

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП

_____ В.Г. Попов

« _____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины: Товароведение и оценка качества

направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология

направленность (профиль): Биотехнология в индустрии питания

форма обучения: очная

Фонд оценочных средств рассмотрен
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания
Протокол № 6 от 18.01.2024 г.

1. Формы аттестации по дисциплине

1.1 Формой промежуточной аттестации очная форма обучения: зачет – 2 семестр.

Способ проведения промежуточной аттестации: очная форма обучения: зачет - устный опрос.

1.2. Формы текущей аттестации:

Таблица 1.1

№ п/п	Форма обучения
	ОФО
1	Устный опрос
2	Защита отчета

2. Результаты обучения по дисциплине, подлежащие проверке при проведении текущей и промежуточной аттестации

Таблица 2.1

№ п/п	Структурные элементы дисциплины		Код результата обучения по дисциплине	Оценочные средства	
	Номер раздела	Дидактические единицы (предметные темы)		Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
1	1	Сущность и содержание товароведения продовольственных товаров	ОПК-5.2;ОПК-7	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
2	2	Зерномучные товары	ОПК-5.2: ОПК-7	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
				Отчет к лаб.раб № 1	
3	3	Плодоовощные товары	ОПК-5.2 ОПК-7	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
				Отчет к лаб.раб № 2	
4	4	Вкусовые товары	ОПК-5.2 ОПК-7	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
				Отчет к лаб.раб №3	
5	5	Кондитерские изделия	ОПК-5.2 ОПК-7	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
				Отчет к лаб.раб № 4	
6	6	Пищевые жиры	ОПК-5.2 ОПК-7	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу

				Отчет к лаб. раб № 5	
7	7	Яичные товары	ОПК-5.2 ОПК-7	Вопросы к устному опросу	
				Отчет к лаб. раб №6	
8	8	Молочные товары	ОПК-5.2 ОПК-7	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
				Отчет к лаб. раб №7	
9	9	Мясные товары	ОПК-5.2 ОПК-7	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
				Отчет к лаб. раб №8	
10	10	Рыбные товары	ОПК-5.2 ОПК-7	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу
				Отчет к лаб. раб №9	
11		Зачет	ОПК-5.2 ОПК-7	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу

3. Фонд оценочных средств

3.1. Фонд оценочных средств, позволяющие оценить результаты обучения по дисциплине, включает в себя оценочные средства для текущей аттестации и промежуточной аттестации.

3.2. Фонд оценочных средств для текущей аттестации включает:

- комплект вопросов для устного опроса по теме 1 Сущность и содержание товароведения и оценки качества продовольственных товаров – 25 шт. (Приложение 1);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 2 Зерномучные товары – 10 шт. (Приложение 2);
- комплект заданий к лабораторным работам по теме 2 Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий определение влажности мякиша хлеба, определение кислотности хлеба, определение содержания сахара в хлебобулочных, бараночных и сухарных изделиях.. – 4 шт. (Приложение 3);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 3 Плодоовощные товары – 8 шт. (Приложение 4);
- комплект заданий к лабораторным работам по теме 3 Определение массовой доли растворимых сухих веществ, определение массовой доли осадка сока. - 6 шт. (Приложение 5);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 4 Вкусовые товары – 12 шт. (Приложение 6);
- комплект заданий к лабораторным работам по теме 5 Определение массовой доли спирта, определение кислотности прямым титрованием пробы с фенолфталеином. – 3 шт. (Приложение 7);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 5 Кондитерские изделия – 14 шт. (Приложение 8);
- комплект заданий к лабораторным работам по теме 5 Определение массовой доли сухих веществ мармеладарефрактометром – 4 шт. (Приложение 9);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 6 Пищевые жиры. – 10 шт. (Приложение 10);
- комплект заданий к лабораторным работам по теме 6 Определение массовой доли влаги и жира в майонезе. Определение кислотности, стойкости эмульсии майонеза. Определение степени свежести (порчи) масла, перекисного числа масла. – 5 шт. (Приложение 11);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 7 яичные товары. – 10 шт. (Приложение

12);

- комплект заданий к лабораторным работам по теме 7 Определение степени свежести яиц - состояние белка и желтка, определение индексов яиц – 5 шт. (Приложение 13);

- комплект вопросов для устного опроса по теме 8 Молочные товары – 18 шт. (Приложение 14);

- комплект заданий к лабораторным работам по теме 8 Определение массовой доли белка в молоке (рефракто- метрическим методом) Определение индекса растворимости сухих молочных продуктов по ГОСТ30305.4. – 2 (Приложение 15).

- комплект вопросов для устного опроса по теме 9 Мясные товары -10(Приложение 16).

