

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Структурное подразделение Институт физико-математического образования,  
информационных и обслуживающих технологий  
Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ


Врио директора института физико-математического образования,  
информационных и обслуживающих технологий

Е.А. Журавлева  
2025 г.

Приложение к рабочей программе учебной дисциплины  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
обучающихся по дисциплине  
**Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров**

По направлению подготовки – 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)  
Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания  
Квалификация выпускника – бакалавр  
Форма обучения – очная, заочная  
Курс – 4 курс (7 семестр / 12 триместр)

Разработчик:  
доцент кафедры  
технологий производства и  
профессионального образования  
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»  
**Авершина Анастасия Сергеевна**

Заведующий кафедрой технологий  
производства и профессионального  
образования  
 Киреева Е.И.  
Протокол  
от «14» января 2025 г. № 7

Луганск, 2025

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1 Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) – неотъемлемая часть рабочей программы дисциплины «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу дисциплины.

## 1.2 Цели и задачи фонда оценочных средств

Цель ФОС – установить соответствие уровня подготовки обучающегося требованиям ФГОС ВО бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями).

## 1.3 Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения
Общепрофессиональные	
ОПК-8	ОПК-8.1. Демонстрирует знания о понятии, структуре, функции, цели педагогической деятельности, требованиях к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основах и технологиях организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся; ОПК-8.2. Осуществляет поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптирует ее к своей педагогической деятельности, использует профессиональные базы данных; применяет отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организует и осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности; ОПК-8.3. Владеет основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся

## 1.4 Этапы формирования компетенций и средства оценивания уровня их сформированности

Этапы формирования компетенций	Компетенции	Контрольно-оценочные средства / способ оценивания
Тема 1. Общие сведения о товароведении. Предмет и задачи товароведения. Товароведная	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада, написание реферата

классификация товаров. Особенности потребительских свойств продовольственных товаров		
<b>Тема 2. Химический состав продовольственных товаров.</b> Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада, написание реферата
<b>Тема 3. Оценка качества продукции.</b> Цель оценки качества продукции. Методы определения значений показателей качества продукции (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, экспертный). Методы оценки качества (дифференциальный, комплексный, смешанный). Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отходы. Классификация дефектов. Допустимые и недопустимые дефекты. Правила отбора проб (выборок). Пробы: виды, требования к ним. Понятие о приемочном и браковочном числе	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада, написание реферата
<b>Тема 4. Транспортная и потребительская тара и упаковка.</b> Функции, виды транспортной тары. Функции, виды потребительской тары. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада, написание реферата
<b>Тема 5. Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки.</b> Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Свежие овощи. Свежие плоды. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Экспертиза качества овощей плодов, грибов и продуктов их переработки	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада, написание реферата
<b>Тема 6. Зерно и продукты его переработки.</b> Крупа. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Требования, предъявляемые к качеству продуктов переработки зерна	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада, написание реферата
<b>Тема 7. Вкусовые товары.</b> Алкогольные напитки. Классификация. Требования к качеству и безопасности. Водка. Определение. Классификация и ассортимент, качество и безопасность. Ликероводочные изделия, определение, классификация и ассортимент. Товароведная характеристика вин, классификация, ассортимент, маркировка.	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада, написание реферата

Слабоалкогольные напитки. Пиво. Классификация и ассортимент. Безалкогольные напитки. Классификация. Характеристика ассортимента. Чай, кофе и кофейные напитки		
<b>Тема 8. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры.</b> Яйца куриные. Яйцепродукты. Растительные масла. Животные жиры. Требования к качеству, упаковке, маркировке и транспортировке яиц, яйцепродуктов, пищевых жиров	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада, написание реферата
<b>Тема 9. Мясо и мясные продукты.</b> Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Экспертиза качества мяса. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада, написание реферата
<b>Тема 10. Молоко и молочные продукты.</b> Химический состав и пищевая ценность молока, сливок. Сухие молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки. Кисломолочные продукты. Сыры. Требования к качеству молока и молочных продуктов	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада, написание реферата
<b>Тема 11. Рыба и рыбные продукты.</b> Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные виды рыб. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов	ОПК-8	Устный опрос, подготовка доклада, написание реферата
Промежуточная аттестация	ОПК-8	Диф.зачет (устный)

