

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет мехатроники и автоматизации
Заочный факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан ФМА

профессор, д.т.н. Щуров Николай Иванович

“ ___ ” _____ г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан ЗФ

профессор, д.т.н. Темлякова Зоя Савельевна

“ ___ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплины специальности: Товароведение и экспертиза однородных групп
продовольственных товаров

ООП: специальность 080401.65 Товароведение и экспертиза товаров (товароведная оценка
и экспертиза качества товаров на этапах товародвижения, хранения и реализации)

Шифр по учебному плану: СД.Ф.1.2

Факультет: заочный заочная форма обучения

Курс: 3, семестр: 5 6

Лекции: 16

Практические работы: - Лабораторные работы: 12

Курсовой проект: - Курсовая работа: - РГЗ: -

Самостоятельная работа: 383

Экзамен: 6 Зачет: -

Всего: 420

Новосибирск

2011

Рабочая программа составлена на основании Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению (специальности): 351100 Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения).(№ 55 мжд/сп от 14.03.2000)

СД.Ф.1.2, дисциплины федерального компонента

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технология и организация пищевых производств протокол № 6 от 05.07.2011

Программу разработал

доцент, к.т.н.

Родькина Нина Алексеевна

Заведующий кафедрой

профессор, к.э.н.

Главчева Светлана Ивановна

Ответственный за основную образовательную программу

профессор, к.э.н.

Главчева Светлана Ивановна

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Шифр дисциплины	Содержание учебной дисциплины	Часы
СД.Ф.1.2	<p>Концептуальная записка по специальности 351100 (080401) "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" ГОС №55 мжд/сп, утвержден 14.03.2000 г.</p> <p>Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров</p> <p>"Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Основные понятия, классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности. Идентифицирующие признаки товаров. Оценка качества: показатели, градации. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки товаров однородной группы. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Транспортирование, условия и сроки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка".</p>	420

2. Особенности (принципы) построения дисциплины

Таблица 2.1

Особенности (принципы) построения дисциплины

Особенность (принцип)	Содержание
Основания для введения дисциплины в учебный план по направлению или специальности	Решение Ученого совета электромеханического факультета, протокол № 3 от 07.03.2006 г.
Адресат курса	Студенты специальности "Товароведение и экспертиза товаров" (по областям применения) 3 курса заочной формы обучения.
Основная цель (цели) дисциплины	Изучение товаров растительного и животного происхождения, проведение экспертизы их качества
Ядро дисциплины	<p>Раздел 1. Зерномучные товары.</p> <p>Раздел 2. Плодоовощные товары.</p> <p>Раздел 3. Кондитерские товары.</p> <p>Раздел 4. Вкусовые товары.</p> <p>Раздел 5. Пищевые жиры</p> <p>Раздел 6. Молоко и молочные товары.</p> <p>Раздел 7. Мясо и мясные товары.</p>

	<p>Раздел 8. Рыба и рыбные продукты. Раздел 9 Яйцо и яичные товары.</p>
<p>Связи с другими учебными дисциплинами основной образовательной программы</p>	<p>Предшествующие дисциплины по учебному плану:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Химия; - Математика; - Физика; - Теоретические основы товароведения и экспертизы; - Стандартизация, метрология и сертификация; - Основы микробиологии. <p>Последующие дисциплины по учебному плану:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Управление качеством; - Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров.
<p>Требования к первоначальному уровню подготовки обучающихся</p>	<p>Студент должен иметь представление о химических веществах, как природных соединениях, входящих в состав пищевого сырья и готовых продуктов, таких как белки, жиры, углеводы, минеральные вещества и др., знание биохимических свойств веществ, участвующих в обменных процессах организма: белков, ферментов, углеводов и липидов.</p>
<p>Особенности организации учебного процесса по дисциплине</p>	<p>Изучение дисциплины строится на основе сочетания разнообразных форм учебного процесса: лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы студентов с использованием различных видов контроля (выполнения индивидуальных заданий, проведение контрольного опроса перед лабораторными занятиями, проведение коллоквиума, решение ситуационных задач).</p> <p>Курс рассчитан на 420 ч, из которых на лекции отводится 16 часов, на лабораторные занятия - 12 часов, на самостоятельную работу - 383 часа.</p> <p>Критериями получения допуска к экзамену являются сдача теоретического материала по теме лабораторного занятия, выполнение работ, защита отчета по занятиям, сдача отчета по самостоятельной работе, выполнение контрольной работы, своевременная сдача и защита.</p>

3. Цели учебной дисциплины

Таблица 3.1

После изучения дисциплины студент будет

иметь представление	
1	о потребительской ценности товаров
2	о возможных видах опасностей для организма человека и критериях безопасности
3	об экспертизе товаров
4	о прогрессивных способах и технологиях производства товаров
5	о решении проблем совершенствования ассортимента и повышения качества товаров
знать	
6	нормативные документы, определяющие качество, производство маркирование, упаковку
7	условия, сроки хранения и транспортирования товаров
8	методы проведения экспертизы товаров
9	методы и правила отбора средней пробы
10	идентификацию товаров: виды, признаки, методы
11	методы контроля качества товаров при поступлении, в процессе транспортирования, хранения и реализации
12	факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров
уметь	
13	анализировать ассортимент товаров, реализуемых в торговых предприятиях
14	осуществлять оценку и экспертизу качества товаров
15	проводить идентификацию товаров
16	обнаруживать фальсификацию товаров
17	разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь товаров
18	обеспечивать соблюдение правил и режимов хранения товаров
19	обеспечивать соблюдение требований к предреализационной обработке товаров
иметь опыт (владеть)	
20	использования специальной товароведной терминологии и лексики
21	самостоятельного проведения экспертизы качества товаров
22	документального оформления результатов экспертизы

4. Содержание и структура учебной дисциплины

Лекционные занятия

Таблица 4.1

(Модуль), дидактическая единица, тема	Часы	Ссылки на цели
Семестр: 5		
Введение в дисциплину. Содержание, цели и задачи	2	1, 10, 11, 12,

