая ценность		
Пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава		
Содержание витаминов (для витаминизированных продуктов), клетчатки, пищевых волокон и других компонентов для специальных продуктов с учетом их назначения		

Дата изготовления		
Срок хранения		
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт		
Информация о подтверждении соответствия		

Практическое занятие 10 Идентификационная экспертиза качества мучных кондитерских товаров

Тема 2.2. Требования к качеству кондитерских товаров

Цель работы: формирование умений и навыков определения идентификационных признаков качества мучных кондитерских товаров (на примере печенья)

Порядок выполнения работы:

1. Перед началом работы студенты делятся на подгруппы, каждая из которых получает определенное количество образцов печенья и соответствующее задание от преподавателя.

2. Оценку качества печенья рекомендуется проводить в такой последовательности: изучение маркировки, проведение органолептической оценки - отмечают их внешний вид, (цвет, форму, отделку, состояние поверхности), вид в изломе и структуру, вкус и запах.

3. Результаты работы оформляются в таблице 1,2.

4. После выполнения работы необходимо сформулировать выводы.

Задание 1. Провести внешний осмотр упаковки предложенных образцов печенья. Сделать вывод о ее качестве.

Задание 2. Изучить требования к маркировке мучных кондитерских изделий в соответствии с ТР ТС 021/2011. Провести анализ маркировки предложенных образцов печенья в соответствии с ТР ТС 021/2011. Результат выполненной работы оформить в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты анализа маркировки исследуемых образцов печенья

Показатель по ТР ТС 022/2011	Фактическая характеристика маркировки исследуемых образцов		
	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Наименование продукции	Печенья «Садко»	Печенье «Сахарное»	Печенье «Любятово»

После выполнения задания сделать вывод о соответствии маркировки требованиям нормативного документа.

Задание 3. Определение массы нетто печенья.

После вскрытия пачки печенье вместе с крошками и без этикетки и подвертки взвешивают на технических весах с точностью до 0,01 г.

Задание 4. Провести органолептическую оценку качества предложенных к исследованию образцов печенья. При выполнении работы необходимо отметить их внешний вид, (цвет, форму, отделку, состояние поверхности), вид в изломе и структуру, вкус и запах. Работы оформить в таблице 2.

Таблица 2 – Результаты органолептической оценки печенья

Наименование печенья	Показатель	Нормативные значения по ГОСТ	Фактическое значение
Печенье «Садко»	Внешний вид		
	Вид на изломе		
	Вкус и запах		

Сделать вывод о соответствии органолептических показателей требованиям ГОСТ.

Практическое занятие 11 Идентификационная экспертиза качества кондитерских товаров из сахара

Тема 2.2. Требования к качеству кондитерских товаров

Цель работы: формирование умений и навыков определения идентификационных признаков качества кондитерских товаров из сахара.

Порядок выполнения работы:

1. Перед началом работы студенты делятся на подгруппы, каждая из которых получает определенное количество образцов печенья и соответствующее задание от преподавателя.

2. Проведите оценку качества сахаристых кондитерских изделий органолептическим методом, результаты представьте в таблице 1.

Таблица 1. Оценка качества сахаристых кондитерских изделий

Показатели	Карамель с начинкой	Желейная конфета	Шоколадная конфета	Комбинированная конфета
	<i>Указать название и производителя</i>			
Вкус				

Запах				
Цвет				
Поверхность				
Консистенция начинки				
Форма				

Сделать вывод о качестве исследуемых образцов.

3. Сгруппируйте сахаристые кондитерские изделия ОАО «Коммунарка» и ОАО «Спартак», на основе посещения фирменных магазинов вышеуказанных предприятий, или используя следующий перечень:

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------|----------------------|
| - «Столичная элит»; шапочка»; | - «Грильяж на арахисе»; | - «Красная шапочка»; |
| - «Грильяж в шоколаде»; «Павлинка»; | - «Зничка»; | - |
| - «Мишка на поляне»; «Коммунарка»; | - «Дюшес»; | - |
| - «Арахисовые»; молоко»; | - «Крабовые шейки»; | - «Птичье |
| - «Березка»; «Карнавальная маска»; | - «Снегири»; | - |
| - «Нежное суфле»; гном»; | - «Luatre» вкус арбуза; | - «Веселый |
| - «Метеорит» на арахисе; «Прометей»; | - «Lumiere»; | - |
| - «Аэрофлотские»; | - «Барбарис»; | - «Кара-кум»; |
| - «Клубника со сливками»; Полесья». | - «Беловежская пуша»; | - «Дары |

Таблица 2. Ассортимент кондитерских изделий ОАО «Коммунарка» и ОАО «Спартак»

Конфеты с ликерными начинками	Конфеты с пралиновыми начинками	Грильяжные конфеты	Конфеты с вафельной начинкой	Конфеты со сбивными начинками	Карамель
-------------------------------	---------------------------------	--------------------	------------------------------	-------------------------------	----------

Практическое занятие 12 Идентификационная экспертиза качества специй и приправ

Тема 2.3. Требования к качеству вкусовых товаров

Цель работы: формирование умений и навыков определения идентификационных признаков качества пряностей и приправ.

Порядок выполнения работы:

Существуют определенные требования к качеству пряностей. Общими являются следующие: все пряности должны быть хорошо высушены, иметь нормальный цвет, вкус, аромат, без посторонних примесей, а также наличия гнилых, изъеденных вредителями и с другими пороками плодов семян. Расфасовывают их, как правило, в бумажные пакеты, картонные и жестяные коробки и стеклянные пробирки по 10-50 грамм. Оценка качества пряностей проводится по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и показателям безопасности. Внешний вид, цвет, аромат и вкус определяют в части объединенной пробы массой 50,0г.

Задание № 1

Ознакомьтесь с ассортиментом пряностей по учебнику товароведения и методическим рекомендациям, рисункам. Изучите строение, органолептические показатели пряностей. Результаты запишите по форме:

Группа пряностей. Название. Органолептические показатели (размер, цвет, вкус, аромат, внешний вид). Назначение в пищевой промышленности, кулинарии

Задание №2

В исследуемом образце приправ (хрен столовый, уксус) оцените упаковку и маркировку. Сделайте вывод о соответствии требованиям соответствующего ТНПА.

Определите органолептические показатели.

Полученные результаты сравните с требованиями стандарта и оформите в виде таблицы.

