

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Директор филиала
Савельева О.Г.
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН. 04 Методы исследования сырья и продуктов питания

название дисциплины

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование специальности

базовой подготовки
базовой или углубленной (для ППСЗ)

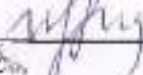
Форма обучения
Очная
очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

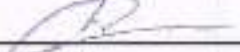
Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология производства общественного питания.

Автор программы: Костикова И.М. преподаватель
Фамилия И.О. *подпись*  должность

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно - цикловой методической комиссии естественно-научных дисциплин

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

Бородина Е.А.
Фамилия И.О. *подпись* 


СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

«31» августа 2020 г.

подпись 
Александрова М.Э.

Руководитель библиотечной системы

подпись 
Романова М.Н.

Содержание

- 1. Паспорт рабочей программы дисциплины**
 - 1.1. Область применения программы
 - 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины
 - 1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
 - 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины
- 2. Структура и содержание дисциплины**
 - 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
 - 2.2. Тематический план и содержание дисциплины
- 3. Условия реализации рабочей программы дисциплины**
 - 3.1. Образовательные технологии
 - 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 3.3. Информационное обеспечение обучения
- 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: естественно научная дисциплина «Методы исследования сырья и продуктов питания» входит в математический и общий естественнонаучный цикл вариативной части программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности.

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний по вопросам современных методов и средств исследования сырья и готовой продукции и практических умений применения на практике возможности их использования при оценке или контроле уровня качества, при идентификации продуктов, что позволит определить потребительскую и пищевую ценность готовой продукции, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- изучить и знать свойства пищевых продуктов хорошего качества.
- освоить современные методы исследования продуктов питания.
- научиться отбирать пробы для исследований рационального использовать методы для экспертизы любого сырья и готовой продукции.
- изучить виды и способы фальсификации и уметь определить их фактически. Получить навыки по идентификации продуктов питания.
- на основании результатов исследований пищевых продуктов прогнозировать изменения качество и соответственно по уровню качества устанавливать способы хранения и сроки использования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность :

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.

обладать профессиональными компетенциями:

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оценивать технологические процессы и формирование качества и потребительских свойств продовольственных товаров с органолептической и химической точки зрения;

- критически анализировать нормативную документацию, специальную периодическую и реферативную литературу по химии, технологии и товароведению продовольственных товаров;

- творчески применять полученные знания для решения практических задач в области товароведения и технологии приготовления пищи.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности химического состава различных групп пищевых продуктов, классификацию пищевых веществ и химических реакций в пищевых системах;

- химические превращения главных пищевых веществ и пути образования желательных и нежелательных соединений при производстве и хранении продовольственных товаров;

- механизмы реакций в пищевых системах;

- свойства веществ, определяющих аромат, вкус и цвет продовольственных товаров;

- роль пищевой химии в совершенствовании технологических процессов и оценки качества продовольственных товаров.

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

консультации для обучающихся 4 часа;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
лекции	<i>19</i>
практические занятия	<i>17</i>
консультации	<i>4</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>14</i>
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем); - подготовка презентации; - подготовка к контрольной работе.	
Форма промежуточной аттестации по дисциплине	<i>Другие – 4 семестр</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН. 04 «Методы исследования сырья и продуктов питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Цель и задачи дисциплины. Обеспечение качества и безопасности сырья и продуктов питания.	2	2
Тема 1. Теоретические вопросы оценки качества сырья и продуктов питания	Содержание учебного материала	4	
	1. Основные термины и определения. Организация лабораторного контроля.		2
	2. Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания на предприятиях питания.		2
	3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»		2
	4. Тестирование по теме 1.	2	2
	Практические занятия №1	8	
	1. Практическое занятие №1 «Изучение общих положений ФЗ «О качестве и безопасности продуктов питания»		
	2. Практическое занятие № 2 «Изучение мер ответственности за нарушение ФЗ «О качестве и безопасности продуктов питания»		
	3. Практическое занятие № 3 «Рассмотрение механизма государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности продуктов»		
	4. Практическое занятие № 4 «Характеристика общих требований к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов»		
Тема 2. Чужеродные вещества - ксенобиотики	Содержание учебного материала	10	
	1. Понятие «ксенобиотики», их классификация.		2
	2. Основные источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.		2
	3. Договорные отношения с изготовителями.		2
	4. Загрязнения химическими элементами.		2
	5. Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов.		2
	6. Радионуклиды. Влияние радионуклидов на живой организм.		2
	7. Профилактика и меры борьбы с внутренним облучением.		2
	8. Вещества, применяемые в растениеводстве и животноводстве.		2
	9. Токсины стафилококков.		2
	10. Тестирование по теме 2.	2	
	Практические занятия №2	2	
	1. Практическое занятие № 5 «Токсиколого-гигиеническая характеристика некоторых химических элементов»		
Тема 3. Методы исследования сырья и продуктов питания.	Содержание учебного материала	2	
	1. Общие сведения о спектральных методах исследования сырья и продуктов.		2
	2. Органолептические методы исследования сырья и продуктов.	2	
	Практические занятия №3	7	
1. Практическое занятие № 6 «Органолептическая оценка качества молочно кислых			

