

Компонент ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

наименование ОПОП

Б1.В.09

шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Разработка новых видов рыбной продукции

Разработчик (и):

Шокина Ю.В.

ФИО

профессор

должность

д-р техн. наук, профессор

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

технологии пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 05 марта 2024 г.

Заведующий кафедрой ТПП



подпись

В.А. Гроховский

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
		<i>Знать</i>	<i>Уметь</i>	<i>Владеть</i>		
ПК-4 Организация проведения лабораторных анализов сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе добычи (вылова) и обработки биологических ресурсов	ИД-1 ОПК-1 Определяет перечень ресурсов и программного обеспечения для использования в профессиональной деятельности ИД-2 ОПК-1 Использует современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач	сырье, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства продуктов питания, формирующие потребительские свойства пищевой продукции; нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству продуктов питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации; методологию принятия решения о разработке технологии и производстве нового продукта питания; критерии эффективности и методологию оптимизации производства продуктов питания	изучать спрос с целью оптимизации ассортимента пищевой продукции, производимой предприятием, и оптимизации производственной деятельности предприятия-производителя продуктов питания и продовольственных товаров; анализировать показатели ассортимента существующего рынка продуктов питания и продовольственных товаров и вырабатывать на основе проведенного анализа рекомендации по его совершенствованию для предприятий-производителей; участвовать в мероприятиях по контролю качества продуктов питания и продовольственных товаров на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; участвовать в организации технологического процесса на этапах жизненного цикла пищевой продукции – маркетинговое исследование, НИОКР, контроль качества	навыками выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; анализа технологических процессов; выбора оптимальных технологических режимов для реализации технологических процессов изготовления продуктов питания из сырья животного происхождения; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции	Задания ЛР, ПР, контрольная работа (для зфо)	Экзамен

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения)	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)			
	Ниже порогового («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
Полнота знаний	Фрагментарные знания сырья, материалов, полуфабрикатов, а также процессов производства продуктов питания, формирующих потребительские свойства пищевой продукции; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации; методологии принятия решения о разработке технологии и производстве нового продукта питания; критериев эффективности и методологии оптимизации производства продуктов питания	Общие, но не структурированные знания сырья, материалов, полуфабрикатов, а также процессов производства продуктов питания, формирующих потребительские свойства пищевой продукции; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации; методологии принятия решения о разработке технологии и производстве нового продукта питания; критериев эффективности и методологии оптимизации производства продуктов питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания сырья, материалов, полуфабрикатов, а также процессов производства продуктов питания, формирующих потребительские свойства пищевой продукции; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации; методологии принятия решения о разработке технологии и производстве нового продукта питания; критериев эффективности и методологии оптимизации производства продуктов питания	Сформированные систематические знания сырья, материалов, полуфабрикатов, а также процессов производства продуктов питания, формирующих потребительские свойства пищевой продукции; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации; методологии принятия решения о разработке технологии и производстве нового продукта питания; критериев эффективности и методологии оптимизации производства продуктов питания
Наличие умений	Частично освоенное умение изучать спрос с целью оптимизации ассортимента пищевой продукции, производимой предприятием, и оптимизации производственной деятельности предприятия-производителя продуктов питания и продовольственных товаров; анализировать показатели ассортимента существующего рынка продуктов питания и продовольственных товаров и вырабатывать на основе проведенного анализа рекомендации по его совершенствованию для предприятий-производителей; участвовать в мероприятиях по контролю качества продуктов питания и продовольственных товаров на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; участвовать в организации технологического процесса на этапах жизненного цикла пищевой продукции – маркетинговое исследование, НИОКР, контроль качества	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение изучать спрос с целью оптимизации ассортимента пищевой продукции, производимой предприятием, и оптимизации производственной деятельности предприятия-производителя продуктов питания и продовольственных товаров; анализировать показатели ассортимента существующего рынка продуктов питания и продовольственных товаров и вырабатывать на основе проведенного анализа рекомендации по его совершенствованию для предприятий-производителей; участвовать в мероприятиях по контролю качества продуктов питания и продовольственных товаров на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; участвовать в организации технологического процесса на этапах жизненного цикла пищевой продукции – маркетинговое исследование, НИОКР, КК	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение изучать спрос с целью оптимизации ассортимента пищевой продукции, производимой предприятием, и оптимизации производственной деятельности предприятия-производителя продуктов питания и продовольственных товаров; анализировать показатели ассортимента существующего рынка продуктов питания и продовольственных товаров и вырабатывать на основе проведенного анализа рекомендации по его совершенствованию для предприятий-производителей; участвовать в мероприятиях по контролю качества продуктов питания и продовольственных товаров на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; участвовать в организации технологического процесса на этапах жизненного цикла пищевой продукции – маркетинговое исследование, НИОКР, контроль качества	Сформированное умение изучать спрос с целью оптимизации ассортимента пищевой продукции, производимой предприятием, и оптимизации производственной деятельности предприятия-производителя продуктов питания и продовольственных товаров; анализировать показатели ассортимента существующего рынка продуктов питания и продовольственных товаров и вырабатывать на основе проведенного анализа рекомендации по его совершенствованию для предприятий-производителей; участвовать в мероприятиях по контролю качества продуктов питания и продовольственных товаров на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; участвовать в организации технологического процесса на этапах жизненного цикла пищевой продукции – маркетинговое исследование, НИОКР, контроль качества