Таблица– Результаты оценки качества образца приправ

Наименование продукта _____

Изготовитель, товарный знак _____

Наименование показателя	Требования стандарта	Результаты испытаний

Сделайте заключение о качестве исследуемого образца

Практическое занятие 13 Идентификационная экспертиза качества чая и кофе Тема 2.3. Требования к качеству вкусовых товаров

Цель работы: формирование умений и навыков определения идентификационных признаков качества чая и кофе.

Порядок выполнения работы:

Перед началом работы студенты делятся на подгруппы, каждая из которых получает определенное количество образцов чая и соответствующее задание от преподавателя.

Оценку качества чая рекомендуется проводить в такой последовательности: изучение маркировки, определения влажности, внешнего вида чая (уборки), цвета настоя, вкуса, аромата и цвета разваренного листа.

Маркировку изучают на упаковке представленных образцов чая и устанавливают ее соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». На основании изучения маркировки исследуемых образцов необходимо в рабочей тетради заполнить таблицу.

Требования ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»	Образец 1	Образец 2
Наименование продукта		
Сорт или номер (при наличии)		
Наименование продукта (наименование чая может быть дополнено местом происхождения, в наименовании чая гранулированного указывают: «гранулированный»)		
Наименование аромата, если при изготовлении чая Применяются ароматизаторы (например: чай черный байховый с ароматом лимона)		
Наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)) и организации в Российской Федерации, Уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)		

Товарный знак изготовителя (при наличии)		
Масса нетто		
Состав продукта		
Пищевая ценность		
Пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава		
Способ приготовления или рекомендации по использованию (при необходимости)		
Сорт (при наличии)		
Дата изготовления и дата упаковывания, месяц и год		
Срок годности		
Условия хранения		
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт		
Информация о вакуумной упаковке (при наличии)		
Информация о подтверждении соответствия		

Кофе – вкусовой продукт вечнозеленого кофейного дерева. Родиной этой культуры является Эфиопия.

В настоящее время кофе вырабатывают более чем в 70 странах Азии и Африки. Плоды кофейного дерева по внешнему виду сходны с

крупноплодной вишней: темно-красного цвета, кругловатой формы. Изучить:

Химический состав кофе.

Терминологический словарь.

Характеристика и качество кофе.

Кофе натуральный растворимый.

Кофейные напитки

Ассортимент, упаковка, маркировка, хранение кофе. Результаты изучения сведите в таблицу:

Кофе	Форма зерна	Вкус	Сорт	Состояние упаковки	Фирма	Масс, г

Контрольные вопросы:

1. Почему кофе употребляют в пищу только после обжарки?
2. С какой целью выпускают кофейные напитки и кофе с добавлениями?
3. Назовите ассортимент быстрорастворимых кофейных напитков.
4. Назовите виды натурального растворимого кофе. 5. Перечислите сорта натурального кофе.

Практическое занятие 14 Идентификационная экспертиза качества свежих овощей и плодов

Тема 2.4. Требования к качеству плодоовощных товаров

Цель работы: установить градации качества овощей и плодов органолептическим методом, сопоставить с требованиями стандарта, распознавание дефектов.

Порядок выполнения работы:

1. Зарисуйте и запомните наиболее типичные формы основных хозяйственно- ботанических сортов моркови и свеклы, пользуясь учебником.
2. Полученные данные внесите в таблицу

Наименование хозяйственно- ботанического сорта	Форма	Характеристика пищевой ценности и внутреннего строения корнеплодов	Лежкоспособность

Изучите требования к качеству моркови, свеклы и редиса по стандартам. Определите качество корнеплодов.

- изучите правила приемки и методы испытаний корнеплодов.
определите наличие земли, отберите заболевшие корнеплоды (если они обнаружены), затем корнеплоды, которые имеют допустимые стандартом отклонения.
Сделайте заключение о качестве корнеплодов.

Изучение видов и сортов и оценка качества тыквенных, томатных, капустных и луковых овощей органолептическим методом. дайте характеристику томатным овощам, пользуясь учебник товароведения и стандарт, полученные данные внесите в таблицу

Вид томатных овощей	Хозяйственно-ботанический сорт	Особенности пищевой ценности	Характеристика по срокам созревания	Форма	Особенности внутреннего строения	Окраска	Срок хранения	Рекомендации по использованию

Контрольные вопросы:

1. укажите особенности томатных овощей по пищевой ценности
2. укажите наиболее распространенные сорта томатов, баклажанов и перца 3. как искусственно ускоряют дозревание томатов?
4. Как зависит пищевая ценность моркови от сердцевины?
5. Почему стандартом предусмотрено ограничение диаметра свеклы и моркови?

Определите помологический сорт яблок по внешнему виду;

Результаты проделанной работы занесите в таблицу:

Сорт	Внешний вид	Форма	Зрелость	Вкус	Аромат (запах)	Консистенция	Размер по наибольшему поперечному диаметру

Практическое занятие 15 Идентификационная экспертиза качества переработанных овощей и плодов

Тема 2.4. Требования к качеству плодоовощных товаров

Цель работы: ознакомиться с ассортиментом сушеных, замороженных плодов и провести органолептическую оценку качества.

Порядок выполнения работы:

1. Изучите раздел «Сушеные овощи», «Замороженные плоды» по учебнику товароведения и стандарту;

В тетради запишите деление сушеных плодов и овощей на товарные сорта;

2. Результаты работы занесите в таблицу:

Вид сушеных плодов и овощей	Деление на товарные сорта	Основные показатели качества по стандарту

Вид мороженых плодов и овощей	Деление на товарные сорта	Основные показатели качества по стандарту

Контрольные вопросы:

1. Чем отличаются по качеству сушеные плоды и овощи заводской обработки?
2. Как влияет на товарные свойства плодов обработка сернистым газом?
3. Какие виды сушеных абрикосов вы знаете? Укажите их отличительные признаки
4. Укажите отличительные признаки сушеных овощей.
5. Укажите, в чем заключается особенность пищевой ценности замороженных плодов и овощей.
6. Какиерекомендации вы можете дать покупателю по использованию быстрозамороженных плодов и овощей?
7. перечислите ассортимент замороженных плодов;
8. при какой температуре необходимо хранить быстрозамороженные плоды и овощи в холодильниках;
9. как определить качество замороженных плодов и овощей?