### 1.5 Описание показателей формирования компетенций

Код компетенции	Результаты сформированности
ОПК-8	<p><b>знать:</b> теоретические основы химической экспертизы, торговых вычислений при замерах и завесах, диагностики дефектов, управления качеством, упаковки товаров и обработки товарной информации, экспертизы продукции производственно-технического назначения, оценки качества товаров и экспертизы;</p> <p><b>уметь:</b> проводить оценку качества товаров при проведении химической экспертизы, товарных вычислений при расчете с покупателями, выявления дефектов продовольственных товаров, обработки товарной информации, наносимой на упаковку, оформления результатов товароведной экспертизы;</p> <p><b>владеть:</b> навыками практического опыта проведения экспертизы качества товаров, торговых вычислений при замерах и завесах, диагностики дефектов, обработки товарной информации. оценки качества товаров и экспертизы продукции производственно-технического назначения.</p>

## 1.6 Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Вид учебной работы	Количество баллов	
	ОФО	ЗФО
Выполнение и защита практических работ	30	30
Самостоятельная работа	10	10
Контрольная работа	10	10
Диф.зачет	50	50
<b>Всего:</b>	<b>100</b>	

### Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбалльная система оценивания экзамена	100-балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100-балльной шкале	Система оценивания зачета
Отлично	90-100	А – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	83-89	В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	75-82	С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	63-74	Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые	

		из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетворительно	50-62	Е – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	21-49	FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение	Не зачтено
Неудовлетворительно	0-20	F – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

## 2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

### 2.1 Оценочные средства текущего контроля

#### 2.1.1 Вопросы для устного опроса

1. Опишите влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость.
2. Перечислите и охарактеризуйте процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
3. Дайте характеристику витаминов и минеральных солей, укажите в каких пищевых товарах они представлены в максимальном содержании и какую роль играют для организма.
4. Дайте характеристику углеводов, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
5. Дайте характеристику белков, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.

6. Дайте характеристику жиров, укажите содержание в пищевых товарах, нормы потребления, классификацию.
7. Опишите сущность метода квашения, дайте характеристику ассортимента квашеных и соленых овощей.
8. Дайте характеристику основных методов оценки качества продовольственных товаров.
9. Опишите виды товарных потерь, укажите причины их возникновения.
10. Дайте характеристику макаронных изделий, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Дайте характеристику ассортимента круп, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
12. Дайте характеристику ассортимента муки, укажите требования к качеству, условия и сроки хранения.
13. Дайте характеристику пищевой ценности свежих плодов, укажите недопустимые дефекты, опишите условия и сроки хранения.
14. Дайте характеристику продуктов переработки плодоовощных товаров: квашеные, сушеные, маринованные, замороженные, консервы, продукты переработки томатов. Дайте их качественную оценку, опишите условия и сроки хранения.
15. Опишите классификацию вкусовых товаров. Укажите требования к качеству, упаковке, маркировке, хранению.
16. Опишите классификацию кондитерских изделий. Укажите товароведную характеристику ассортимента карамели, конфет. Перечислите возможные дефекты, расскажите об условиях хранения.
17. Дайте характеристику молока и сливок: опишите их химический состав и пищевую ценность,
18. Опишите условия и сроки хранения возможные дефекты молочных товаров. Расскажите об условиях упаковки, маркировки, транспортирования.
19. Дайте характеристику сыров, опишите их химический состав и пищевую ценность.
20. Дайте характеристику масла коровьего, опишите химический состав, пищевую ценность, ассортимент.
21. Опишите условия и сроки хранения. Охарактеризуйте возможные дефекты масла коровьего и причины их возникновения.
22. Дайте характеристику химического состава, пищевой ценности куриных яиц. Укажите классификацию яиц по стандарту.
23. Перечислите основные требования к качеству яиц. Укажите возможные дефекты. Расскажите об упаковке, маркировке и хранении.
24. Дайте характеристику химического состава, пищевой ценности продуктов переработки яиц. Укажите использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий.
25. Дайте характеристику мяса, опишите химический состав, пищевую ценность. Перечислите, из каких тканей состоит мясо, дайте их краткую характеристику.

26. Перечислите, по каким органолептическим показателям определяют качество мяса. Дайте характеристику свежего мяса, мяса сомнительной свежести и несвежего мяса.