товароведения продовольственных товаров на современном этапе развития рыночной экономики		2, 20, 3, 4, 5, 8
Семестр: 6		
Модуль: Товароведческая характеристика и экспертиза качества товаров растительного происхождения		
Дидактическая единица: Зерномучные товары		
Крупа, мука, хлебобулочные изделия: общая характеристика, классификация, ассортимент. Оценка качества, дефекты. Обоснование условий и сроков хранения	2	1, 10, 11, 12, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
Дидактическая единица: Плодоовощные товары		
Свежие и переработанные плоды и овощи: общая характеристика, классификация, ассортимент. Оценка качества, дефекты. Обоснование условий и сроков хранения	2	1, 10, 11, 12, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
Дидактическая единица: Крахмал, сахар, кондитерские товары		
Крахмал и крахмалопродукты, сахар, мед, кондитерские товары: общая характеристика, классификация, ассортимент. Оценка качества, дефекты. Обоснование условий и сроков хранения	1	1, 10, 11, 12, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
Дидактическая единица: Вкусовые товары		
Вкусовые товары: общая характеристика, классификация, ассортимент. Оценка качества, дефекты. Обоснование условий и сроков хранения	2	1, 10, 11, 12, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
Модуль: Товароведческая характеристика и экспертиза качества товаров животного происхождения		
Дидактическая единица: Пищевые жиры		
Растительные масла и маргариновая продукция: общая характеристика, классификация, ассортимент. Оценка качества, дефекты. Обоснование условий и сроков хранения	1	1, 10, 11, 12, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
Дидактическая единица: Молоко и молочные товары		
Молоко и молочные товары: общая характеристика, классификация, ассортимент. Оценка качества, дефекты. Обоснование условий и сроков хранения	2	1, 10, 11, 12, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
Дидактическая единица: Мясо и мясные товары		
Мясо и мясные товары: общая характеристика, классификация, ассортимент. Оценка качества, дефекты. Обоснование условий и сроков хранения	2	1, 10, 11, 12, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
Дидактическая единица: Рыба и рыбные товары		
Рыба и рыбные товары: общая характеристика, классификация, ассортимент. Оценка качества, дефекты. Обоснование условий и сроков хранения	1	1, 10, 11, 12, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
Дидактическая единица: Яйца и яичные товары		
Яйца и яичные товары: общая характеристика, классификация, ассортимент. Оценка качества, дефекты. Обоснование условий и сроков хранения	1	1, 10, 11, 12, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

(Модуль), дидактическая единица, тема	Учебная деятельность	Часы	Ссылки на цели
Семестр: 6			
Модуль: Товароведческая характеристика и экспертиза качества товаров растительного происхождения			
Дидактическая единица: Зерномучные товары			
Изучение ассортимента и экспертиза качества продуктов переработки зерна	Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия, изучает ассортимент, знакомится с нормативной документацией предстоящей экспертизы, проводит идентификацию товарных образцов, определяет качество по общим и специфическим показателям: содержание примесей и доброкачественного ядра в крупе, количество и качество клейковины - в муке, пористость - в хлебе. Анализирует результаты, делает заключение о качестве предложенных образцов. Оформляет отчет. Участвует в обсуждении результатов экспертизы. Защищает работу.	1	1, 11, 12, 14, 3, 6, 8, 9
Дидактическая единица: Флодоовощные товары			
Изучение сортов, экспертиза качества свежих и переработанных плодов и овощей	Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия. Знакомится с признаками для определения природных сортов, идентифицирует сорта по признакам. Изучает	2	1, 11, 12, 14, 3, 6, 8, 9

	<p>нормативные документы. Отбирает показатели качества и методы их определения. Проводит сортировку образцов, устанавливает соответствие нормативным документам, определяет товарные сорта. Выявляет объективные показатели качества, определяет их (кислотность, экстрактивные вещества и др.). Анализирует результаты, делает заключение по результатам экспертизы. Оформляет отчет. Участвует в обсуждении результатов экспертизы. Защищает работу.</p>		
<p>Дидактическая единица: Крахмал, сахар, кондитерские товары</p>			
<p>Изучение ассортимента и экспертиза качества крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров</p>	<p>Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия. Проводит идентификацию крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров. Изучает методики отбора проб для проведения экспертизы качества образцов, предложенных на занятии. Знакомится с нормативной документацией предстоящей экспертизы. Определяет качество по органолептическим и физико-химическим показателям товарных образцов. Анализирует</p>	<p>1</p>	<p>1, 11, 12, 14, 3, 6, 8, 9</p>

	результаты, делает заключение по результатам экспертизы. Оформляет отчет. Участвует в обсуждении результатов экспертизы.		
Дидактическая единица: Вкусовые товары			
Изучение ассортимента и экспертиза качества вкусовых товаров	Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия. Знакомится с нормативной документацией для проведения экспертизы качества чая, кофе. Проводит идентификацию видов, сортов на примере образцов, предложенных на занятии. Отбирает специфические показатели качества, изучает методику их определения (танин, массовую долю экстрактивных веществ, кофеин). Выявляет особенности органолептической оценки чая, кофе. Определяет показатели качества товарных образцов. Анализирует полученные результаты, делает заключение о соответствии установленных товарных сортов требованиям ГОСТ. Оформляет и защищает отчет. Участвует в обсуждении результатов экспертизы.	2	1, 11, 12, 14, 3, 6, 8, 9
Модуль: Товароведческая характеристика и экспертиза качества товаров животного			

