ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

ОП.10 Товароведение продовольственных товаров

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

Содержание

1.Паспорт комплекта КОС по ОП 4
2.Спецификации оценочных средств 12
3. Варианты оценочных средств 13

1. ПАСПОРТ
комплекта КОС по ОП.10 Товароведение продовольственных товаров

1.1.Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу ОП.10 Товароведение продовольственных товаров.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета (5 семестр), экзамена (6 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

программой ОП.10 Товароведение продовольственных товаров.

1.2. Результаты освоения МДК, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
У1	пользоваться специальной и периодической литературой;
У2	проводить оценку качества пищевых продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов;
У3	анализировать и давать заключение о качестве пищевых продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов;
У4	установить вид порчи и причину возникновения, принять меры по устранению или предохранению возможной порчи;
У5	производить приемку пищевых продуктов по качеству и количеству;
У6	ориентироваться в сопроводительной документации;
З1	обеспечивать необходимые условия хранения, реализации, транспортировки пищевых продуктов.
З2	основные направления, проблемы развития и формирования рынка продовольственных товаров;
З3	предмет, задачи и методы товароведения;
З4	химический состав и пищевую ценность продуктов питания;
З5	классификацию и ассортимент основных групп пищевых продуктов;
З6	условия и режимы хранения, транспортировки и реализации различных групп пищевых продуктов;
З7	факторы, формирующие качество пищевых продуктов и показатели, характеризующие его;
З8	требования нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов;
З9	порядок приемки пищевых продуктов;
З10	виды пороков и порчи продуктов, а также причины их возникновения;
З11	основы технологии переработки и производства отдельных групп пищевых продуктов;
З12	методологию оценки показателей качества, состава и свойств пищевых продуктов;

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

1.3.Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	**Виды аттестации**	
	Текущий контроль	*Промежуточная*

		аттестация
Умение		
У1 пользоваться специальной и периодической литературой ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля-опрос письменный, лабораторная работа	дифференцированный зачет (5 семестр), экзамен (6 семестр).
У2 проводить оценку качества пищевых продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
У3 анализировать и давать заключение о качестве пищевых продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
У4 установить вид порчи и причину возникновения, принять меры по устранению или предохранению возможной порчи ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
У5 производить приемку пищевых продуктов по качеству и количеству ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
У6 ориентироваться в сопроводительной документации ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
Знание		
З1 обеспечивать необходимые условия хранения, реализации, транспортировки пищевых продуктов ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	дифференцированный зачет (5 семестр), экзамен (6 семестр).
З2 основные направления, проблемы развития и формирования рынка продовольственных товаров ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
З3 предмет, задачи и методы товароведения ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
З4 химический состав и пищевую ценность	Комбинированное	

продуктов питания ОК ПК	занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
З5 классификацию и ассортимент основных групп пищевых продуктов ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
З6 условия и режимы хранения, транспортировки и реализации различных групп пищевых продуктов ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
З7 факторы, формирующие качество пищевых продуктов и показатели, характеризующие его ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
З8 требования нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
З9 порядок приемки пищевых продуктов ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
З10 виды пороков и порчи продуктов, а также причины их возникновения ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
З11 основы технологии переработки и производства отдельных групп пищевых продуктов ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
З12 методологию оценки показателей качества, состава и свойств пищевых продуктов ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе МДК	У1	У2	У3	У4	У5	У6	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З9	З10	З11	З12
Раздел 1. Общая часть товароведения.																		
Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения.				24			24	24				24						
Тема 1.2. Оценка качества, хранение и консервирование продовольственного сырья.		18, 24	17, 24	18, 17, 24		24	24	24	24		24	24	24	24			18, 24	18, 24
Раздел2.Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов.																		
Тема 2.1. Плоды, овощи, грибы, продукты их переработки		18, 24		24	18	24			18, 24	24	24			24	24	18	18, 24	18, 24
Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты.		18, 24	17, 24	24	18	24			18, 24	24	24			24	24	18, 17	18, 17, 24	18, 17, 24
Тема 2.3. Мясо и мясные товары.		18, 24	17, 24	24	18	24			18, 24	24	24			24	24	18, 17	18, 24	18, 24
Тема 2.4. Молочные продукты.		18, 24		24	18	24			18, 24	24	24			24	24	18	18, 24	18, 24
Тема 2.5. Яичные продукты.		18, 24		24	18	24			18, 24	24	24			24	24	18	18, 24	18, 24
Тема 2.6. Пищевые жиры		18, 24		24	18	24			18, 24	24	24			24	24	18	18, 24	18, 24