27. Опишите ассортимент, требования к качеству, возможные дефекты колбасных изделий. Расскажите об условиях упаковки, маркировки, транспортирования.

28. Опишите ассортимент, требования к качеству, возможные дефекты колбасных изделий. Расскажите об условиях упаковки, маркировки.

29. Перечислите основные операции процесса производства мясокопченостей. Укажите требования к качеству, расскажите об условиях упаковки и хранения мясокопченостей.

30. Укажите, как классифицируются мясные консервы, перечислите требования к качеству. Расскажите об условиях упаковки, маркировки и хранения.

31. Опишите химический состав и пищевую ценность рыбы. Перечислите основные семейства промысловых рыб.

32. Опишите основные требования к качеству живой рыбы. Укажите условия хранения и транспортирования.

33. Опишите основные требования к качеству охлажденной рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.

34. Опишите основные требования к качеству мороженой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.

35. Опишите основные требования к качеству соленой рыбы. Укажите способы посола, условия хранения и упаковки.

36. Дайте характеристику вяленой рыбы. Опишите основные требования к качеству сушеной и вяленой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.

37. Дайте характеристику копченой рыбы, опишите основные требования к качеству копченой рыбы. Укажите условия хранения и упаковки.

38. Дайте характеристику балычных изделий, опишите основные требования к качеству балычных изделий. Укажите условия хранения и упаковки.

39. Дайте характеристику ассортимента рыбных консервов, опишите основные требования к качеству. Укажите условия упаковки и хранения.

40. Дайте характеристику ассортимента икры осетровых рыб, опишите основные требования к качеству. Укажите условия упаковки и хранения.

### ***2.1.2 Вопросы для подготовки рефератов***

1. Классификация, строение, химический состав зерновых культур.

2. Ассортимент круп. Технология производства, определение качества, хранение.

3. Мука, технология производства, виды, типы и товарные сорта, простой и сортовой помол.

4. Макароны изделия, технология производства, классификация, оценка качества.

5. Технология производства печеного хлеба, особенности хранения.

6. Классификация хлебобулочных изделий. Болезни и дефекты хлеба.
7. Классификация кондитерских изделий. Технология производства не мучных кондитерских изделий. Упаковка и хранение.
8. Виды и оценка качества крахмала.
9. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, ассортимента, требования к качеству.
10. Классификация меда, химсостав, искусственный мед, технология производства.
11. Вкусовые продукты, определение, классификации. Пряности и приправы.
12. Производство и оценка качества чая, ассортимент.
13. Кофе, технология производства. Зеленый, натуральный, растворимый кофе, кофейные напитки.
14. Приправы и пряности. Технология производства.
15. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству и хранению.
16. Классификация напитков, особенности химсостава. Минеральные напитки, производство, требования к качеству.
17. Алкогольные напитки. Спирт, водка, ликероводочные изделия, ром, виски.
18. Виноградные вина, классификация. Коньяк.
19. Пиво, ассортимент, технология производства, хранение, оценка качества.
20. Яичные товары, нормирование, дефекты, химический состав.
21. Методика оценки качества сыпучих продуктов (точечная, объединенная, средняя пробы, навеска для анализа).
22. Основные требования к информации для потребителя на упаковке продовольственных товаров. Срок хранения и срок годности.

### ***2.1.3 Темы для подготовки докладов и презентаций***

1. Транспортная и потребительская тара и упаковка продовольственных товаров.
2. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества продовольственных товаров.
3. Классификация дефектов. Допустимые и недопустимые дефекты продовольственных товаров.
4. Функции и виды тары продовольственных товаров.
5. Свежие овощи, плоды, грибы. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.
6. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.
7. Зерно и продукты его переработки. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.
8. Вкусовые товары. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.

9. Яйца и яйцепродукты. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.

10. Пищевые жиры. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.

11. Мясо и мясные продукты. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.

12. Молоко и молочные продукты. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.

13. Рыба и рыбные продукты. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.