Практическое занятие 16 Идентификационная экспертиза качества молока Тема 2.5. Требования к качеству молока и молочных товаров

Цель работы: Ознакомиться с ассортиментом молока и сливок и провести органолептическую оценку качества.

Порядок выполнения работы:

1. Пользуясь учебником товароведения и стандартом, дать краткую характеристику ассортимента молока и заполнить таблицу

Наименование молока	Вид молока по термической обработке			Краткая характеристика молока
	пастеризованное	ультрапастеризованное	стерилизованное	

2. Пользуясь учебником товароведения, составьте таблицу дефектов молока по форме:

Вид дефекта по отдельным показателям	Название Дефекта	Характеристика Дефекта	Причины возникновения	Меры предупреждения
Дефекты вкуса				

Дефекты запаха				
Дефекты внешнего вида				

3. Письменно в тетради ответить на контрольные вопросы:

1. Чем сливки отличаются от молока?
2. Виды упаковочного материала для молока и сливок.
3. Условия и сроки хранения молока и сливок.

Практическое занятие 17 Идентификационная экспертиза качества молочных товаров

Тема 2.5. Требования к качеству молока и молочных товаров

Цель работы: Ознакомиться с молочными товарами и провести органолептическую оценку качества.

Порядок выполнения работы:

Задание 1

1. Определите, чем отличаются группы сыров по видам, группам и подгруппам;
2. Распределите сыры по видам, группам и подгруппам;

Полученные данные внесите в таблицу:

Сыр	Группа	Подгруппа	Вкус	Жирность %

Задание 2.

1. Изучите стандарт на молочные консервы;
2. Обратите внимание на внешнее оформление банки сгущенного молока;
3. Откройте банку консервов и определите цвет, вкус, запах и консистенцию;
4. Полученные данные внесите в таблицу:

Наименование изделия	Цвет	Вкус	Консистенция	Запах	Заключение о качестве

--	--	--	--	--	--

Практическое занятие 18 Идентификационная экспертиза качества кисломолочных товаров

Тема 2.5. Требования к качеству молока и молочных товаров Цель работы: Ознакомиться с ассортиментом кисломолочных товаров.

Порядок выполнения работы:

1. Изучите представленные образцы кисломолочных продуктов;
2. Обратите внимание на внешний вид, целостность и красочность упаковки;
3. Полученные данные внесите в таблицу

Название продукта	Торговая марка	Жирность	Объем, Масса	Производитель	Вид молока	Вид Закваски	Срок годности	Дата производства	Дата окончания срока

Задание 2.

Проведите органолептическую оценку кисломолочных продуктов по натуральным образцам (творога, йогурта) и стандартам.

Порядок выполнения работы:

1. Изучите стандарт на творог, йогурт;
2. Внимательно изучите упаковку данных образцов;
3. Откройте творог и йогурт;
4. Прогдегустируйте, определите цвет, вкус, запах и консистенцию образцов;
5. Полученные данные внесите в таблицу

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

Дайте заключение о качестве:

3. Ответить на вопросы:

1. Чем отличаются творожные изделия от полуфабрикатов;
2. Какой кисломолочный продукт получают из кобыльего молока?
3. Какие биопродукты вы знаете? В чем их значение для организма человека?
4. Чем ряженка отличается от других кисломолочных напитков?

Практическое занятие 19 Идентификационная экспертиза качества мяса Тема 2.6.

Требования к качеству мяса и мясных товаров

Цель работы: Ознакомиться с ассортиментом и показателями качества мяса убойных животных.

Порядок выполнения работы:

Задание 1

1. Изучить классификацию мяса: по виду и возрасту животного, по термическому состоянию, показатели упитанности мяса по категориям.
2. Заполнить таблицу

Возрастная категория мяса	Отличительные признаки								
	Мышечной ткани			Соединительной ткани			Жира		
Говядина									
мясо молодняка									
телятина									

Практическое занятие 20 Идентификационная экспертиза качества мясных товаров

Тема 2.6. Требования к качеству мяса и мясных товаров

Цель работы: Ознакомиться с ассортиментом и показателями качества мясных товаров.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить маркировку колбасных изделий и заполнить таблицу

Производитель	Наименование продукции	По виду изделия			По способу термической обработки			По виду оболочки		
		Вареные колбасы	Сосиски	Сардельки	Вареные	Полукопченые	Копченые	Естественная	Искусственная	Без оболочки

2. Составить схему классификации мясных консервов по основным признакам (по виду сырья: мясные, из субпродуктов, из мясных продуктов, мясорастительные, салобобовые; по виду тары: в металлической и стеклянной таре; по режиму тепловой обработки:

стерилизованные и пастеризованные; по назначению: закусочные, обеденные, для детского и диетического питания).

3. Заполнить таблицу

Наименование	Мас-са, Г	Группа по	Группа по назначению	Состав	Дата изготовления	Упаковка и маркировка	Производитель
Консервов		сырью	чению		товления и срок реализации	маркировка	датель

Практическое занятие 20 Идентификационная экспертиза качества рыбы

Тема 2.7. Требования к качеству рыбы, рыбных товаров, не рыбного водного сырья

Цель работы: Ознакомиться с ассортиментом и показателями качества охлажденной и замороженной рыбы.

Порядок выполнения работы:

1. Составьте таблицу деления живой, охлажденной и мороженной рыбы по размерам и массе

Наименование Рыбы	Крупная		Средняя		Мелкая	
	по массе	по длине	по массе	по длине	по массе	по длине

2. Ответить на контрольные вопросы:

1. Какая рыба не допускается в продажу?
2. Назовите условия хранения охлажденной и мороженной рыбы.

Практическое занятие 21 Идентификационная экспертиза качества рыбных товаров

Тема 2.7. Требования к качеству рыбы, рыбных товаров, не рыбного водного сырья Цель работы: Ознакомиться с ассортиментом и показателями качества рыбных товаров.