происхождения			
Дидактическая единица: Пищевые жиры			
Изучение ассортимента и экспертиза качества пищевых жиров	<p>Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия.</p> <p>Знакомится с нормативной базой предстоящей экспертизы, отбирает показатели, проводит органолептическую оценку предложенного образца растительного масла и определяет его соответствие нормативному документу и видовую принадлежность.</p> <p>Растительное масло оценивают по йодному числу, показателю преломления.</p> <p>Определяет свежесть жиров по кислотным и перекисным числам.</p> <p>Устанавливает запас качества образцов, прогнозирует сроки хранения. Оформляет результаты в виде заключения.</p> <p>Определяет качество образцов маргарина.</p> <p>Отбирает нормативные документы, изучает требования к качеству, знакомится с методами определения показателей, проводит оценку качества по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>Оформляет результаты экспертизы в отчете, защищает работу.</p>	1	1, 11, 12, 14, 3, 6, 8, 9
Дидактическая единица: Молоко и молочные товары			
Изучение ассортимента и экспертиза качества молока и молочных товаров	<p>Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия.</p>	2	1, 11, 12, 14, 3, 6, 8, 9

	<p>Изучает нормативную базу экспертизы, отбирает наиболее информативные показатели, характеризующие объект экспертизы. Идентифицирует предложенные образцы. Участвует в тренинге по распознаванию дефектов молочных товаров. отбирает и определяет органолептические и физико-химические показатели качества. Доказывает натуральность, свежесть и безопасность молока. Распознает фальсификацию, устанавливает эффективность пастеризации молока. Делает заключение о качестве испытуемого образца и перспективах его использования. Проводит оценку качества кисломолочной продукции. Участвует в тренинге с маркированными образцами, выявляет типичность опытных образцов, их соответствие нормативному документу. Работает с "немыми" образцами: идентифицирует, устанавливает ассортиментную принадлежность, проводит экспертизу качества по универсальным показателям (массовую</p>		
--	--	--	--

	долю жира, кислотность) и специфическим (массовую долю влаги в твороге, сухие вещества - в йогурте и т.д.) Оформляет		
Дидактическая единица: Мясо и мясные товары			
Экспертиза качества мяса и мясных товаров	<p>Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия.</p> <p>Изучает нормативную базу предстоящей экспертизы, отбирает показатели качества.</p> <p>Участствует в тренинге по распознаванию видовой принадлежности мяса.</p> <p>Идентифицирует предложенные образцы мяса. Определяет органолептические и физико-химические показатели качества мяса. Устанавливает свежесть. Оформляет результаты экспертизы в отчете. Делает заключение о качестве испытуемого образца.</p> <p>Определяет качество колбасных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>Устанавливает ассортиментную принадлежность.</p> <p>Делает заключение о соответствии качества испытуемого образца требованиям нормативных документов.</p> <p>Оформляет отчет.</p> <p>Участствует в обсуждении результатов экспертизы.</p>	1	1, 11, 12, 14, 3, 6, 8, 9
Дидактическая единица: Рыба и			

рыбные товары			
Экспертиза качества рыбы и рыбных товаров	<p>Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия.</p> <p>Участствует в тренинге по распознаванию видовой принадлежности рыбы, определению семейства. Изучает нормативную базу предстоящей экспертизы, отбирает показатели качества. Изучает методики их определения.</p> <p>Идентифицирует предложенные образцы мороженой рыбы, определяет вид и семейство. Оценивает качество образца по органолептическим показателям, устанавливает соответствие требованиям нормативных документов. Проводит пробную варку образца. Делает заключение о качестве.</p> <p>Проводит экспертизу качества соленой рыбы по принятой схеме.</p> <p>Определяет органолептические и физико-химические показатели (буферность, концентрацию поваренной соли).</p> <p>Устанавливает стадию зрелости рыбы. Делает заключение о качестве образца. Оформляет отчет. Участствует в обсуждении результатов экспертизы.</p>	1	1, 11, 12, 14, 3, 6, 8, 9
Дидактическая единица: Яйца и яичные товары			

<p>Экспертиза качества яичных товаров</p>	<p>Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия. Изучает нормативную базу предстоящей экспертизы яиц. Участвует в тренинге по установлению дефектов яичных товаров. Изучает методику определения органолептических и физико-химических показателей. Идентифицирует предложенные образцы по маркировке, определяет категорию яиц. Проводит овоскопирование образцов. Оценивает по органолептическим и физико-химическим показателям. Проводит дегустацию вареных яиц. Делает заключение о качестве испытуемого образца. Оформляет отчет. Участвует в обсуждении результатов экспертизы.</p>	<p>1</p>	<p>1, 11, 12, 14, 3, 6, 8, 9</p>
---	--	----------	----------------------------------

5. Самостоятельная работа студентов

Семестр- 5, Индив. работа

После выполнения лабораторных работ, защиты РГЗ студент допускается к экзамену. На подготовку и сдачу экзамена предусмотрено 72 часа.

Семестр- 5, Подготовка к занятиям

Подготовка к лабораторным занятиям осуществляется в соответствии с их тематикой. На подготовку к занятиям предусмотрено 50 часов.

Семестр- 6, Контрольные работы

В ходе изучения дисциплины в межсессионный период (6 семестр) студенты выполняют контрольную работу в соответствии с методическими указаниями, которые содержат программу, рекомендации по освоению разделов, контрольные задания, перечень вопросов для самопроверки, список рекомендуемой литературы. Методические указания составлены в соответствии с требованиями ГОС по специальности.

На выполнение и защиту контрольной работы предусмотрено 50 часов.

Семестр- 6, Подготовка к экзамену

После выполнения лабораторных работ, защиты контрольной работы студент допускается к экзамену.

На подготовку к экзамену предусмотрено 63 часа.

Семестр- 6, Подготовка к занятиям

В ходе изучения дисциплины в межсессионный период (6 семестр) возникает необходимость самостоятельной работы с основной, специальной и дополнительной литературой.

В соответствии с темой изучения, на нее предусмотрено определенное количество часов согласно списку

1. Зерномучные товары - 30 часов;
2. Плодоовощные товары - 30 часов;
3. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары - 30 часов;
4. Вкусовые товары - 30 часов;
5. Жировые товары - 30 часов;
6. Молоко и молочные товары - 30 часов;
7. Мясо и мясные товары - 30 часов;
8. Рыба и рыбные товары - 30 часов;
9. Яйца и яичные товары - 30 часов.