Тема 2.7. Зерно и продукты его переработки.			**17, 24**	**24**	**17, 24**	**24**			**17, 24**	**24**	**24**			**24**	**24**	**17**	**17, 24**	**17, 24**
Тема 2.8. Крахмал, сахар и кондитерские изделия.				**24**	**24**	**24**			**24**	**24**	**24**			**24**	**24**			
Тема 2.9. Вкусовые продукты.			**17, 24**	**24**	**17, 24**	**24**			**17, 24**	**24**	**24**			**24**	**24**	**17**	**17**	**17**

1.5.Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе МДК																		
	У1	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**У6**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**	**З7**	**З8**	**З9**	**З10**	**З11**	**З12**
Раздел 1. Общая часть товароведения.	**26**																	
Раздел2.Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов.	**26**																	

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства: лабораторная работа, практическая работа (практическое задание), устный опрос, доклады/сообщения, реферат, дифференцированный зачет, экзамен .

Лабораторная работа, практическая работа (практическое задание), устный опрос, доклады/сообщения, реферат предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов по программе ОП.10 Товароведение продовольственных товаров основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Контингент аттестуемых: студенты 4 курс

2.2. Форма и условия аттестации:

Текущий контроль проходит по темам ОП

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (5 семестр), экзамен (6 семестр).

по завершению освоения учебного материала ОП, при положительных результатах текущего контроля.

2.3. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Основные источники:

1. **Жиряева, Елена Васильевна**

Товароведение .— 2-е изд. — СПб : Питер, 2004 (СПб) .— 415 с. : ил. — (Учебное пособие) .— Библиогр. : с.412 - 415. 76

2. **Калачев, Сергей Львович.**

Теоретические основы товароведения и экспертизы : Учебник для бакалавров / Калачев С. Л. — 2-е изд., пер. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 477

Дополнительные источники:

1.**Калачев, Сергей Львович.**

Теоретические основы товароведения и экспертизы : Учебник Для СПО / Калачев С. Л. — 2-е изд., пер. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 47

2. **Жиряева, Елена Васильевна.**

Товароведение .— 2-е изд. — СПб : Питер, 2004 (СПб) .— 415 с. : ил. — (Учебное пособие) .— Библиогр. : с.412 - 415. 76

3.ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Задание 1: лабораторная и практическая работа
Контингент аттестуемых: студенты 3 курс.
Форма и условия аттестации: Разделы 1 - 2
Время выполнения:
Подготовка - мин;
выполнение 45 мин;
оформление и сдача 45 мин;
всего 1 час 30 мин.

Критерии оценки
Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

Задание 2: письменная работа
Контингент аттестуемых: студенты 3 курс
Форма и условия аттестации: Разделы 1 - 2
Время выполнения:
Подготовка 10 мин;
выполнение 20 мин;
оформление и сдача 15 мин;
всего 45 мин.
Текст задания в приложении 2
Критерии оценки
Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно

менее 70%	2	неудовлетворительно

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

№ п/п Код оценочного средства	*Тип оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессиональн ого модуля
4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной	Структура портфолио

		или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	
7.	Курсовой проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определѐнного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	Комплект разноуровневых задач и заданий
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы

11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объѐма знаний обучающегося по определѐнному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для

			практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажѐр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретѐнных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажѐре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственн ую практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО
24.	Письменная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект заданий по вариантам
25.	Экзамен	Включает в себя перечень теоретических вопросов по МДК	Перечень вопросов, компоновка билетов, билеты
26.	Дифференцир ованный зачет	Включает в себя перечень теоретических вопросов по ОП	Комплект заданий по

			вариантам

Приложение 1

Перечень практических и лабораторных работ занятий по разделам 1-2 по ОП.10 Товароведение продовольственных товаров 5 семестр на базе среднего общего образования, 7 семестр на базе основного общего образования и 6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования

Практическое занятие № 1 «Расчет энергетической ценности продуктов»
Практическое занятие № 2 «Изучение семейств важнейших промысловых рыб».
Практическое занятие № 3 «Бракераж мясных продуктов».
Практическое занятие № 4 «Анализ качества сухарных, бараночных изделий».
Практическое занятие № 5 «Бракераж вкусовых продуктов»
Лабораторная работа № 1 «Расчет энергетической ценности продуктов»
Лабораторная работа № 2 «Анализ качества свежих и овощей, грибов»
Лабораторная работа № 3 «Анализ качества переработанных овощей, грибов»
Лабораторная работа № 4 «Анализ качества свежих плодов»
Лабораторная работа № 5 «Анализ качества свежих овощей, грибов»
Лабораторная работа № 6 «Анализ качества рыбы соленой, мороженой»
Лабораторная работа № 7 «Анализ качества мяса»
Лабораторная работа № 8 «Анализ качества молока и молочных продуктов»
Лабораторная работа № 9 «Анализ качества куриных яиц»
Лабораторная работа № 10 «Анализ качества жиров»

Приложение 2

Перечень вопросов для дифференцированного зачета

Вариант 1
1. Методы оценки качества продовольственных товаров.
2. Товароведение, определение.

Вариант 2
1. Параметры физико-химического метода.
2. Задачи товароведения.

Вариант 3
1. Ценности пищевых товаров.
2. Цели товароведения.

Вариант 4
1. Конснрвирование. Методы конснрвирования.
2. Товароведение, определение.

Вариант 5
1. Физический метод консервирования.

2. Товароведение, определение.

Вариант 6
1. Химический метод консервирования.
2. Задачи товароведения.

Вариант 7
1. Биохимический метод консервирования.
2. Цели товароведения.

Вариант 8
1. Физико-химический метод консервирования.
2. сенсорная оценка.

Вариант 9
1. Расчет энергетической ценности готовых изделий.
2. Этапы развития товароведения.

Вариант 10
1. Виды потребительской стоимости.
2. Декты товаров.

Вариант 11
1. Характиристики товаров.
2. Брак товаров.

Вариант 12
1. Товарная экспертиза.
2. Виды потребительской стоимости.

Вариант 13
1. Требования к качеству переработанных плодов и овощей.
2. Задачи товароведения.

Вариант 14
1. Требования к качеству рыбы и рыбных продуктов.
2. Принцип товарной экспертизы.

Вариант 15
1. Требования к качеству мяса и мясных товаров.
2. Понятия товароведной экспертизы.

Вариант 16
1. Требования к качеству молочных продуктов.
2. Характеристики товара.

Вариант 17
1. Требования к качеству яичных продуктов.
2. Экспертиза товаров.

Вариант 18
1. Требования к качеству пищевых жиров.

2. Методы оценки качества товаров.

Приложение 3

Перечень вопросов для экзамена

1. Методы оценки качества продовольственных товаров.
2. Сенсерная оценка и физико-химические методы анализы.
3. Как производится расчет энергетической ценности готовых изделий
4. Консервирование. Методы консервирования.
5. Химический метод консервирования.
6. Физический метод консервирования.
7. Биохимический метод консервирования.
8. Физико-химический метод консервирования.
9. Товароведение. Цель и задачи товароведения.
10. Этипы развития товароведения.
11. Виды потребительской стоимости.
12. Характеристики товара.
13. Дефекты товаров.
14. Брак товара.
15. Экспертиза товаров.
16. Понятия и принцип товарной экспертизы.
17. Товароведная характеристика, требования к качеству свежих плодов и овощей.
18. Товароведная характеристика, требования к качеству переработанных плодов и овощей.
19. Товароведная характеристика, требования к качеству рыбы и рыбных продуктов.
20. Экспертиза качества рыбных и нерыбных морепродуктов.
21. Товароведная характеристика, требования к качеству мяса и мясных товаров.
22. Бракераж мясных продуктов.
23. Товароведная характеристика, требования к качеству молочных продуктов.
24. Товароведная характеристика, требования к качеству яичных продуктов.
25. Товароведная характеристика, требования к качеству пищевых жиров.
26. Значение в питании пищевых жиров, состав, свойства, классификация, характеристика.
27. Упаковка и хранение пищевых жиров.
28. Товароведная характеристика, требования к качеству зерна. Химический состав.
29. Товароведная характеристика, требования к качеству муки. Химический состав.
30. Товароведная характеристика, требования к качеству круп. Химический состав, классификация.
31. Товароведная характеристика, требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация.
32. Товароведная характеристика, требования к качеству сахара. Химический состав, классификация.
33. Товароведная характеристика, требования к качеству крахмала. Химический состав, классификация.
34. Товароведная характеристика, требования к качеству меда. Химический состав, классификация.
35. Товароведная характеристика, требования к качеству кондитерским изделиям. Классификация.
36. Товароведная характеристика, требования к качеству вкусовых продуктов. Классификация.

37. Бракераж вкусовых продуктов.