

Рабочая программа составлена на основании Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению (специальности): 655700
Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания.(№ 183 тех/дс от 23.03.2000)

ОПД.Ф.11, 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
ОПД.Ф.11	Товароведение продовольственных товаров: предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Методы товароведения. Химический состав, пищевая ценность, факторы, формирующие качество потребительских товаров, стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Ассортимент, его виды и показатели. Ассортиментная политика. Товароведческая характеристика и экспертиза качества зерна и продуктов его переработки; свежих и переработанных плодов и овощей; вкусовых и кондитерских товаров; мяса и мясопродуктов; рыбы и рыбных продуктов; пищевых жиров, молока и молочных продуктов и других пищевых продуктов. Информация о товаре. Правила и режимы транспортирования и хранения продовольственных товаров.	150

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	Рабочая программа составлена на основании Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки дипломированного специалиста 655700 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" специальности 271200 (260501) "Технология продуктов общественного питания". ГОС № 183 тех/дс, утвержден 23.03.2000 г. Шифр ГОС: ОПД.Ф.11 - общепрофессиональная дисциплина.
Адресат курса	Для направления подготовки дипломированного специалиста 655700 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" специальности 271200 (260501) "Технология продуктов общественного питания".
Основная цель (цели) дисциплины	После успешного изучения дисциплины обучающийся будет знать химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров, их стандартизацию и сертификацию; ассортимент, его виды и показатели, товароведение товаров растительного и животного происхождения.
Ядро дисциплины	Основные темы изучения дисциплины: - теоретические основы товароведения; - товароведение, характеристика и экспертиза качества

	товаров растительного происхождения; - товароведческая характеристика и экспертиза качества товаров животного происхождения; - информация о товаре; - правила и режимы транспортирования и хранения.
Связи с другими учебными дисциплинами основной образовательной программы	Предшествующие дисциплины по учебному плану: - Математика; - Физика; - Неорганическая, органическая, физическая и коллоидная химия; - Биохимия; - Микробиология; - Санитария и гигиена питания. Последующие дисциплины по учебному плану: - Метрология, стандартизация и сертификация; - Холодильная техника и технология; - Технология продуктов общественного питания; - Менеджмент и маркетинг.
Требования к первоначальному уровню подготовки обучающихся	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.
Особенности организации учебного процесса по дисциплине	Изучение дисциплины строится на основе сочетания разнообразных форм учебного процесса: лекций, лабораторных занятий, экскурсий на пищевые предприятия, посещение "Сибирской ярмарки", самостоятельной работы студентов с использованием различных видов контроля знаний (выполнение индивидуальных заданий, контрольных работ по проверке текущих знаний, проведение коллоквиума, решения ситуационных задач). Курс рассчитан на 150 часов, из которых на лекции отводится - 72 часа, лабораторные занятия - 36 часов, самостоятельную работу - 42 часа. Разработана тематика лабораторных занятий, на которых обучающиеся изучают ассортимент товарной группы, идентификационные признаки разных видов и наименований товаров, их дефекты, осваивают методы определения качества товаров, проводят идентификацию предложенных образцов и экспертизу их качества, оформляют результаты экспертизы, проводят анализ полученных данных, делают замечания о качестве, оформляют отчет, участвуют в обсуждении, защищают работу путем собеседования с преподавателем. Критерием получения допуска к экзамену является сдача теоретического материала по теме лабораторного занятия, выполнение работ, защита отчета, результат проверки текущих знаний, успешное выполнение и своевременная сдача РГЗ и его защита. По окончании изучения курса обучающиеся участвуют в

	проведении студенческой поточной научно-практической конференции на тему: "Проблемы производства, потребления, качества и безопасности продовольственных товаров, реализуемых на потребительском рынке г. Новосибирска".
--	---

3. Цели учебной дисциплины

Таблица 3.1

После изучения дисциплины студент будет

иметь представление	
1	о предмете и задачах товароведения продовольственных товаров
2	о природе и свойствах продовольственных товаров
3	о безопасности и экологической чистоте продуктов
4	о процессах, происходящих при транспортировании и хранении пищевых продуктов
5	о требованиях, предъявляемых к товарам различных видов нормативной документации
знать	
6	принципы классификации и формирования ассортимента
7	правила кодирования, маркировки и идентификации товаров отечественного и зарубежного производства
8	основы количественной и качественной приемки товаров
9	особенности экспертизы и сертификации товаров
10	факторы, определяющие конкурентоспособность товаров на потребительском рынке
уметь	
11	проводить идентификацию товара по маркировке, контроль и экспертизу качества в соответствии с требованиями нормативной документации
12	устанавливать сроки хранения товаров, размещать их на хранение, прогнозировать сохраняемость
13	выявлять причины возникновения дефектов
14	управлять ассортиментом и качеством товаров в соответствии с состоянием рынка
иметь опыт (владеть)	
15	владения приемами поиска и использования научно-технической информации
16	автоматизированной обработки результатов экспертиз
17	оформление результатов контрольных проверок, экспертиз, сертификации товаров