Всего на подготовку к занятиям предусмотрено 270 часов.

6. Правила аттестации студентов по учебной дисциплине

Экзамен по курсу "Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров" проводится в устной форме. Студенту предлагается ответить на 3 вопроса, поставленные в билете. По каждому ответу выставляется оценка по 5-балльной системе. Общая оценка представляет собой среднее арифметическое полученных оценок.

На подготовку к ответу дается 30 минут. На дополнительные вопросы студент отвечает без подготовки.

Студент, не выполнивший и не защитивший контрольную и лабораторные работы, к экзамену не допускается.

7. Список литературы

7.1 Основная литература

В печатном виде

1. Микулович Л. С. Товароведение продовольственных товаров : учебник по специальности "Торговое дело" / Л. С. Микулович. - Минск, 2006. - 416 с.
2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : [учебник для вузов по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров"] / [В. В. Шевченко и др.]. - М., 2009. - 750, [1] с. : ил., табл. - Рекомендовано МО.

7.2 Дополнительная литература

В печатном виде

1. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Т. В. Плотникова [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск, 2005. - 299, [1] с., [2] л. цв. ил. : табл. - Рекомендовано МО.
2. Позняковский В. М. Экспертиза пищевых концентратов : учебное пособие для вузов по специальности 351100 - Товароведение и экспертиза товаров и другим технологическим специальностям пищевого профиля / В. М. Позняковский [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск, 2004. - 224 с., [4] л. цв. ил. : ил., табл. - Рекомендовано МО.
3. Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. М. Позняковский. - Новосибирск, 2005. - 524 с. : ил., табл. - Рекомендовано МО.
4. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов : справочник МакКанса и Уиддоусона / пер. с англ. 6-го изд. под ред. А. К. Батурина. - СПб., 2006. - 415 с. : табл.
5. Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : [учебник для вузов по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров"] / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский. - М., 2004. - 298, [1] с. : табл. - Рекомендовано УМО.
6. Позняковский В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. М. Позняковский [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск, 2005. - 214 с., [2] л. цв. ил. : ил., табл. - Рекомендовано МО.
7. Экспертиза грибов : учебное пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / И. Э. Цапалова [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск, 2002. - 254 с., [16] л. цв. ил. : ил., табл. - Рекомендовано МО.
8. Экспертиза напитков : учебное пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск, 2002. - 382 : табл. - Рекомендовано МО.
9. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебное пособие для вузов по специальности 351100 - Товароведение и экспертиза товаров и другим технологическим специальностям пищевого профиля ? / И. Э. Цапалова [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск, 2003. - 269 с. : табл. - Рекомендовано МО.
10. Экспертиза рыбы и рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. М. Позняковский [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск, 2005. - 309 с., [8] л. цв. ил. : ил., табл. - Рекомендовано МО.

11. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / А. С. Романов и [др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск, 2005. - 276 с., [4] л. цв. ил. : портр. авт., ил., табл. - Рекомендовано МО.
12. Колобов С. В. Технология, товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебное пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / С. В. Колобов. - М., 2006. - 153, [1] с.
13. Кругляков Г. Н. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов : учебник / Г. Н. Кругляков, Г. В. Круглякова. - М., 2007. - 486, [1] с.
14. Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : [учебное пособие для вузов по специальности 080301 - Коммерция (торговое дело) и 080111 - Маркетинг] / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - М., 2009. - 463 с. : табл., граф. - Рекомендовано УМО.
15. Хлебников В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие для кооперативных вузов по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М., 2006. - 112 с. : ил.
16. Хозяев В. И. Товароведение мяса боровой дичи, диких животных и нетрадиционного сырья : учебное пособие для вузов по специальности № 351100 "Товароведение и экспертиза товаров" и студентов экономических специальностей / В. И. Хозяев ; Моск. ун-т потреб. кооп., Каф. товароведения и продовольств. товаров. - М., 2002. - 234, [1] с. : ил.
17. Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров : учебник / И. П. Чепурной. - М., 2005. - 459 с. : ил.

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

В печатном виде

1. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров : программа, методические указания и контрольные задания для 3 курса ЗФ ИДО (специальность 351100 - Товароведение и экспертиза товаров) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. А. Родькина]. - Новосибирск, 2004. - 41 с.
2. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров : методические указания к выполнению расчетно-графической работы для 3 курса ЭМФ очной формы обучения (специальности 080401 - Товароведение и экспертиза товаров народного потребления и 260501 - Технология продуктов общественного питания) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. А. Родькина]. - Новосибирск, 2006. - 13, [3] с.
3. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров : учебно-методическое пособие для лабораторных занятий и самостоятельной работы специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. А. Родькина]. - Новосибирск, 2006. - 171, [1] с.

В электронном виде

1. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров : программа, методические указания и контрольные задания для 3 курса ЗФ ИДО (специальность 351100 - Товароведение и экспертиза товаров) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. А. Родькина]. -

Новосибирск, 2004. - 41 с.. - Режим доступа:

<http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2004/2849.rar>

2. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров : методические указания к выполнению расчетно-графической работы для 3 курса ЭМФ очной формы обучения (специальности 080401 - Товароведение и экспертиза товаров народного потребления и 260501 - Технология продуктов общественного питания) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. А. Родькина]. - Новосибирск, 2006. - 13, [3] с.. - Режим доступа:

http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2006/06_Rodkina.rar

3. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров : учебно-методическое пособие для лабораторных занятий и самостоятельной работы специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. А. Родькина]. - Новосибирск, 2006. - 171, [1] с.. - Режим доступа:

http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2006/06_3256.rar

9. Контролирующие материалы для аттестации студентов по дисциплине

В качестве контролирующих материалов представлен вопросы для проверки текущих знаний и вопросы к экзамену