Порядок выполнения работы:

1. Перечислите основной ассортимент соленой рыбы по группам. Заполните таблицу

Несозревающая Соленая рыба	Созревающая соленая рыба		
	Соленые сельди	Лососевые соленые рыбы	Прочие виды рыбы

2. Перечислите основной ассортимент копченой рыбы по группам

Ассортимент рыбы горячего Копчения	Способы разделки	Указать какую рыбу на сорта не делят	Цвет поверхность и	Содержание Соли	Содержание жира	Режим хранения	Сроки хранения в магазине

3. Ответить на контрольные вопросы:

1. по каким показателям отличается рыба горячего копчения от холодного?
2. Назовите срок хранения рыбы горячего копчения

Практическое занятие 22 Идентификационная экспертиза качества не рыбного водного сырья

Тема 2.7. Требования к качеству рыбы, рыбных товаров, не рыбного водного сырья

Цель работы: Изучение ассортимента и показателей качества икры и икорных товаров. Порядок выполнения работы:

1. Изучите классификацию и ассортимент икры рыб по стандарту. Заполните таблицу

Икра осетровых рыб			Икра лососевых рыб		Икра прочих рыб		
зернистая	Паюсна	ястычная	зернистая	ястычная	деликатесная	пробойная	ястычная

Ответить на контрольные вопросы:

назовите отличительные признаки химического состава и пищевой ценности икры белковой зернистой.

почему отдельные виды икры готовят без антисептиков.

укажите срок хранения икры на базах и в магазине.

Изучите морфологию ракообразных. Укажите их пищевую ценность и кулинарное назначение. Заполните таблицу.

Наименование ракообразных	Внешний вид описание, рисунок	Особенности химического состава	В каком виде поступает в продажу	Кулинарное назначение	Режим и срок хранения

3. Дайте рекомендацию покупателю по использованию кальмара

Практическое занятие 22 Идентификационная экспертиза качества пищевых жиров

Тема 2.8. Требования к качеству пищевых жиров

Цель работы: Изучение ассортимента и показателей качества жиров. Порядок выполнения работы:

Изучите ассортимент и заполните таблицу:

Производитель	Наименование продукции	Масло растительное	Маргарин, спреды	Майонез

		нерафинированное	рафинированное	дезодорированное	Твердый	Жидкий	Растительно-сливочные	Столовый	Диетический	С добавками

1. Ответить на вопросы

Назовите виды спредов?

1. Назовите виды упаковочного материала для маргарина
2. Назовите условия и сроки хранения майонеза.

Практическое занятие 23 Идентификационная экспертиза качества яиц
Тема 2.9. Требования к качеству яиц и яичных товаров

Цель работы: Изучение ассортимента и показателей качества яиц. Порядок выполнения работы:

Яйца птицы (кур, перепелок, уток, гусей и индеек) – это продукт, обладающий высокой пищевой ценностью и усвояемостью. В реализацию поступают только куриные и перепелиные яйца, так как яйца от водоплавающей птицы часто заражены сальмонеллами.

1. Строение и химический состав яйца.
2. Классификация и качество яиц.
3. Изменения, происходящие в яйцах при хранении.
4. Дефекты яиц.
5. Упаковка, маркировка и хранение яиц.
6. Проверка качества яиц с помощью овоскопа. Результаты изучения сведите в таблицу

Наименование яиц	Масса, г	Состояние воздушной камеры	Расшифровка маркировки	Срок реализации
Диетические				
Столовые				

7. Ответить на вопросы

1. Из каких трех основных частей состоит яйцо?
2. Какой % от массы яйца составляет белок и желток?

3. При каких заболеваниях рекомендуют яйца перепелок?
4. Каким способом можно проверить качество яиц в домашних условиях?
5. С каким техническим браком в пищу не пригодны яйца?

Практическое занятие 24 Идентификационная экспертиза качества яичных товаров

Тема 2.9. Требования к качеству яиц и яичных товаров

Цель работы: Изучение ассортимента и показателей качества яичных товаров.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить правила маркировки яйца и яичных товаров (информация на упаковке);
2. Полученные результаты внести в таблицу

Информация о товаре	Образец №1 Яичный товар	Образец №2 Яичный товар
Наименование товара		
Информация об обязательном подтверждении соответствия товаров		
Сведения о составе продукта, пищевых добавках, ГМО.		
Калорийность, пищевая ценность		
Объем, масса товара		
Способ использования		
Сведения о противопоказаниях		
Срок хранения		
Срок годности		
Адрес (местонахождение),		

фирменное название изготовителя		
------------------------------------	--	--

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

1. Какие из следующих показателей относятся к органолептическим характеристикам пищевой продукции?

- а) Вкус и аромат
- б) Цвет и консистенция
- в) Содержание белка и жира
- г) Время хранения

Правильные ответы: а), б)

2. Какие методы используются для определения микробиологического качества продуктов?

- а) Микроскопия
- б) Посев на питательные среды
- в) Химический анализ
- г) Визуальный осмотр

Правильные ответы:

а), б)

3. Какие показатели свидетельствуют о безопасности пищевой продукции?

- а) Отсутствие патогенных микроорганизмов
- б) Наличие вредных веществ выше допустимых норм
- в) Отсутствие посторонних запахов и вкусов
- г) Соответствие санитарным нормативам

Правильные ответы: а), в), г)

4. Какие из перечисленных методов относятся к физико-химическим исследованиям пищевой продукции?

- а) Определение pH
- б) Анализ на содержание нитратов
- в) Определение микробной обсеменённости
- г) Визуальный контроль

Правильные ответы: а), б)

5.

6. Какие документы регулируют стандартизацию и оценку качества пищевых продуктов?

- а) ГОСТы
- б) Технические условия (ТУ)
- в) Санитарные правила и нормы (СанПиН)
- г) Таможенные тарифы

Правильные ответы: а), б), в)

7. Какие из перечисленных элементов входят в товарную информацию?

- а) Наименование товара
- б) Цена и условия продажи
- в) Информация о производителе и стране происхождения
- г) Инструкция по использованию и хранению

Правильные ответы: а), б), в), г)

8. Почему важна правильная и полная товарная информация?

- а) Для обеспечения прозрачности и доверия потребителей
- б) Для снижения затрат на производство
- в) Для соблюдения требований законодательства
- г) Для повышения конкурентоспособности товара

Правильные ответы: а), в), г)

9. Какие виды информации о товаре могут быть предоставлены потребителю?

- а) Технические характеристики
- б) Условия гарантии и сервисного обслуживания
- в) История создания бренда
- г) Информация о сертификации и стандартах

Правильные ответы: а), б), г)

10. Какие формы представления товарной информации существуют?

- а) Упаковка и ярлыки
- б) Рекламные материалы и каталоги
- в) Веб-сайты и онлайн-каталоги
- г) Личные беседы продавца с покупателем

Правильные ответы: а), б), в)

11. Какие требования предъявляются к товарной информации согласно законодательству?