#### ***2.1.4 Тестовые задания по дисциплине***

1. Какие из перечисленных признаков характерны для свежих овощей?
  - 1) упругая консистенция;**
  - 2) вялость;
  - 3) отсутствие признаков гниения;**
  - 4) наличие повреждений.
2. Какие факторы влияют на качество меда?
  - 1) ботаническое происхождение;**
  - 2) срок годности;
  - 3) влажность;**
  - 4) содержание сахарозы.**
3. Какие из следующих дефектов могут быть обнаружены при экспертизе качества рыбы?
  - 1) посторонний запах;**
  - 2) плотная консистенция мяса;
  - 3) вспучивание брюшка;**
  - 4) выпуклые прозрачные глаза.
4. Какие параметры используются для оценки качества зерна?
  - 1) влажность;**
  - 2) цвет;
  - 3) запах;**
  - 4) зараженность вредителями.**
5. Какие из указанных характеристик относятся к органолептическим показателям качества пищевых продуктов?
  - 1) содержание жира;
  - 2) вкус;**
  - 3) цвет;**
  - 4) запах.**
6. Какие вещества могут вызывать аллергические реакции в пищевых продуктах?
  - 1) глютен;**
  - 2) вода;
  - 3) арахис;**
  - 4) лактоза.**

7. Какие признаки характеризуют свежее яйцо?
  - 1) воздушная камера большая;
  - 2) **белок плотный и прозрачный;**
  - 3) **желток выпуклый и не растекается;**
  - 4) **скорлупа матовая и чистая.**
8. Какие параметры влияют на качество замороженных овощей?
  - 1) **скорость замораживания;**
  - 2) **температура хранения;**
  - 3) наличие глазури;
  - 4) **содержание витаминов после разморозки.**
9. Какие функции выполняет упаковка пищевых продуктов?
  - 1) привлечение внимания покупателя;
  - 2) **защита от внешних воздействий;**
  - 3) **продление срока годности;**
  - 4) улучшение вкуса.
10. Какие факторы учитываются при определении сортности чая?
  - 1) **размер листа;**
  - 2) **цвет настоя;**
  - 3) **аромат;**
  - 4) страна происхождения.
11. Какие виды фальсификации возможны для сливочного масла?
  - 1) **добавление растительных жиров;**
  - 2) **увеличение влажности;**
  - 3) **использование красителей;**
  - 4) добавление крахмала.
12. Какие показатели контролируют при экспертизе качества консервов?
  - 1) **герметичность упаковки;**
  - 2) **внешний вид и запах;**
  - 3) **массовая доля основного продукта;**
  - 4) содержание витаминов.
13. Какие признаки характерны для доброкачественного меда?
  - 1) прозрачность;
  - 2) **ароматный запах;**
  - 3) **содержание влаги не более 20%;**
  - 4) наличие осадка.
14. Какие документы должны сопровождать партию пищевых продуктов при транспортировке?
  - 1) **товарно-транспортная накладная;**
  - 2) **сертификат соответствия;**
  - 3) **санитарно-эпидемиологическое заключение;**
  - 4) свидетельство о регистрации предприятия.
15. Какие факторы влияют на формирование цены на пищевые продукты?
  - 1) **себестоимость производства;**
  - 2) **спрос и предложение;**

- 3) **конкуренция;**
  - 4) наличие ГМО.
16. Какие виды дефектов могут быть в муке?
- 1) **зараженность вредителями;**
  - 2) **посторонний запах;**
  - 3) **высокая влажность;**
  - 4) высокое содержание белка.
17. Какие показатели характеризуют качество свежих плодов?
- 1) **цвет;**
  - 2) **вкус;**
  - 3) **консистенция;**
  - 4) срок годности.
18. Какие методы могут использоваться для обнаружения фальсификации растительного масла?
- 1) **органолептическая оценка;**
  - 2) **определение кислотного числа;**
  - 3) **определение йодного числа;**
  - 4) микроскопическое исследование.
19. Какие требования предъявляются к маркировке пищевых продуктов?
- 1) **наличие информации о пищевой ценности;**
  - 2) **указание срока годности;**
  - 3) **предупреждение об аллергенах;**
  - 4) наличие штрих-кода.
20. Какие факторы учитываются при оценке качества рыбы?
- 1) **внешний вид;**
  - 2) **запах;**
  - 3) **консистенция мяса;**
  - 4) наличие костей.