9.1. Вопросы для проверки текущих знаний

Раздел: Зерномучные товары

- 1 Крупы: пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификационные признаки рисовой, гречневой, манной, ячневой и перловой крупы.
- 2 Назовите факторы, формирующие качество крупы.
- 3 Обоснуйте потребительские достоинства крупы, подвергнутой гидротермической обработке и обыкновенной.
- 4 Какие показатели лежат в основе деления крупы на номера, сорта.
- 5 Как определить номер крупы? Назовите крупы, которые делятся на номера.
- 6 Назовите крупы повышенной биологической ценности.
- 7 Обоснуйте режим и сроки хранения крупы пшеничной и хлопьев «Геркулес».
- 8 Классификация муки, идентификационные признаки пшеничной и ржаной муки.
- 9 Назовите факторы, формирующие качество муки.
- 10 Что такое клейковина, ее влияние на хлебопекарные свойства муки.
- 11 Сущность созревания муки, признаки завершения данного процесса.
- 12 Назовите объективные и субъективные показатели качества муки пшеничной и ржаной.
- 13 Процессы при хранении муки, виды.
- 14 Условия и сроки хранения муки.
- 15 Классификация и ассортимент макаронных изделий.
- 16 Идентификационные признаки трубчатых, лентообразных, и фигурных макаронных изделий.
- 17 Назовите основные параметры маркировки фасованных макаронных изделий.
- 18 Каковы современные тенденции в изменении ассортимента хлеба?
- 19 Как классифицируют ассортимент хлебобулочных изделий?
- 20 Сущность черствения хлеба, способы сохранения свежести.
- 21 Дефекты хлеба: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.
- 22 Классификация, идентификация бараночных и сухарных изделий.
- 23 Назовите этапы экспертизы качества крупы, муки и макаронных изделий.

Раздел: Плодоовощные товары

- 1 Значение плодов и овощей в питании, нормы потребления.
- 2 Особенности химического состава и пищевой ценности отдельных групп плодов и овощей.
- 3 На чем основано деление картофеля на обыкновенный и отборный сорта?
- 4 Укажите сорта яблок, относящихся к первой помологической группе.
- 5 Назовите допустимые и недопустимые повреждения плодов и овощей.
- 6 Назовите основные фитопатологические и физиологические болезни плодов и овощей, меры их предупреждения.
- 7 Особенности хранения свежих плодов и овощей в зависимости от степени их зрелости.
- 8 Дайте товароведную характеристику «экзотических» плодов, реализуемых на современном рынке, укажите особенности их хранения.
- 9 Классификация и ассортимент овощных консервов, их идентификация.
- 10 Сущность метода квашения, ассортимент квашеных и соленых овощей.
- 11 Какие дефекты могут возникнуть в консервах при хранении, их причины и меры предупреждения.
- 12 С какой целью перед сушкой плоды подвергают сульфитации?
- 13 Охарактеризуйте ассортимент сушеного винограда, абрикосов, яблок, сливы, укажите идентификационные признаки.

- 14 Как маркируются плодоовощные консервы?
- 15 Укажите требования, предъявляемые к сортам капусты, огурцов, помидоров, используемых для квашения и соления.
- 16 Составьте технологическую схему производства плодоовощных консервов (на примере любого вида).
- 17 Обоснуйте режим и сроки хранения бананов и яблок.
- 18 Назовите болезни, возникающие при выращивании и хранении картофеля.
- 19 Назовите патологические сорта яблок и груш, реализуемых в данное время на потребительском рынке г. Новосибирска.
- 20 С какими дефектами допускаются яблоки свежие в реализацию?
- 21 Условия и сроки хранения квашеной капусты и соленых огурцов, виды потерь.

Раздел: Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары

- 1 Характеристика сырья, используемого в производстве кондитерских изделий.
- 2 Какую роль выполняет патока при производстве карамели?
- 3 В каких кондитерских изделиях нормируется содержание редуцирующих веществ и почему?
- 4 Классификация и ассортимент карамели, идентификационные признаки.
- 5 От чего зависит гигроскопичность карамели?
- 6 По каким признакам можно отличить на конфетах шоколадную глазурь от жировой?
- 7 Характеристика наиболее распространенных дефектов карамели и конфет.
- 8 Какая зависимость между видами карамели, конфет и гарантийным сроком их хранения?
- 9 Характеристика обыкновенного, десертного, белого, пористого шоколада и сладкой плитки, их идентификация.
- 10 В чем заключаются лечебные свойства меда?
- 11 По каким признакам и показателям определяют натуральность меда. Что такое сахарный мед?
- 12 Что положено в основу формирования ассортимента печенья, крекеров, галет, пряников, вафель, кексов, пирожных, тортов?
- 13 По каким показателям учитывается качество мучных изделий, их дефекты?
- 14 Каким изменениям подвергаются мучные кондитерские изделия при хранении? Условия и сроки хранения, виды потерь.
- 15 Что положено в основу классификации мармелада, пастильных изделий, варенья, джема, повидла, желе, цукатов, их идентификационные признаки?
- 16 Факторы формирования качества и ассортимента мармелада фруктово-ягодного, желейного с фруктовыми добавками.
- 17 В каком направлении совершенствуется современный ассортимент кондитерских изделий?

Раздел: Вкусовые товары

- 1 Физиологическое действие чая и кофе на организм человека.
- 2 Характеристика прессованного и кирпичного чая.
- 3 Что такое растворимый чай и кофе?
- 4 Как формируются торговые сорта чая и кофе?
- 5 Особенности маркировки отечественного и импортного чая.
- 6 Чем отличаются чайные и кофейные напитки от чая и кофе?
- 7 Какие условия требуют чай и кофе при хранении?
- 8 Значение пряностей и приправ в питании человека, их классификация, ассортимент.
- 9 Чем отличается ванилин от ванили?
- 10 Как классифицируется поваренная соль по способу производства и обработки. Что положено в основу деления ее на сорта и номера?
- 11 Как классифицируют вина в зависимости от качества и сроков выдержки?