Наличие навыков (владение опытом)	Фрагментарное применение навыков выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; анализа технологических процессов; выбора оптимальных технологических режимов для реализации технологических процессов изготовления продуктов питания из сырья животного происхождения; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции	В целом успешное, но не систематическое применение навыков выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; анализа технологических процессов; выбора оптимальных технологических режимов для реализации технологических процессов изготовления продуктов питания из сырья животного происхождения; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; анализа технологических процессов; выбора оптимальных технологических режимов для реализации технологических процессов изготовления продуктов питания из сырья животного происхождения; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.	Успешное и систематическое применение навыков выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; анализа технологических процессов; выбора оптимальных технологических режимов для реализации технологических процессов изготовления продуктов питания из сырья животного происхождения; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения стандартных профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно для решения сложных, в том числе нестандартных, профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1 Критерии и шкала оценивания лабораторных работ

Перечень лабораторных, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы.
Хорошо	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены.
Удовлетворительно	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
Неудовлетворительно	Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. ИЛИ Задание не выполнено.

3.2 Критерии и шкала оценивания контрольной работы

Перечень контрольных заданий, рекомендации по выполнению представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

В ФОС включен типовой вариант контрольного задания.

Контрольная работа включает в себя три вопроса по всему курсу дисциплины. Задание (номера вопросов контрольной работы) обучающийся выбирает по двум последним цифрам номера зачетной книжки. Номера вопросов для выполнения контрольной работы приведены в таблице.

Таблица – Номера вопросов для выполнения контрольной работы

Пред-послед-няя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 3, 53	3, 14, 43	2,12, 33	4,16, 47	1, 10, 32	3, 22, 41	7,10, 52	1, 11, 49	2, 17, 38	1, 12, 29
1	5, 23, 40	3, 19, 33	4, 10, 47	6, 11, 51	2, 17, 32	2, 21, 53	4, 11, 37	1, 13, 29	9, 20, 45	1, 18, 53
2	5, 12, 50	8, 29, 51	6, 13, 36	8, 19, 43	3, 11, 44	4, 19, 52	6, 13, 47	2, 18, 46	7, 14, 53	5, 17, 37
3	7, 21, 49	4, 15, 52	7, 18, 45	7, 17, 41	4, 15, 28	7, 11, 22	8, 12, 34	2, 13, 53	6, 23, 50	3, 19, 46
4	4, 21, 45	7, 19, 32	1, 9, 40	3, 21, 35	5, 16, 48	1, 19, 52	3, 24, 38	4, 20, 42	5, 19, 46	5, 23, 53
5	5, 24, 51	9, 22, 50	2, 13, 30	2, 19, 47	6, 21, 48	8, 13, 39	5, 20, 53	7, 13, 52	4, 22, 41	3, 12, 38

6	2, 33, 50	5, 32, 51	3, 20, 48	5, 22, 52	7, 23, 53	9, 11, 37	6, 17, 40	3, 21, 47	5, 12, 49	3, 19, 48
7	9, 16, 39	4, 17, 42	5, 11, 50	8, 23, 40	8, 14, 53	3, 13, 31	1, 24, 52	7, 23, 39	5, 18, 45	4, 21, 51
8	6, 14, 22	3, 10, 50	7, 13, 49	6, 24, 53	9, 24, 33	2, 19, 29	2, 10, 28	8, 11, 27	9, 23, 35	4, 11, 38
9	2, 15, 52	1, 35, 48	2, 12, 44	4, 16, 51	1, 10, 39	3, 22, 49	8, 19, 53	9, 24, 34	7, 12, 50	1, 12, 38

В ФОС включены вопросы контрольной работы.