- комплект заданий к лабораторным работам по теме 9 Определение содержания поваренной соли (по Мору) в колбасных изделиях.

Определение аммиака и солей аммония в мясе, реакция на пероксидазу с бензидином»
Определение влажности колбасных изделий. Определение концентрации поваренной соли-4(Приложение-17)

-комплект вопросов для устного опроса по теме 10 Рыбные товары -10(Приложение-18)

О комплект заданий к лабораторным работам по теме 10 Определение свежести рыбы Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне(реакция с сернистой медью)-4(Приложение-19)

3.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации включает:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине «Товароведение и оценка качества» – 50 шт., размещены в Приложении 20.

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №1

по теме 1 Сущность и содержание товароведения и оценки качества продовольственных товаров

1. Дать определение, что такое товароведение продовольственных товаров
2. Основные задачи товароведения
3. Основные понятия термины и определения в области товароведения продовольственных товаров.
4. Состояние рынка продовольственных товаров
5. Классификаторы продукции и товара.
6. Дать определение что такое ассортимент
7. Дать определение товарные потери.
8. Перечислите основные принципы товароведения
9. Причина вызывающие микробиологические процессы в продовольственных товарах
10. Причина вызывающие биологические процессы в продовольственных товарах
11. Причина вызывающие биохимические процессы в продовольственных товарах
12. Причина вызывающие химические процессы в продовольственных товарах
13. Перечислите физические и физико-химические процессы происходящие в продовольственных товарах
14. Принципы и правила размещения товаров продовольственных товаров
15. основополагающие принципы хранения продовольственных товаров
16. Дать классификацию товаров по термическому состоянию и по влажности
17. Меры по предупреждению и снижению потерь продовольственных товаров
18. Перечислите факторы, сохраняющие продовольственный товар.
19. Дать классификацию упаковки.
20. Перечислите требования предъявляемые к упаковке.
21. Какие требования предъявляются к товарной информации.
22. Порядок кодирования продовольственных товаров.
23. Перечислите средства товарной информации. Маркировка.
24. В чем заключается производственная маркировка
25. В чем заключается торговая маркировка.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса

по теме 2 Зерномучные товары

1. Состояние рынка зерномучных товаров.
2. Классификация и ассортимент зерномучных товаров.
3. Товароведная характеристика важнейших подгрупп зерномучных товаров.
4. Органолептическая оценка качества хлебобулочных товаров

5. Оценка качества макаронных изделий.
6. Условия и сроки хранения зерномучные товары.
7. Классификация макаронных изделий
8. Дефекты хлебобулочных изделий.
9. Основное и вспомогательное сырье для производств хлебобулочных изделий.
10. Перспективное биотехнологическое направление в производстве хлебобулочных изделиях

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 3

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для лабораторной работы

по теме 2 Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий

определение влажности мякиша хлеба, определение кислотности хлеба, определение содержания сахара в хлебобулочных, бараночных и сухарных изделиях.

1. На чем основан метод определения влажности мякиша хлеба.
2. Порядок выполнения работы по определению влажности мякиша хлеба
3. На чем основан метод определения кислотности хлеба.
4. Порядок выполнения работы по определению кислотности хлеба

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 4

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса №3

по теме 3 Плодоовощные товары.

Состояние рынка плодоовощных товаров.

1. Классификация плодоовощных товаров
2. Товароведная характеристика плодоовощных товаров.
3. Оценка качества плодоовощных товаров.
4. Упаковка и маркировка плодоовощных товаров.
5. Условия и сроки хранения плодоовощных товаров.
6. Оценка качества макаронных изделий.
7. Дефекты хлебобулочных изделий.
8. Перспективное биотехнологическое направление в производстве плодоовощных консервах

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 5

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для лабораторной работы

по теме 3 Определение массовой доли хлориданатрия, определение титруемой кислотности рассола

1. С помощью чего можно определить содержание хлорида натрия в рассоле плодоовощных товарах?
2. Какой температуры рассол наливают в цилиндр, и устанавливают его плотность?
3. Какой объем рассола вносят в цилиндр для определения хлорида натрия ?
4. Какой объем раствора вносят в коническую колбу для титрования?
5. Сколько прибавляют капель раствора фенолфталеина?
6. По какой формуле определяется кислотность?

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 6

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса

по теме 4 Вкусовые товары.