- 12 Что такое вина контролируемых наименований по происхождению?
- 13 Какие вина называются натуральными, специальными, ароматизированными, игристыми?
- 14 Как классифицируется коньяк в зависимости от качества?
- 15 Какие показатели нормируются стандартом при экспертизе виноградных вин, коньяка, шампанского и водки?
- 16 Как формируется современный ассортимент пива?
- 17 Какие пороки могут возникнуть в пиве в процессе торговли и хранения?
- 18 Что такое тоник?
- 19 Что такое типс и как он характеризует качество чая?
- 20 Признаки старения чая.
- 21 Процессы при хранении чая и кофе, виды потерь.

Раздел: Жировые товары

- 1 Назовите основные способы извлечения масла из сырья, сравните их эффективность по полноте извлечения.
- 2 Чем обусловлена необходимость применения рафинации растительных масел и какова сущность наиболее распространенных способов?
- 3 В каких случаях необходима очистка растительного масла по полной схеме?
- 4 Каковы особенности обработки салатных масел?
- 5 Охарактеризуйте ассортимент и пищевую ценность полувывсыхающих масел, какие дефекты прогрессируют при хранении этих масел.
- 6 Охарактеризуйте пищевую ценность, особенности хранения и наиболее характерные пороки высыхающих масел.
- 7 Какие масла можно отнести к маслам «олеинового» типа?
- 8 Идентификационные признаки нерафинированного и рафинированного масла. Одинаково ли их поведение в хранении.
- 9 Как определить видовую принадлежность рафинированного растительного масла?
- 10 Какие изменения в процессе хранения растительных масел наиболее характерны?
- 11 Что характеризует кислотное число жира?
- 12 При каком методе рафинации удаляются свободные жирные кислоты?
- 13 Что является причиной образования «сетки»? Для какого масла «сетка» является браковочным фактором?
- 14 Есть ли надежные показатели, позволяющие объективно охарактеризовать глубину окислительной порчи масел?
- 15 Назовите растительные масла, содержащие преимущественно олеиновую кислоту и значительное количество низкомолекулярных кислот.
- 16 Каковы особенности жирно – кислотного состава коровьего масла?
- 17 Какие пороки коровьего масла возможность его реализации?
- 18 В чем маргарин коровьему маслу?
- 19 Что такое, каковы причины его возникновения?
- 20 Обоснуйте условия и сроки хранения масла Вологодского.
- 21 Назовите основные отличия коровьего масла и маргарина.
- 22 Назовите дефекты вкуса масла коровьего и маргарина, причины их возникновения.

Раздел: Молоко и молочные товары

- 1 Назовите основные составные части коровьего молока. Какие из веществ встречаются исключительно в молоке?
- 2 Факторы, формирующие качество молока.
- 3 Каково назначение пастеризации и стерилизации молока?
- 4 Какая обработка позволяет повысить дисперсность молока и предотвратить отстой сливок при хранении?

- 5 Какой дефект может возникнуть при длительном хранении молока в условиях низких положительных температур?
- 6 Каковы причины кормовых привкусов и запахов, прогрессируют ли эти дефекты при хранении молока?
- 7 Какие виды потребительской упаковки используют в настоящее время для молока и сливок?
- 8 Что такое сливки и как они классифицируются?
- 9 Чем обусловлена кислотность молока и сливок? Какова динамика этого показателя при хранении?
- 10 Какие из кисломолочных продуктов получают путем молочнокислого брожения?
- 11 Назовите диетические кисломолочные продукты, в состав которых входит алкоголь.
- 12 Каково различие между творогом, творожной массой и творожными сырами?
- 13 Как изменяются свойства сметаны при замораживании?
- 14 Чем обусловлено наличие интенсивно–кремового оттенка у ряженки и варенца?
- 15 В чем особенности производства и созревания мягких сычужных сыров?
- 16 Каковы особенности производства переработанных сыров?
- 17 Какие признаки положены в основу классификации сыров? Какие из них могут использоваться при идентификации сыров?
- 18 Как используют сыры, признанные нестандартными по вкусу и запаху?
- 19 С чем связано формирование «слезы» в сыре? Как это характеризует качество сыра?
- 20 Назовите идентификационные признаки сыра Швейцарского и Рокфора.
- 21 Что такое буферность сыра и как этот показатель может быть использован в экспертизе?
- 22 В чем сходство и различие сыров рассольных Сулугуни и Брынзы?
- 23 Обоснуйте условия хранения твердых сычужных сыров, возможные потери.

Раздел: Мясо и мясные товары

- 1 Дайте характеристику мяса различных животных по идентификационным признакам.
- 2 Классификация мяса. Что положено в основу категории упитанности говядины, свинины, баранины и мяса птицы?
- 3 Возможные дефекты мяса и их причины.
- 4 Каковы правила ветеринарного и товароведного клеймения мяса?
- 5 Понятие об условно–годном мясе и способах его использования.
- 6 В чем сущность созревания мяса, каково влияние отдельных процессов на технологические характеристики мяса?
- 7 Объясните сущность биохимических и микробиологических процессов, происходящих при хранении мяса.
- 8 Какое основное и вспомогательное сырье используется в колбасном производстве?
- 9 Какое влияние оказывают технологические операции по производству колбасных изделий на их ассортимент и качество?
- 10 По каким свойствам отличаются вареные, варено–копченые и сырокопченые изделия? Условия хранения, виды потерь.
- 11 Каковы дефекты колбас? Причины их возникновения.
- 12 Классификация и ассортимент солено–копченых изделий.
- 13 Каковы современные способы упаковки? Маркировки и хранения колбасных изделий.
- 14 Назовите элементы маркировки мясных консервов.
- 15 Укажите признаки свежего, сомнительной свежести и несвежего мяса.
- 16 Сравните пищевую ценность мяса птицы и пернатой дичи.
- 17 Сравнительная характеристика по пищевой ценности, использованию.

Раздел: Рыба и рыбные товары

- 1 Рыбы каких семейств преобладают в современном мировом и российском промысле?
- 2 По каким признакам распознается принадлежность рыб к семейству, роду, виду?