1. Каков алгоритм разработки нового пищевого продукта?
2. Какие основные этапы включает в себя жизненный цикл пищевой продукции?
3. Понятие «жизненный цикл товара».
4. В чем отличие жизненного цикла продукции от жизненного цикла товара?
5. Какие правовые акты регулируют процесс разработки новых продуктов питания в Российской Федерации?
6. Какой нормативный документ регламентирует процесс разработки нормативной и технической документации на новые пищевые продукты в Российской Федерации?
7. Какой нормативный документ регламентирует процесс технического нормирования при разработке нового пищевого продукта в Российской Федерации?
8. Какой нормативный документ регламентирует процесс разработки и гигиенического обоснования сроков годности новых пищевых продуктов в Российской Федерации?
9. Охарактеризуйте основные методики исследования рынка товаров.
10. В чем основные преимущества и недостатки метода анкетирования потребителей перед другими методами изучения потребительских предпочтений?
11. Кратко опишите последовательность основных этапов разработки анкеты потребителя?
12. В чем основное отличие открытых и закрытых вопросов анкеты?
13. Каким требованиям должна удовлетворять анкета или опросный лист потребителя?
14. Охарактеризуйте понятие «сегментации рынка товаров».
15. Дайте определение понятию «коэффициент широты рынка» товаров.
16. Дайте определение понятию «коэффициент полноты рынка» товаров.
17. Дайте определение понятию «коэффициент глубины рынка» товаров.
18. Дайте определение понятию «коэффициент новизны рынка» товаров.
19. Дайте определение понятию «коэффициент устойчивости рынка» товаров.
20. В каких случаях рынок продуктов может характеризоваться как насыщенный?
21. Охарактеризуйте наиболее благоприятные объективные условия для вывода нового продукта на потребительский рынок?
22. Охарактеризуйте наименее благоприятные объективные условия для вывода нового продукта на потребительский рынок?
23. Сформулируйте определение технологического процесса производства продуктов питания.
24. Сформулируйте определение «технологическая операция» процесса производства продуктов питания.
25. Сформулируйте определение «технологического режим» процесса производства продуктов питания.

26. Охарактеризуйте основные критерии оценки эффективности технологического процесса производства пищевых продуктов.
27. Опишите алгоритм выбора и обоснования технологической схемы изготовления пищевого продукта пооперационно.
28. Опишите алгоритм выбора и обоснования технологической схемы изготовления пищевого продукта методом критического анализа и сопоставления нескольких технологических схем.
29. В чем суть квалиметрии как метода комплексной оценки качества продуктов питания?
30. Каковы основные этапы квалиметрической оценки продукта?
31. По каким критериям производят выбор эталонного образца (базы сравнения) при квалиметрической оценке нового продукта?
32. Что обозначает термин «весовой коэффициент» или «коэффициент значимости»?
33. Как назначаются весовые коэффициенты отдельным признакам качества и группам потребительских свойств продукта?
34. Какие группы показателей качества и потребительских свойств продуктов наиболее часто используют при комплексной квалиметрической оценке?
35. Какие единичные показатели качества продуктов питания входят в группу «Органолептические и реологические показатели»?
36. Какие единичные показатели качества продуктов питания входят в группу «Показатели пищевой ценности»?
37. Какие единичные показатели качества продуктов питания входят в группу «Физико-химические показатели»?
38. Какие единичные показатели качества продуктов питания входят в группу «Показатели безопасности»?
39. Какие единичные показатели качества продуктов питания входят в группу «Эстетические показатели»?
40. Как назначаются групповые коэффициенты весомости при разработке шкалы комплексной оценки качества новых продуктов питания?
41. Как назначаются внутригрупповые коэффициенты весомости при разработке шкалы комплексной оценки качества новых продуктов питания?
42. Как рассчитать комплексный показатель качества продукта?
43. Дайте определение понятию «оптимизация». Какой смысл вкладывают в понятие «оптимизация технологического процесса производства продуктов питания»?
44. Критерии оптимизации, выбор и определение.
45. Дайте определение понятию «параметр оптимизации» или «функция отклика», критерии выбора для характеристики технологического процесса.
46. Дайте определение понятию «влияющий фактор», критерии выбора для характеристики технологического процесса.
47. Для чего применяют ограничение области факторного пространства при математическом моделировании технологического процесса?
48. В чем преимущества применения математического моделирования для оптимизации технологических процессов пищевых производств перед натурными экспериментами?
49. Каков алгоритм процедуры гигиенического обоснования сроков годности нового пищевого продукта?
50. Какие документы регламентируют процесс гигиенического обоснования сроков годности продукта?
51. Дайте определение понятия «аггравированная температура».
52. Опишите процедуру разработки графика комплексных микробиологических исследований при гигиеническом обосновании сроков годности продукта.

53. Каковы основные пути сохранения высоких потребительских свойств продуктов питания в период транспортирования, хранения и реализации?

Оценка/баллы	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	Работа выполнена полностью, без ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием непонимания материала).
<i>Хорошо</i>	Работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны, допущена одна негрубая ошибка или два-три недочета, не влияющих на правильную последовательность рассуждений.
<i>Удовлетворительно</i>	В работе допущено более одной грубой ошибки или более двух-трех недочетов, но обучающийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.
<i>Неудовлетворительно</i>	В работе есть грубые ошибки и недочеты ИЛИ Контрольная работа не выполнена.