	продуктов»	
	2. Практическое занятие № 7 «Органолептическая оценка качества бакалейных товаров»	
	3. Практическое занятие № 8 «Решение ситуационных задач по определению качества сырья и продуктов»	
	Защита презентации. Зачёт.	1
	Самостоятельная работа: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Решение ситуационных задач по определению качества сырья и продуктов питания. Сообщение - презентация «Методы исследования различных видов сырья и продуктов питания» (в соответствии с заданием).	14
	Консультации	4
	Всего:	54

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Образовательные технологии

3.1.1. В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 52% аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности реализация компетентного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

В программе в табличной форме приводится по семестрам перечень используемых при преподавании дисциплины активных и интерактивных форм проведения занятий по видам аудиторных занятий:

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
4	Л	Проблемное и развивающее обучение, групповые технологии, тестовые задания	Карточки-задания, тесты
	ПЗ	Проблемные ситуации, решение ситуационных задач	Методические пособия по выполнению работ

*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, С – семинары, ЛР – лабораторные занятия

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Химии».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- сборник методических пособий по выполнению практических занятий;
- наглядные пособия;
- комплект учебников.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- теле и видео аппаратура.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : Учебник для начального профессионального образования / З. П. Матюхина; Ред. В.А.Савосик; Рец. Т.И.Сырко, Е.Н.Лакеева. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2013.
2. Коник Т.В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Т. В. Коник. - М. : ИНФРА-М, 2013.
3. Карпова Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие. Ч.2 / Г. В. Карпова. - Оренбург : ОГУ, 2013.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : Учебник для начального профессионального образования / З. П. Матюхина; Ред. В.А.Савосик; Рец. Н.Ю.Кузнецова [и др.]. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2013

Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znanium.com». – URL: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ (дата обращения 30.08.2015) Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
2. Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znanium.com». – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/ (дата обращения: 30.08.2015) Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

Интернет-ресурсы:

1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms> (дата обращения: 30.08.2015) Режим доступа: свободный

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Умения:		
- оценивать технологические процессы и формирование качества и потребительских свойств продовольственных товаров с органолептической и химической точки зрения;	<i>Собеседование при защите практических работ</i>	От 1 до 5 баллов
- критически анализировать нормативную документацию, специальную периодическую и реферативную литературу по химии, технологии и товароведению продовольственных товаров;	<i>Собеседование при защите практических работ</i>	От 1 до 5 баллов
- творчески применять полученные знания для решения практических задач в области товароведения и технологии приготовления пищи.	<i>Собеседование при защите практических работ</i>	От 1 до 5 баллов

Знания:		
- особенности химического состава различных групп пищевых продуктов, классификацию пищевых веществ и химических реакций в пищевых системах;	<i>Тестирование</i>	От 1 до 5 баллов
- химические превращения главных пищевых веществ и пути образования желательных и нежелательных соединений при производстве и хранении продовольственных товаров;	<i>Тестирование</i>	От 1 до 5 баллов
- механизмы реакций в пищевых системах;	<i>Тестирование</i>	От 1 до 5 баллов
- свойства веществ, определяющих аромат, вкус и цвет продовольственных товаров;	<i>Тестирование</i>	От 1 до 5 баллов
- роль пищевой химии в совершенствовании технологических процессов и оценки качества продовольственных товаров.	<i>Тестирование</i>	От 1 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). - проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности (наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях Устный опрос	От 1 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях	От 1 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в	От 1 до 5 баллов

ситуациях и нести за них ответственность.	нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	нестандартных ситуациях	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки и использования информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических задач, домашних заданий.	От 1 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических работ	От 1 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями на практических занятиях	От 1 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на практических занятиях	От 1 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	- планирование повышения личностного и квалификационного уровня.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении	От 1 до 5 баллов

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		профессиональных заданий на практических занятиях	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	От 1 до 5 баллов
Профессиональные компетенции			
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных соусов.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных супов.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих соусов.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знание нормативно-технической документации по организации приготовления	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих десертов	Устный опрос, экспертная оценка практического занятия, тестирование	От 1 до 5 баллов

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

Фонд тестовых заданий

Тема №1. Теоретические вопросы оценки качества сырья и продуктов питания.

1. Качество пищевых продуктов — это:
 - а. совокупность свойств продукции, обуславливающих её использование для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением;
 - б. совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением;
 - в. совокупность свойств продукции, обуславливающих её безопасность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением.
2. Потребительские свойства товара — это:
 - а. свойства, которые обуславливают его полезность в процессе потребления;
 - б. свойства, которые обуславливают его безопасность в процессе потребления;
 - в. свойства, которые обуславливают его функциональность в процессе потребления.
3. Биологическая ценность продукта — это:
 - а. показатель соответствия продукта оптимальному ассортименту;
 - б. показатель качества жировых компонентов продукта;
 - в. показатель качества пищевого белка.
4. Энергетическая ценность продукта — это:
 - а. показатель качества жировых компонентов продукта, отражающих содержание в нём жирных полиненасыщенных кислот;

- б. количество энергии в калориях, освобождённой из пищевого продукта в организме человека;
 - с. показатель соответствия выполнения основной функции, т.е. полезность продукта.
5. *Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания – это:*
- а. наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на организм;
 - б. дисциплина, изучающая проблемы продовольственной безопасности населения;
 - с. наука о здоровом питании человека и обеспечении его безвредности.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Темы презентаций

1. Методы исследования молочных продуктов.
2. Методы исследования зерномучных товаров.
3. Методы исследования вкусовых товаров.

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по учебной дисциплине включает:

1. Перечень практических работ;
2. Тесты;
3. Перечень вопросов для устного ответа и методическое руководство.