- 3 Охарактеризуйте составляющие пищевой ценности рыбы.
- 4 Как влияют посмертные изменения на свойства рыбы?
- 5 Какую рыбу называют охлажденной, мороженой?
- 6 Какие способы разделки чаще всего используют при производстве мороженой, соленой, копченой рыбы?
- 7 Назовите признаки повторного замораживания рыбы и других гидробионтов (кальмара, морской капусты и др.).
- 8 Какие манипуляционные знаки должны быть на транспортной таре с мороженой рыбой?
- 9 Классификация способов посола рыбы.
- 10 Сущность посола и созревания соленой рыбы.
- 11 Показатели, характеризующие степень созревания рыбы в посоле.
- 12 Способы разделки рыбы, применяемые при посоле.
- 13 Сущность вяления и копчения рыбы.
- 14 Какие виды рыб используются для горячего и холодного копчения?
- 15 Дайте сравнительную характеристику свойств рыбы холодного и горячего копчения, назовите их идентификационные признаки.
- 16 Классификация рыбных консервов с учетом предварительной обработки рыбы, используемых заливок, назначения.
- 17 Охарактеризуйте наиболее характерные дефекты рыбных консервов и пресервов.
- 18 Что такое сурими, как используется?
- 19 Какие формованные продукты изготавливаются на основе сурими?
- 20 Как определить повторное замораживание формованных продуктов?
- 21 Назовите основные промысловые семейства рыбы и их идентификационные признаки.

Раздел: Яйца и яичные товары

- 1 По каким признакам классифицируются куриные яйца?
- 2 Охарактеризуйте особенности строения и состава куриных яиц, их пищевую ценность, сравните состав белка и желтка.
- 3 Особенности состава и потребительских достоинств меланжа и яичного порошка.
- 4 Какие изменения происходят в яйцах, яичном порошке и меланже при хранении, как они влияют на их качество? Возможные потери.
- 5 Назовите недопустимые дефекты яиц, меланжа и яичного порошка, а также показатели их безопасности.
- 6 Правила маркировки, упаковки, хранения и реализации яичных товаров.

9.2. Вопросы для подготовки к экзамену

1. Зерно, как сырье для производства зерномучных товаров: особенности химического состава, классификация зерновых культур. Товарное качество, показатели безопасности. Транспортирование и хранение.
2. Крупа: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, характеристика ассортимента, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
3. Мука пшеничная и ржаная: сравнительная характеристика состава, хлебопекарных свойств, идентификационных признаков. Экспертиза качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
4. Хлеб: химический состав и значение в питании, формирование качества, классификация и характеристика ассортимента, экспертиза качества, идентификация видов и сортов, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.

5. Макароны изделия: химический состав и значение в питании. Формирование качества, классификация, идентификация видов, экспертиза качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и реализация.
6. Сухарные изделия: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификационные признаки, экспертиза качества, дефекты, упаковка, транспортирование, хранение, реализация.
7. Бараночные изделия: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, идентификация видов и ассортимента, экспертиза качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
8. Крупяные концентраты: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, идентификация видов и ассортимента, экспертиза качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
9. Свежие плоды и овощи: химический состав, значение в питании, классификация, важнейшие природные сорта, особенность как товара, показатели качества, дефекты.
10. Картофель: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификационные признаки, экспертиза качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.
11. Корнеплоды: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, экспертиза качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.
12. Капустные овощи: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, экспертиза качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.
13. Луковые овощи: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, экспертиза качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.
14. Томатные овощи: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, экспертиза качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.
15. Тыквенные овощи: химический состав, значение в питании, хозяйственно-ботанические сорта, их идентификация, экспертиза качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.
16. Десертные и пряные овощи: химический состав, значение в питании, классификация, природные сорта, их идентификационные признаки, показатели качества, повреждения, условия и режим хранения, транспортирования и реализации.
17. Семечковые плоды: химический состав, значение в питании, классификация, признаки сортов, их идентификация, экспертиза качества, дефекты, условия и режим хранения, потери и меры по их устранению, транспортирование, реализация.
18. Косточковые плоды: химический состав, значение в питании, классификация, помологические сорта, их идентификация, экспертиза качества, дефекты, условия и режим транспортирования, хранения, реализации.
19. Виноград: химический состав, значение в питании, классификация, ампелографические сорта, их идентификация, экспертиза качества, дефекты, условия и режим хранения, транспортирования, реализации.
20. Ягоды: химический состав, значение в питании, классификация, помологические сорта, их идентификация, экспертиза качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
21. Субтропические плоды: химический состав, значение в питании, классификация, помологические сорта, их идентификация, экспертиза качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.

22. Тропические плоды: химический состав, значение в питании, классификация, помологические сорта, их идентификация, экспертиза качества, дефекты, условия транспортирования, хранения, реализации.
23. Квашеные овощи: химический состав, пищевая ценность, сущность квашения, классификация, ассортимент, экспертиза качества, торговые сорта, дефекты, условия хранения, транспортирования, реализации.
24. Сушеные плоды и овощи: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, экспертиза качества, дефекты, условия хранения, реализации.
25. Грибы: химический состав, значение в питании, классификация, способы переработки, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
26. Замороженные плоды и овощи: химический состав, пищевая ценность, формирование качества и ассортимента, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
27. Плодоовощные консервы: пищевая ценность, классификация, формирование качества и ассортимента, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
28. Крахмал: состав, значение в питании, формирование качества, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
29. Крахмалопродукты: основные виды, особенности производства, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, использование, упаковка, маркировка, хранение.
30. Сахар: пищевая ценность, классификация, формирование качества и ассортимента, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
31. Кондитерские изделия: особенности состава, значение в питании, формирование качества и ассортимента, классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование, реализация.
32. Мед: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, возможная фальсификация и способы ее обнаружения, условия хранения, подготовка к реализации.
33. Фруктово-ягодные кондитерские изделий: состав, пищевая ценность классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, условия хранения, реализации.
34. Шоколад: химический состав, пищевая ценность, классификация, формирование качества, идентификация видов, дефекты, экспертиза качества, условия хранения и реализации.
35. Карамель: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, производство, экспертиза качества, идентификация, дефекты, условия и сроки хранения.
36. Конфеты: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, формирование качества, идентификация, дефекты, условия хранения, реализации.
37. Драже и ирис: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, условия хранения, реализации.
38. Халва: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, дефекты, условия хранения и реализации.
39. Пряничные изделия: химический состав, пищевая ценность, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, условия хранения, транспортирования, реализации.
40. Печенье, крекер, галеты: состав, пищевая ценность, классификация, формирование качества, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализации.