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) при проведении промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине (модулю), то он считается аттестованным с оценкой согласно шкале баллов для определения итоговой оценки:

Оценка	Баллы	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	91 - 100	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Хорошо</i>	81 - 90	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Удовлетворительно</i>	60 - 80	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Неудовлетворительно</i>	менее 60	Зачетное количество согласно установленному диапазону баллов не набрано

5. Задания диагностической работы для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней и внешней независимой оценки качества образования

ФОС содержит задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующих уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем), у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: тестовые вопросы и тестовые задания.

Комплект заданий диагностической работы

ПК-4: Организация проведения лабораторных анализов сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе добычи (вылова) и обработки биологических ресурсов	
1	Тестовый вопрос: Какой из перечисленных объективных показателей позволит

	оценить степень созревания соленой рыбы? а) количество вымороженной воды; б) массовая доля азота летучих оснований; в) отношение небелкового азота к общему, выраженное в процентах.
	Тестовое задание: Рассчитайте коэффициент широты ассортимента йогуртов, если известно, что базовый ассортимент продукции составляет 256 наименований, а фактический, установленный по результатам полевых исследований потребительского рынка – 184 наименования. Исходя из полученного значения коэффициента, оцените целесообразность расширения ассортимента йогуртов за счет разработки новинок по степени целесообразности: а) очень высокая; б) не очень высокая (71,9 %); в) низкая.
2	Тестовый вопрос: Нарастание показателя альдегидного числа в процессе хранения свиного шпика в охлажденном виде свидетельствует: а) об ухудшении качества шпика вследствие окислительной порчи жира; б) об улучшении качества шпика; в) не является показателем порчи шпика и не может быть использован в качестве показателя-маркера качества шпика.
	Тестовое задание: Рассчитайте коэффициент полноты ассортимента йогуртов, если известно, что базовая полнота включает в себя 4 товарные подгруппы, а фактическая полнота ассортимента, установленная по результатам полевых исследований потребительского рынка – 2 товарные подгруппы. Исходя из полученного значения коэффициента, оцените целесообразность расширения ассортимента йогуртов за счет разработки новинок по степени целесообразности: а) очень высокая (50 %); б) не очень высокая; в) низкая.
3	Тестовый вопрос: Нарастание показателя массовой доли аминного азота в процессе хранения мороженой говядины свидетельствует: а) об ухудшении качества говядины вследствие биохимической порчи; б) об улучшении качества мяса; в) показатель не может быть использован в качестве маркера качества мяса.
	Тестовое задание: Для чего в анкеты потребителей включают вопросы об их социальном статусе (пол, возраст, уровень доходов, сфера деятельности и т.п.)? а) такие вопросы не несут смысловой нагрузки и отвлекают потребителя от сути анкетирования; б) помогают лучше понять целевую потребительскую аудиторию нового продукта и с учетом этого грамотно выстроить рекламную компанию, а также определить некоторые потребительские свойства новинки и ее цену; в) помогают разработать эффективную технологическую схему производства нового продукта питания.

4	Тестовый вопрос: Размягчение мышечной ткани (ослабление консистенции) мяса охлажденной курицы до состояния, при котором при нажатии пальцем на мясо образующееся углубление не исчезает длительное время, свидетельствует: а) об ухудшении качества мяса птицы вследствие биохимической порчи; б) об улучшении качества мяса птицы; в) органолептический показатель не может быть использован в качестве маркера качества мяса. Тестовое задание: Рассчитайте коэффициент глубины ассортимента йогуртов по потребительскому свойству «йогурт питьевой с наполнителем из лесных ягод», если известно, что базовая глубина ассортимента включает в себя 24 наименования, а фактическая глубина ассортимента, установленная по результатам полевых исследований потребительского рынка – 6 наименований. Исходя из полученного значения коэффициента, оцените целесообразность расширения ассортимента питьевых йогуртов с наполнителем из лесных ягод за счет разработки новинок по степени целесообразности: а) не очень высокая; б) очень высокая (25 %); в) низкая.
5	Тестовый вопрос: Нарастание водородного показателя (рН) мышечной ткани курицы охлажденной в процессе хранения свидетельствует: а) об ухудшении качества мяса курицы вследствие биохимической порчи; б) об улучшении качества мяса птицы; в) показатель не может быть использован в качестве маркера качества мяса птицы. Тестовое задание: Какое маркетинговое исследование необходимо провести для максимально объективной оценки готовности потребительского рынка продукта питания определенного вида к выводу на этот рынок новинки? а) опрос потребителей в любой доступной форме (интернет-голосование, письменное анкетирование, телефонный опрос, устное собеседование); б) опрос потребителей в любой доступной форме и полевое исследование рынка; в) полевое исследование потребительского рынка продукта питания.