- а) Обязательное указание наименования и производителя
- б) Указание срока годности и условий хранения

в) Информация о составе и питательной ценности (для пищевых продуктов) г)
Указание стоимости товара только по запросу

Правильные ответы: а), б), в)

12. Определите 4 основных задач упаковки:

Правильный ответ: Обеспечить сохранность товара, защитить его от повреждений и загрязнений, а также облегчить транспортировку и хранение.

13. Укажите средство для идентификации пищевых продуктов: этикетки,
_____, _____, а также различные методы химического и биологического анализа.

Правильный ответ: штрих-коды, QR-коды,

14. Фальсификация — это незаконное изменение или подмена, состава или качества продукта с целью получения _____.

Правильный ответ: выгоды

15. Для выявления фальсификации используют лабораторные анализы, а также, визуальный осмотр и

Варианты:

- а) микроскопию, химический анализ б)
- экспертизу, проверку маркировки в)
- химический анализ, микроскопию г)
- визуальный осмотр, экспертизу

Правильный ответ: б) экспертизу, проверку маркировки

16. _____ Правильная упаковка и маркировка позволяют продукт, обеспечить его _____

Варианты:

- а) только привлекательный внешний вид
- б) сохранность, безопасность и информированность потребителя в) увеличение стоимости товара
- г) быстрое истечение срока годности

Правильный ответ: в)

17. Что включает в себя управление качеством?

- а) Планирование, контроль и улучшение качества продукции
- б) Производство продукции без контроля
- в) Обеспечение соответствия продукции стандартам и требованиям г) Удаление всех дефектов после выпуска продукции

Правильные ответы: а), в)

18. Какие методы используются для управления качеством?

- а) Статистический контроль процессов (СПК)
- б) Анализ причин и следствий (диаграмма Ишикавы)
- в) Контроль качества только на этапе выпуска продукции
- г) Внедрение системы менеджмента качества (например, ISO 9001)

Правильные ответы: а), б), г)

19. Какие этапы входят в цикл управления качеством по модели PDCA?

- а) Планировать (Plan)
- б) Делать (Do)
- в) Проверять (Check)
- г) Адаптировать (Adapt)

Правильные ответы: а), б), в)

20. Какие инструменты используются для анализа и улучшения качества?

- а) Диаграмма причинно-следственных связей (Диаграмма Ишикавы)
- б) Гистограмма и контрольные карты
- в) SWOT-анализ
- г) Метод шести сигм

Правильные ответы: а), б), г)

21. Какие международные стандарты относятся к управлению качеством?

- а) ISO 9001
- б) ISO 14001
- в) ISO 22000
- г) ISO 27001

Правильные ответы: а), б), в), г)

22. Сопоставьте виды документов с их характеристиками

Виды документов	Характеристики
1. Стандарт (ГОСТ, ISO)	а) Обозначают требования к товарам, соответствие которым подтверждается сертификатом

Виды документов	Характеристики
2. Технические условия (ТУ)	б) Могут быть обязательными или рекомендательными, определяют технические требования к продукции
3. Технический регламент	в) Обозначают требования к продукции или процессам, обязательные для исполнения

Ответ:

1 — в)

2 — б)

3 — а)

23. Сопоставьте этапы процесса сертификации с их описаниями

Этапы	Описания
1. Подготовка документации	а) Оценка соответствия продукции установленным требованиям и выдача сертификата
2. Проведение испытаний	б) Сбор и подготовка документов, подтверждающих соответствие продукции требованиям
3. Получение сертификата	в) Испытание продукции в лаборатории для подтверждения соответствия

Ответ:

1 — б)

2 — в)

3 — а)

24. Сопоставьте виды оценки соответствия с их характеристиками

Виды оценки	Характеристики
1. Декларация соответствия	а) Самостоятельное подтверждение соответствия продукции требованиям без привлечения сертификационного органа
2. Сертификат соответствия	б) Официальное подтверждение соответствия продукции требованиям, выданное уполномоченным органом

Ответ:

1 — а)

2 — б)

25. Напишите четыре основных показателя, по которым оценивается качество зерна при приемке на предприятии.

_____ , _____ , _____ , _____ .
 Ответ:

Влажность, чистоту от примесей и посторонних веществ, наличие повреждений (например, повреждения зерен вредителями, плесень), уровень зараженности вредителями и болезнями.

26. Назовите 2 основных показателя качества муки, полученной из зерна.

_____ .
 Ответ:

влажность, содержание белка, зольность, наличие посторонних примесей и вредных веществ, цвет и запах, а также отсутствие патогенной микрофлоры.

27. Опишите основные параметры, характеризующие качество круп.

_____ .
 Ответ:

размер и форма зерен, наличие повреждений и поврежденных зерен, влажность, чистота от посторонних веществ и сорных примесей, цвет, запах, а также содержание вредных веществ и микробиологическая безопасность.

28. Объясните, как влияет влажность зерна на его качество и хранение.

_____ .
 Ответ:

Высокая влажность способствует развитию плесени, вредителей и микробиологической порчи, увеличивает риск самонагрева и порчи зерна. Оптимальный уровень влажности обеспечивает долговременное хранение и сохранение качественных характеристик зерна.

29. Перечислите основные методы контроля качества зерна и продуктов его переработки.

_____ .
 Ответ:

визуальный осмотр, определение влажности с помощью влагомера, химический анализ, микробиологический контроль, лабораторные испытания на наличие патогенных микроорганизмов, а также использование сенсорных методов оценки (запах, внешний вид).

30. (выбор из нескольких вариантов)

Какие показатели используют для идентификации качества макаронных изделий?

- а) Внешний вид и цвет
- б) Вкус и аромат

в) Структура и степень готовности г)

Содержание вредных веществ

Правильные ответы: а), б), в)

31. (выбор из нескольких вариантов)

Что входит в основные параметры идентификационной экспертизы хлеба и хлебобулочных изделий?

- а) Внешний вид и цвет корки и мякиша
 - б) Влажность и содержание клейковины в) Вкус и запах
 - г) Время выпекания
-

Правильные ответы: а), б), в)

32. (открытый)

Опишите основные методы проведения идентификационной экспертизы хлеба и хлебобулочных изделий.

–

Пример ответа:

Основные методы включают визуальный осмотр (оценка внешнего вида, цвет, структура), сенсорную оценку (вкус, аромат), химический анализ (содержание клейковины, влажности), микробиологический контроль для выявления микробиологических загрязнений, а также использование лабораторных методов для определения состава и соответствия стандартам.