41. Торты и пирожные: состав, значение в питании, классификация, формирование качества, ассортимент, идентификация, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, реализации.
42. Алкогольные напитки: состав, физиологическое воздействие на организм человека, классификация, формирование качества и ассортимента (спирт, водка), идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
43. Ликероводочные изделия: общая характеристика, классификация, идентификационные признаки, ассортимент, формирование качества, экспертиза качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
44. Виноградные вина: химический состав, отличие от водки и ликероводочных изделий, классификация, ассортимент, формирование качества, экспертиза качества, дегустация, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализации.
45. Игристые вина: химический состав, отличие от «Тихих» вин, ассортимент, его идентификация, формирование качества (сырье, производство), экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
46. Коньяк: химический состав, классификация, ассортимент, его идентификация, формирование качества (сырья, производство). Экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
47. Чай: химический состав, физиологическое воздействие на организм человека, классификация, ассортимент, его идентификация, производство, фабричные, торговые сорта, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
48. Кофе: химический состав, пищевая ценность, физиологическое воздействие на организм человека, сырье, производство, классификация, ассортимент, его идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
49. Ром, виски, кальвадос: состав, формирование качества (сырье, производство), экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
50. Пряности и приправы: особенности состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
51. Безалкогольные газированные напитки: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
52. Плодово-ягодные и овощные соки: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
53. Пиво: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
54. Жиры: химический состав, значение в питании, классификация, ассортимент, его идентификация, дефекты, экспертиза качества, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
55. Растительные масла: состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, транспортирование, реализация.
56. Животные топленые и кулинарные жиры: сравнение по составу, назначению, классификация, ассортимент, идентификация, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
57. Маргарин: особенности состава, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.

58. Кулинарные, кондитерские, хлебопекарные жиры: особенности состава, формирование качества и ассортимента, классификация, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
59. Майонез: состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
60. Молоко: химический состав, значение в питании, технологическая обработка, классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
61. Сливки: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
62. Сметана и творог: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
63. Кисломолочные напитки: особенности состава, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
64. Сыры: химический состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
65. Плавленые сыры: химический состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, условия хранения и реализации.
66. Твердые сычужные сыры: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
67. Мягкие сычужные сыры: химический состав, значение в питании, формирование качества, классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
68. Мороженое: состав, пищевая ценность, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
69. Масло коровье: химический состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
70. Молочные консервы: химический состав, значение в питании, формирование качества (сырье, производство), ассортимент и идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
71. Мясо: морфологический и химический состав, пищевая ценность, формирование качества, классификация, показатели качества, условия и сроки хранения.
72. Товароведная характеристика мяса разных животных, его идентификация, категория упитанности, клеймение, определение качества, условия и сроки хранения.
73. Мясо птицы: химический состав, пищевая ценность, классификация, категории упитанности, экспертиза качества, определение свежести, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
74. Мясо охлажденное: химический состав, пищевая ценность, способы охлаждения, их влияние на качество, экспертиза качества, дефекты, условия и сроки хранения, реализации.
75. Мясо замороженное: химический состав, пищевая ценность, способы замораживания, их влияние на качество, экспертиза качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.

76. Субпродукты: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, его идентификация, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
77. Мясные консервы: состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
78. Колбасы: состав и значение в питании, классификация, ассортимент, его идентификация, формирование качества (сырье, производство), качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия транспортирования, хранения, реализации.
79. Мясные копчености: пищевая ценность, формирование качества (сырье, производство), классификация, ассортимент, его идентификация качества, возможные дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
80. Рыба: химический состав, пищевая ценность, классификация, характеристика основных семейств, посмертные изменения, показатели качества.
81. Рыба живая, охлажденная и мороженая: способы охлаждения и замораживания, ассортимент, его идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения, транспортирования, реализации.
82. Сравнительная товароведная характеристика рыб семейства осетровых, лососевых, сельдевых, карповых и тресковых: их идентификация, особенности состава и пищевой ценности, ассортимент рыбной продукции. Экспертиза качества, дефекты, условия хранения и реализации.
83. Соленая рыба: химический состав и значение в питании, сущность, посола, классификация, ассортимент, его идентификация, экспертиза качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
84. Вяленая, сушеная, копченая рыба: состав, значение в питании, товароведная характеристика ассортимента, его идентификация, экспертиза качества, дефекты, условия и сроки транспортирования, хранения, реализации.
85. Рыбные консервы и пресервы: химический состав, значение в питании, формирование качества. Классификация, ассортимент, его идентификация, экспертиза качества, дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, реализация.
86. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение, реализация.
87. Нерыбное водное сырье: ракообразные, моллюски, водоросли, состав, значение в питании, товароведная характеристика товаров из них, экспертиза качества, дефекты, условия хранения и реализации.
88. Икорные товары: строение, состав, пищевая ценность, товароведная характеристика, ассортимент, его идентификация, экспертиза качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия, сроки хранения и реализации.
89. Формованные и структурированные продукты: особенности состава, пищевая ценность, формирование качества и ассортимента, идентификация, показатели качества, дефекты, хранение, реализация.
90. Яйца и яичные товары: химический состав, строение, классификация, ассортимент, идентификация, экспертиза качества, дефекты, транспортирование, хранение, реализация.