1. Состояние рынка вкусовых товаров.
2. Классификация и товароведная характеристика вкусовых товаров.
3. Оценка качества по органолептическим, физико-химическим показателям..
4. Упаковка и маркировка.
5. Условия и сроки хранения вкусовых товаров.
6. Классификация и оценка качества ликера водочных изделий
7. Классификация и оценка безалкогольных напитков
8. Классификация и оценка качества вин
9. Классификация и оценка качества слабоалкогольных напитков
10. Классификация и оценка качества чая
11. Классификация и оценка качества кофе и кофейных напитков
12. Классификация и оценка качества минеральных вод

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 7

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для лабораторной работы

по теме 4 Определение массовой доли растворимых сухих веществ, определение массовой доли осадка сока

1. На чем основан метод определения массовой доли растворимых сухих веществ в соке
2. На чем основан метод определения массовой доли осадка, мякоти в соке
3. По какой формуле определяют массовую долю

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 8

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для устного опроса

по теме 5 Кондитерские изделия

1. Состояние рынка кондитерских товаров.
2. Классификация и товароведная характеристика кондитерских товаров.
3. Оценка качества по органолептическим, физико-химическим показателям кондитерских товаров..
4. Упаковка и маркировка кондитерских товаров
5. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.
6. Классификация и оценка качества ликера мучных кондитерских изделий
7. Классификация и оценка шоколада
8. Классификация и оценка качества мармелада
9. Классификация и оценка качества карамели
10. Классификация и оценка качества ириса
11. Классификация и оценка качества вафель
12. Классификация и оценка качества печенья
13. Вид печенья, отличающийся малой влажностью, наличием пузырей и вкраплений соли и пряностей
14. Фруктово-ягодное изделие с густой, желирующей консистенцией, в котором плоды находятся в разваренном состоянии, называют

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 9

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для лабораторной работы

по теме 5 Определение массовой доли сухих веществ мармелада рефрактометром

1. В чем заключается сущность метода в определении массовой доли сухих веществ в кондитерских изделиях ?
2. Какая температура должна быть на водяной бане для ускорения растворения пробы?
3. В чем определяют массовую долю сухих веществ?
4. По какой вычисляют по формуле массовой доли сухих веществ?

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 10

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса
по теме 6 Пищевые жиры

1. Состояние рынка пищевых жиров.
2. Потребительские свойства и показатели качества жиров растительного происхождения.
3. Потребительские свойства и показатели качества жиров животного происхождения.
4. Классификация и товароведная характеристика пищевых жиров.
5. Оценка качества по органолептическим, физико-химическим показателям .
6. Упаковка и маркировка пищевых жиров..
7. Условия и сроки хранения пищевых жиров.
8. Дефекты пищевых жиров
9. Причины возникновения дефектов и меры их предупреждения?
10. Способы фальсификации пищевых жиров?

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 11

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для лабораторной работы

по теме 6 Определение степени свежести (порчи)масла, определение кислотного числа масла, перекисного числа масла. Определение кислотного числа масла

1. На чем основан метод определения степени свежести (порчи)масла?
2. На чем основан метод определения кислотного числа масла?
3. На чем основан метод определения перекисного числа масла?
4. По какой формуле вычисляется кислотное число масла?

5. По какой формуле вычисляется перекисное число масла?

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 12

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса
по теме 7 Яичные товары

1. Состояние рынка яичных товаров.
2. Классификация яиц и продуктов его переработки.
3. Оценка качества яичных товаров.
4. Упаковка и маркировка яичных товаров.
5. Условия и сроки хранения яичных товаров
6. Причины возникновения дефектов и меры их предупреждения в яичных продуктах?

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 13

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для лабораторной работы

по теме 7 Определение степени свежести яиц - состояние белка и желтка, определение индексов яиц

1. На чем определяется состояние белка и желтка в яйцах?
2. На чем основана методика определения индексов яиц

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 14

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса
по теме 7 Молочные товары

7. Состояние рынка молочных товаров.
8. Классификация молока и продуктов его переработки.
9. Оценка качества молочных товаров.
10. Упаковка и маркировка молочных товаров.
11. Условия и сроки хранения молочных товаров
12. Классификация молока и оценка качества?
13. В чем определяется кислотность молока?
14. Классификация и оценка качества сыров?
15. Классификация и оценка качества кисломолочных продуктов?
16. Причины возникновения дефектов и меры их предупреждения в молочных продуктах?
17. Что такое нормализация?
18. Отличительные особенности стерилизации от пастеризации молочных продуктов?

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 15

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для лабораторной работы

по теме 7 Определение индекса растворимости сухих молочных продуктов .

1. Техника определения индекса растворимости сухих молочных продуктов
2. На чем основан метод на определении объема нерастворившегося осадка в пробе анализируемого продукта

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 16

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса

по теме 8 Мясные товары

1. Состояние рынка мясных товаров.
2. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки.
3. Оценка качества мясной продукции.
4. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, колбасных изделий на товарные сорта.
5. Клеймение мяса.
6. Упаковка и маркировка .
7. Условия и сроки хранения мясных товаров.
8. Принципы системы ХАССП в мясной промышленности
9. Принципы системы Меркурий.
10. Мясные консервы, оценка качества

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Приложение 17

Комплект оценочных средств

Перечень вопросов для лабораторной работы

по теме 8. Определение содержания поваренной соли (по Мору) в колбасных изделиях. Определение аммиака и солей аммония в мясе, реакция на пероксидазу с бензидином»

1. На чем основан метод определения содержания поваренной соли (по Мору) в колбасных изделиях?