33. (выбор из нескольких вариантов)

При проведении идентификационной экспертизы макаронных изделий важно определить:

- а) Время варки и степень готовности
- б) Внешний вид и структура
- в) Содержание витаминов и минералов
- г) Наличие посторонних примесей

Правильные ответы: б), г)

34. (открытый)

Объясните, почему важно проводить идентификационную экспертизу хлеба и хлебобулочных изделий перед их реализацией.

Пример ответа:

Идентификационная экспертиза необходима для подтверждения соответствия

продукции установленным стандартам и требованиям, определения ее качества, безопасности и подлинности. Это помогает исключить фальсификацию, обеспечить потребителя качественным продуктом и соблюдать требования законодательства.

35. (выбор из нескольких вариантов)

Какие показатели используют для идентификации мучных кондитерских товаров?

- а) Внешний вид и цвет изделия
- б) Вкус и аромат
- в) Структура теста и готового продукта
- г) Время приготовления

Правильные ответы: а), б), в)

36. (выбор из нескольких вариантов)

Что входит в основные параметры идентификационной экспертизы мучных кондитерских изделий?

- а) Внешний вид и цвет корочки и начинки
- б) Влажность и содержание сахара
- в) Вкус и запах
- г) Масса и размеры изделия

–
Правильные ответы: а), б), в), г)

37. (открытый)

Опишите основные методы проведения идентификационной экспертизы мучных кондитерских товаров.

–
Пример ответа:

Основные методы включают визуальный осмотр (оценка внешнего вида, цвета, формы), сенсорную оценку (вкус, аромат), химический анализ (содержание сахара, жиров, влаги), микробиологический контроль (отсутствие патогенных микроорганизмов), а также лабораторные исследования для определения состава и соответствия стандартам.

38. (выбор из нескольких вариантов)

При проведении идентификационной экспертизы мучных кондитерских изделий важно определить:

- а) Время выпекания и степень пропекания
- б) Внешний вид и структура теста и начинки
- в) Содержание консервантов и добавок

г) Вкус и аромат

Правильные ответы: а), б), в), г)

39. (открытый)

Объясните, почему проведение идентификационной экспертизы мучных кондитерских товаров важно для потребителя и производителя.

Пример ответа:

Идентификационная экспертиза обеспечивает подтверждение качества и подлинности продукции, помогает выявить фальсификацию, обеспечить безопасность потребителей, а также способствует соблюдению стандартов и нормативных требований. Для производителя это важно для поддержания репутации и конкурентоспособности продукции.

40. Что включает в себя идентификационная экспертиза кондитерских изделий из сахара?

а) Определение состава и происхождения сырья

б) Оценка вкусовых качеств

в) Проверка упаковки на целостность г)

Анализ стоимости продукции

Ответ: а)

41. Какой метод используется для определения происхождения сахара в кондитерских изделиях?

а) Визуальный осмотр

б) Химический анализ с помощью спектроскопии в)

Тест на растворимость

г) Органолептическая оценка

Ответ: б)

42. К какому виду экспертизы относится проверка соответствия кондитерских изделий стандартам?

а) Техническая экспертиза

б) Идентификационная экспертиза в)

Физико-химическая экспертиза

г) Санитарно-гигиеническая экспертиза Ответ:

б)

43. Что является важным признаком при идентификации сахара в составе кондитерских изделий?

а) Вкус и аромат

б) Влажность

в) Химический состав и спектральные характеристики г)

Цвет изделия

Ответ: в)

44. Какие показатели обычно исследуются при определении качества сахара в кондитерских изделиях?

а) Вязкость и плотность

б) Влажность и кристалличность

в) Уровень сахара и наличие примесей г)

Вкус и цвет

Ответ: с)

45. Для чего проводится идентификационная экспертиза в случае подозрения на фальсификацию кондитерских изделий?

а) Для определения стоимости продукции

б) Для подтверждения или опровержения соответствия состава заявленному в)

Для оценки потребительских предпочтений

с) Для определения срока годности Ответ:

б)

46. Какой из методов является наиболее информативным для определения вида сахара в кондитерских изделиях?

а) Визуальный осмотр

б) Химический анализ с помощью ИК-спектроскопии в)

Тест на растворимость

г) Органолептическая оценка

Ответ: б)

47. Что является основной целью идентификационной экспертизы пряностей и приправ?

а) Определение стоимости продукции

б) Подтверждение соответствия состава заявленному в)

Оценка вкусовых качеств

г) Проверка упаковки и маркировки

Ответ: б)

48. Какой метод чаще всего используется для определения вида пряности или приправы?

- а) Визуальный осмотр и органолептическая оценка
- б) Тест на растворимость
- в) Взвешивание
- г) Проверка упаковки

Ответ: а)

49. Какой химический анализ наиболее информативен для идентификации пряностей?

- а) Спектроскопия в инфракрасном диапазоне (ИК-спектроскопия)
- б) Тест на кислотность
- в) Определение влажности г)

Тест на растворимость

Ответ: а)

50. Что может свидетельствовать о фальсификации пряностей при экспертизе?

- а) Наличие посторонних примесей и несоответствие спектра
- б) Высокая влажность
- в) Тёмный цвет
- г) Вкус, отличающийся от эталонного

а)

51. Какие показатели наиболее важны при идентификации и оценке качества пряностей?

- а) Внешний вид, запах, спектральные характеристики и химический состав
- б) Вкус и цена
- в) Упаковка и срок годности г)

Масса и объем

Ответ: а)

52. При исследовании пряностей и приправ для исключения фальсификации используют:

- а) Органолептическую оценку и спектроскопию б)
- Тест на растворимость и вязкость
- в) Взвешивание и измерение рН
- г) Проверку упаковки и маркировки

Ответ: а)

53. Что является основным показателем качества плодоовощных товаров?

- а) Вкус и аромат
 б) Внешний вид и состояние поверхности в)
 Цена
 г) Упаковка
-

—
 Ответ: б) Внешний вид и состояние поверхности

54. Какая из характеристик НЕ относится к требованиям к качеству плодовоовощных товаров?

- а) Отсутствие гнили и повреждений
 б) Наличие посторонних запахов
 в) Нормальная окраска и форма
 г) Свежесть и отсутствие признаков порчи
-

Ответ: б) Наличие посторонних запахов

55. Что должно быть в пределах нормы при оценке зрелости плодовоовощных товаров?