## **2.2 Оценочные средства для промежуточной аттестации**

- 1. Что такое товароведение и какова его роль в экономике?
- 2. Какие основные задачи товароведения продовольственных товаров?
- 3. Назовите основные этапы развития товароведения.
- 4. Какие факторы влияют на формирование потребительских свойств товаров?
- 5. Что такое качество товара и как оно определяется?
- 6. Какие виды показателей качества вы знаете?
- 7. В чем разница между качеством и конкурентоспособностью товара?
- 8. Что такое ассортимент товаров и какие виды ассортимента существуют?
- 9. Как классифицируются продовольственные товары? Приведите примеры.
- 10. Что такое идентификация товара и зачем она нужна?

11. Какие виды информации о товаре должны быть представлены на маркировке?
12. Что такое фальсификация товара и какие виды фальсификации существуют?
13. Какие меры применяются для борьбы с фальсификацией товаров?
14. Что такое экспертиза качества товара и какие виды экспертиз вы знаете?
15. Каковы цели и задачи товароведческой экспертизы?
16. Какие нормативные документы используются при проведении экспертизы качества товаров?
17. Какие этапы включает процесс проведения товароведческой экспертизы?
18. Каковы права и обязанности эксперта-товароведа?
19. Какие методы исследования используются при проведении экспертизы качества товаров?
20. Что такое сертификация продукции и зачем она нужна?
21. Классификация зерновых культур. Основные виды и их использование.
22. Требования к качеству зерна, используемого для производства муки.
23. Основные показатели качества муки.
24. Виды и сорта муки. Их назначение.
25. Как хранить муку, чтобы сохранить ее качество?
26. Какие дефекты могут возникать при хранении муки?
27. Что такое хлебопекарные свойства муки?
28. Классификация хлебобулочных изделий.
29. Требования к качеству хлебобулочных изделий.
30. Факторы, влияющие на качество хлебобулочных изделий.
31. Какие дефекты могут возникать в хлебобулочных изделиях?
32. Как хранить хлебобулочные изделия, чтобы сохранить их качество?
33. Классификация макаронных изделий.
34. Требования к качеству макаронных изделий.
35. Факторы, влияющие на качество макаронных изделий.
36. Классификация плодов и овощей.
37. Факторы, влияющие на качество плодов и овощей.
38. Показатели качества свежих плодов и овощей.
39. Как хранить свежие плоды и овощи, чтобы сохранить их качество?
40. Что такое товарная обработка плодов и овощей?
41. Виды переработки плодов и овощей.
42. Требования к качеству консервированных плодов и овощей.
43. Какие дефекты могут возникать в консервированных плодах и овощах?
44. Требования к качеству сушеных плодов и овощей.
45. Как хранить консервированные и сушеные плоды и овощи?
46. Состав и пищевая ценность молока.

47. Классификация молочных продуктов.
48. Требования к качеству молока.
49. Виды обработки молока.
50. Требования к качеству кисломолочных продуктов.
51. Требования к качеству сливочного масла.
52. Требования к качеству сыров.
53. Как хранить молочные продукты, чтобы сохранить их качество?
54. Какие дефекты могут возникать в молочных продуктах?
55. Фальсификация молочных продуктов.
56. Классификация мяса и мясных продуктов.
57. Факторы, влияющие на качество мяса.
58. Показатели качества свежего мяса.
59. Что такое созревание мяса?
60. Виды переработки мяса.
61. Требования к качеству колбасных изделий.
62. Требования к качеству мясных консервов.
63. Как хранить мясные продукты, чтобы сохранить их качество?
64. Какие дефекты могут возникать в мясных продуктах?
65. Фальсификация мясных продуктов.
66. Классификация рыбы и рыбных продуктов.
67. Факторы, влияющие на качество рыбы.
68. Показатели качества свежей рыбы.
69. Виды переработки рыбы.
70. Требования к качеству соленой и копченой рыбы.
71. Требования к качеству рыбных консервов.
72. Как хранить рыбные продукты, чтобы сохранить их качество?
73. Какие дефекты могут возникать в рыбных продуктах?
74. Фальсификация рыбных продуктов.
75. Состав и пищевая ценность яиц.
76. Требования к качеству яиц.
77. Как определить свежесть яйца?
78. Виды переработки яиц.
79. Требования к качеству яичного порошка.
80. Как хранить яйца и яйцепродукты, чтобы сохранить их качество?