2. Методика определения содержания поваренной соли (по Мору) в колбасных изделиях?

3. Методика определения аммиака и солей аммония в мясе.

4. Методика определения в мясе реакции на пероксидазу с бензидином.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для устного опроса
по теме 9 Рыбные товары

1. Состояние рынка рыбных товаров.
2. Классификация и товароведная характеристика рыбных товаров.
3. Оценка качества живой и охлажденной рыбы.
4. Оценка качества замороженной и замороженной рыбы.
5. Оценка качества рыбы горячего и холодного копчения.
6. Оценка качества рыбных консервов и пресервов.
7. Оценка качества икорной продукции
8. Оценка качества рыбных полуфабрикатов.
9. Упаковка и маркировка рыбных товаров.
10. Условия и сроки хранения рыбных товаров.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

1 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

Комплект оценочных средств
Перечень вопросов для лабораторной работы

по теме 9. Определение внешнего вида банок, герметичности металлической тары, определение массы нетто, определение массовой доли составных частей.

1. На чем основан метод определения внешнего вида рыбных консервов?
2. На чем основан метод определения герметичности металлической тары
3. На чем основан метод определения массы нетто
4. На чем основан метод определения массовой доли составных частей.

Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балла – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень вопросов к зачет
по дисциплине «Товароведение и оценка качества»

1. Основные понятия, термины и определения в области товароведения продовольственных товаров.
2. Состояние рынка продовольственных товаров в РФ и за рубежом.
3. Классификация и кодирование продовольственных товаров.
4. Обще российские классификаторы продукции и товара.
5. Понятие ассортимента товара и его виды.
6. Информационное обеспечение товара.
7. Состояние рынка зерномучных товаров в РФ и за рубежом.
8. Классификация и ассортимент зерномучных товаров.
9. Товароведная характеристика важнейших подгрупп зерномучных товаров.
10. Оценка качества зерномучных товаров.
11. Условия и сроки хранения. зерномучных товаров
12. Дать товароведную характеристику вкусовых товаров.
13. Состояние рынка вкусовых товаров.
14. Классификация и товароведная характеристика вкусовых товаров.
15. Оценка качества вкусовых товаров.
16. Упаковка и маркировка вкусовых товаров.
17. Условия и сроки хранения вкусовых товаров.
18. Состояние рынка пищевых жиров.
19. Потребительские свойства и показатели качества.
20. Классификация и товароведная характеристика пищевых жиров.
21. Оценка качества пищевых жиров.
22. Упаковка и маркировка пищевых жиров.
23. Условия и сроки хранения пищевых жиров.
24. Состояние рынка молочных товаров.
25. Классификация молока и продуктов его переработки.
26. Оценка качества молока и продуктов его переработки.
27. Упаковка и маркировка молока и продуктов его переработки.
28. Условия и сроки хранения молочных товаров.
29. Состояние рынка мясных товаров.
30. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки.
31. Оценка качества. мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки.
32. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, колбасных изделий на товарные сорта.
33. Клеймение мяса.
34. Упаковка и маркировка мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки.
35. Условия и сроки хранения мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки.
36. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.

37. Состояние рынка рыбных товаров.
38. Классификация и товароведная характеристика рыбных товаров.
39. Оценка качества рыбных товаров.
40. Упаковка и маркировка рыбных товаров.
41. Условия и сроки хранения рыбных товаров.
42. Условия и сроки хранения морепродуктов.
43. Оценка качества икорной продукции
44. Оценка качества рыбных полуфабрикатов.
45. Оценка качества рыбных консервов и пресервов. Классификация яиц и продуктов его переработки.
46. Оценка качества яичных товаров.
47. Упаковка и маркировка яичных товаров.
48. Условия и сроки хранения яичных товаров
49. Причины возникновения дефектов и меры их предупреждения в яичных продуктах?
50. Оценка качества продуктов переработки из яиц.

Критерии оценки:

91-100- балл выставляется обучающемуся при условии полного ответа на вопрос с небольшими неточностями;

76-90 - балл выставляется обучающемуся за не полное раскрытие вопроса;

61-75- балл – выставляется за поверхностное раскрытие вопроса;

0-60- балл – выставляется за не правильное раскрытие вопроса с освещением только терминологического аппарата