- а) Влажность и содержание сахара
 б) Размер и цвет
 в) Время хранения
 г) Уровень кислотности
-

Ответ: б) Размер и цвет

56. Какой показатель важен при оценке качества овощей и фруктов для определения их спелости?

- а) Влажность б)
 Вкус
 в) Цвет и структура мякоти г)

Цена

Ответ: в) Цвет и структура мякоти

Ключевым требованием к плодовоовощной продукции является отсутствие _____ и признаков порчи.

Ответ: гнили

57. _____ Для определения качества плодовоовощных товаров используют методы, включающие визуальный осмотр,

измерение уровня влажности и химический анализ _____.

Ответ: лабораторные исследования

58.

О

дин из критериев оценки качества — наличие _____,
указывающих на неправильное хранение или транспортировку.

Ответ: механических повреждений

59. Что является основным показателем качества
молока? а) Вкус и аромат

б) Внешний вид и однородность в)

Цена

г) Упаковка

Ответ: б) Внешний вид и однородность

60. Какой признак НЕ относится к требованиям к качеству
молока? а) Отсутствие посторонних запахов

б) Наличие гнили и плесени

в) Нормальная температура хранения г)

Отсутствие механических примесей

Ответ: б) Наличие гнили и плесени

61. Какой показатель важен для определения свежести
молока? а) Влажность

б) Уровень кислотности (рН) в)

Вкус

г) Объем упаковки

Ответ: б) Уровень кислотности (рН)

62. Какие требования предъявляются к молочным продуктам по
содержанию бактерий?

а) Высокое содержание бактерий

б) Отсутствие патогенных и условно-патогенных бактерий в)

Обязательное наличие бактерий-ферментов

г) Не регламентируется

Ответ: б) Отсутствие патогенных и условно-патогенных бактерий

Что является основным показателем качества мяса? а) Вкус и аромат

б) Внешний вид и отсутствие посторонних запахов в)

Цена

г) Упаковка

Ответ: б) Внешний вид и отсутствие посторонних запахов

63. Какое из свойств НЕ относится к требованиям к качеству

мяса? а) Свежесть и отсутствие гнили

б) Наличие механических повреждений в)

Нормальная температура хранения г) Отсутствие
посторонних запахов

Ответ: б) Наличие механических повреждений

64. Какой показатель важен для определения свежести

мяса? а) Цвет и структура мышечной ткани

б) Влажность в)

Вкус

г) Упаковка

Ответ: а) Цвет и структура мышечной ткани

65. Что указывает на неправильное хранение

мяса? а) Темные пятна и гниль

б) Свежий запах и яркий цвет

в) Отсутствие посторонних запахов г)

Однородная структура

Ответ: а) Темные пятна и гниль

66. Для оценки качества мяса используют методы , включая определение содержания влаги, белка и жира.

Ответ: лабораторные исследования

67. Одним из показателей, влияющих на срок хранения мяса, является уровень .

Ответ: влажности и температуры хранения

68. Что является основным показателем качества свежей

рыбы? а) Гнилостный запах

б) Прозрачные глаза и яркая чешуя

в) Твердая структура мяса при надавливании г)

Наличие гнили и повреждений

Ответ: б) Прозрачные глаза и яркая чешуя

69. Что НЕ соответствует требованиям к качеству

рыбы? а) Отсутствие посторонних запахов

б) Яркий цвет и свежий внешний вид в)

Гнилостный запах и темные пятна г) Свежий
запах и упругая структура

Ответ: в) Гнилостный запах и темные пятна

70. Для определения качества рыбных товаров используют

методы:

71. а) Визуальный осмотр и органолептическая оценка
б) Взвешивание и измерение объема в)

Тест на растворимость

- г) Проверка упаковки

Ответ: а) Визуальный осмотр и органолептическая оценка

72. Что свидетельствует о неправильном хранении рыбы? а) Гнилостный запах и темные пятна

- б) Свежий запах и прозрачные глаза в)

Упругая структура мяса

- г) Яркий цвет и отсутствие повреждений Ответ:

а) Гнилостный запах и темные пятна

73. Критерий высокого качества водного сырья — отсутствие и посторонних примесей.

Ответ: гнили

74. Для оценки качества рыбы используют методы, включающие определение содержания влаги, белка и жира.

Ответ: лабораторные исследования

75. Одним из показателей, влияющих на качество рыбных товаров, является уровень , что влияет на свежесть и срок хранения.

Ответ: рН (кислотность)

76. Что является основным показателем качества пищевых жиров? а) Вкус и аромат

- б) Отсутствие посторонних запахов и светлый цвет в)

Цена

- с) Упаковка

Ответ: б) Отсутствие посторонних запахов и светлый цвет

77. Что НЕ соответствует требованиям к качеству пищевых жиров? а) Свежий запах и однородная структура

- б) Гнилостный запах и изменение цвета в)

Отсутствие посторонних примесей

- г) Нормальная вязкость

Ответ: б) Гнилостный запах и изменение цвета

78. Для оценки качества пищевых жиров используют методы: а) Визуальный осмотр и органолептическая оценка

- б) Взвешивание и измерение объема в)

Тест на растворимость

г) Проверка упаковки

Ответ: а) Визуальный осмотр и органолептическая оценка

79. Наличие посторонних запахов или вкусов в пищевом жире свидетельствует

о: а) Высоком качестве

б) Нарушении условий хранения или порче в)

Хорошей консервированности

г) Наличии натуральных добавок

Ответ: б) Нарушении условий хранения или порче

80. Критерий высокого качества пищевых жиров — отсутствие и признаков окисления.

Ответ: гниения или прогорклости

81. Для определения степени окисления и свежести жиров используют методы .

Ответ: химического анализа, например, определение уровня пероксидного числа

82. Одним из показателей, влияющих на срок хранения и качество жира, является уровень.

Ответ: окисления или прогорклости (пероксидное число)

83. Что является основным показателем свежести

яйца? а) Цвет скорлупы

б) Отсутствие трещин и прозрачный белок в)

Размер яйца

г) Вес яйца

Ответ: б) Отсутствие трещин и прозрачный белок

84. Что НЕ соответствует требованиям к качеству

яиц? а) Чистая скорлупа без загрязнений и трещин

б) Свежий запах и отсутствие посторонних запахов

в) Глубокие трещины на скорлупе г)

Нормальный вес и форма

Ответ: в) Глубокие трещины на скорлупе

85. Какой метод используют для определения свежести

яйца? а) Визуальный осмотр только скорлупы

б) Погружение яйца в воду — тест на плавучесть в)

Взвешивание яйца

г) Проверка по дню производства

Ответ: б) Погружение яйца в воду — тест на плавучесть

86. Что указывает на порченное

яйцо? а) Яйцо тонет и лежит на дне

б) Яйцо плавает и имеет запах гнили

в) Яйцо имеет гладкую скорлупу без трещин г)

Яйцо весит больше нормы

Ответ: б) Яйцо плавает и имеет запах гнили

87. Критерий высокого качества яиц — отсутствие и признаков порчи. Ответ: трещин, пятен и посторонних запахов

88. Для оценки качества яиц используют методы , включающие определение содержания белка, жира и микробиологических показателей.

Ответ: лабораторные исследования

89. Одним из показателей, влияющих на срок хранения яиц, является уровень . Ответ: микробиологической чистоты и свежести

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А, б	А, б	А, в, г	А, б	А, б, в	А, б, в, г	А, в, г	А, б, г	А, б, в	А, б, в

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Обеспечить сохранность товара, защитить его от повреждений и загрязнений, а также облегчить транспортировку и хранение.	штрих-коды, QR-коды,	выгоды	б	в	А, в	А, б, г	А, б, в	А, б, г	А, б, в, г

21	22	23							
1 — в) 2 — б) 3 — а)	1 — б) 2 — в) 3 — а)	1 — а) 2 — б)							

24. Влажность, чистоту от примесей и посторонних веществ, наличие повреждений (например, повреждения зерен вредителями, плесень), уровень зараженности вредителями и болезнями

25. влажность, содержание белка, зольность, наличие посторонних примесей и вредных веществ, цвет и запах, а также отсутствие патогенной микрофлоры.

26. размер и форма зерен, наличие повреждений и поврежденных зерен, влажность, чистота от посторонних веществ и сорных примесей, цвет, запах, а также содержание вредных веществ и микробиологическая безопасность.

27. Высокая влажность способствует развитию плесени, вредителей и микробиологической порчи, увеличивает риск самонагрева и порчи зерна. Оптимальный уровень влажности обеспечивает долговременное хранение и сохранение качественных характеристик зерна

28. визуальный осмотр, определение влажности с помощью влагомера, химический анализ, микробиологический контроль, лабораторные испытания на наличие патогенных микроорганизмов, а также использование сенсорных методов оценки (запах, внешний вид).

29. Правильные ответы: а), б), в)

30. Правильные ответы: а), б), в)

31. Основные методы включают визуальный осмотр (оценка внешнего вида, цвет, структура), сенсорную оценку (вкус, аромат), химический анализ (содержание клейковины, влажности), микробиологический контроль для выявления микробиологических загрязнений, а также использование лабораторных методов для определения состава и соответствия стандартам.

32. Правильные ответы: б), г)

33. Идентификационная экспертиза необходима для подтверждения соответствия продукции установленным стандартам и требованиям, определения ее качества, безопасности и подлинности. Это помогает исключить фальсификацию, обеспечить потребителя качественным продуктом и соблюдать требования законодательства.

34. Правильные ответы: а), б), в)

35. Правильные ответы: а), б), в), г)

36. Основные методы включают визуальный осмотр (оценка внешнего вида, цвета, формы), сенсорную оценку (вкус, аромат), химический анализ (содержание сахара, жиров, влаги), микробиологический контроль (отсутствие патогенных микроорганизмов), а также лабораторные исследования для определения состава и соответствия стандартам.

37. Правильные ответы: а), б), в), г)

38. Пример ответа:

Идентификационная экспертиза обеспечивает подтверждение качества и подлинности продукции, помогает выявить фальсификацию, обеспечить безопасность потребителей, а также способствует соблюдению стандартов и нормативных требований. Для производителя это важно для поддержания репутации и конкурентоспособности продукции.

39. Ответ: а)

40. Ответ: б)
41. Ответ: б)
42. Ответ: в)
43. Ответ: с)
44. Ответ: б)
45. Ответ: б)
46. Ответ: б)
47. Ответ: а)
48. Ответ: а)
49. Ответ: а)
50. Ответ: а)
51. Ответ: а)
52. Ответ: б) Внешний вид и состояние поверхности
53. Ответ: б) Наличие посторонних запахов
54. Ответ: б) Размер и цвет
55. Ответ: в) Цвет и структура мякоти
56. Ответ: гнили
57. Ответ: лабораторные исследования
58. Ответ: механических повреждений
59. Ответ: б) Внешний вид и однородность
60. Ответ: б) Наличие гнили и плесени
61. Ответ: б) Уровень кислотности (рН)
62. Ответ: б) Отсутствие патогенных и условно-патогенных бактерий
63. Ответ: б) Внешний вид и отсутствие посторонних запахов
64. Ответ: б) Наличие механических повреждений
65. Ответ: а) Цвет и структура мышечной ткани
66. Ответ: а) Темные пятна и гниль
67. Ответ: лабораторные исследования
68. Ответ: влажности и температуры хранения
69. Ответ: б) Прозрачные глаза и яркая чешуя
70. Ответ: в) Гнилостный запах и темные пятна
71. Ответ: а) Визуальный осмотр и органолептическая оценка
72. Ответ: а) Гнилостный запах и темные пятна

73. Ответ: гнили
74. Ответ: лабораторные исследования
75. Ответ: рН (кислотность)
76. Ответ: б) Отсутствие посторонних запахов и светлый цвет
77. Ответ: а) Визуальный осмотр и органолептическая оценка
78. Ответ: а) Визуальный осмотр и органолептическая оценка
79. Ответ: б) Нарушении условий хранения или порче
80. Ответ: гниения или прогорклости
81. Ответ: химического анализа, например, определение уровня пероксидного
числа
82. Ответ: окисления или прогорклости (пероксидное число)
83. Ответ: б) Отсутствие трещин и прозрачный белок
84. Ответ: в) Глубокие трещины на скорлупе
85. Ответ: б) Погружение яйца в воду — тест на плавучесть
86. Ответ: б) Яйцо плавает и имеет запах гнили
87. Ответ: трещин, пятен и посторонних запахов
88. Ответ: лабораторные исследования
89. Ответ: микробиологической чистоты и свежести