4. Содержание и структура учебной дисциплины

Лекционные занятия

Таблица 4.1

(Модуль), дидактическая единица, тема	Часы	Ссылки на цели
Семестр: 5		
Модуль: Теоретические основы товароведения		
Предмет, содержание и задачи товароведения продовольственных товаров	2	1, 2
Факторы, формирующие качество и ассортимент	2	6, 7

продовольственных товаров		
Модуль: Товароведческая характеристика и экспертиза качества товаров растительного происхождения		
Зерно и продукты его переработки	8	10, 2, 4, 5, 9
Свежие и переработанные плоды и овощи	8	10, 2, 4, 5, 9
Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	8	10, 2, 4, 5, 9
Вкусовые товары	8	10, 2, 4, 5, 9
Семестр: 6		
Модуль: Товароведческая характеристика и экспертиза качества товаров животного происхождения		
Пищевые жиры	8	10, 2, 3, 5, 6, 9
Молоко и молочные продукты	8	10, 2, 4, 5, 6, 9
Мясо и мясные продукты	8	10, 2, 4, 5, 6, 9
Рыба и рыбные продукты	8	10, 2, 4, 5, 6, 9
Яйцо и яичные продукты	4	10, 2, 4, 5, 6, 9

Лабораторная работа

Таблица 4.2

(Модуль), дидактическая единица, тема	Учебная деятельность	Часы	Ссылки на цели
Семестр: 5			
Модуль: Теоретические основы товароведения			
Изучение построения НТД, норм естественной убыли, правил отбора проб, методов оценки качества продовольственных товаров	Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия. Знакомится с нормативной документацией. Приобретает навыки определения показателей качества органолептическими и инструментальными методами. Решает задачи по определению естественной убыли продовольственных товаров. Оформляет отчет. Участвует в подведении итогов занятия. Защищает работу.	2	5, 8, 9
Модуль: Товароведческая характеристика и экспертиза качества товаров растительного происхождения			
Изучение ассортимента и	Отвечает на	4	11, 15, 16,

экспертиза качества зерномучных товаров	поставленные вопросы по теме занятия. Изучает ассортимент, знакомится с нормативной базой для предстоящей экспертизы, проводит идентификацию образцов, определяет их качество. Анализирует результаты, составляет заключение о качестве, оформляет отчет, участвует в обсуждении результатов экспертизы. Защищает работу.		17, 6, 7, 9
Изучение сортов, экспертиза качества свежих и переработанных плодов и овощей	Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия. Изучает природные сорта плодов и овощей. Описывает сорт предложенного образца. Идентифицирует сорт образца по признакам. Отбирает показатели качества и методы их определения. Проводит сортировку образцов, устанавливает соответствие их качества требованиям НТД. Анализирует результаты, делает заключение по полученным результатам экспертизы. Оформляет отчет. Участвует в обсуждении результатов. Защищает работу.	8	11, 15, 16, 17, 6, 7, 9
Изучение ассортимента, идентификация и экспертиза качества вкусовых товаров	Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия. Знакомится с принципами формирования	4	11, 16, 17, 6, 7, 9

	торговых сортов чая и кофе, правилами отбора проб для экспертизы этих товаров. Изучает ассортимент и показатели качества чая. Идентифицирует образцы. Определяет содержание экстрактивных веществ чая (кофе) рефрактометрическим методом. Проводит органолептическую оценку представленных образцов чая (кофе). Оформляет результаты экспертизы чая (кофе). Участвует в обсуждении результатов. Защищает работу.		
Семестр: 6			
Модуль: Товароведческая характеристика и экспертиза качества товаров животного происхождения			
Изучение ассортимента и экспертиза пищевых жиров	Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия. Изучает ассортимент растительных масел, животных топленых жиров, коровьего масла и маргарина. Знакомится с нормативной базой предстоящей экспертизы, отбирает показатели, проводит органолептическую оценку предложенных образцов жиров. Определяет свежесть жиров по кислотному и перекисному числам. Прогнозирует сроки хранения оцененных образцов. Оформляет результаты оценки качества жиров. Участвует в	4	11, 15, 16, 17, 6, 7, 9

	обсуждении полученных данных. Оформляет отчет. Защищает работу.		
Изучение ассортимента и экспертиза качества молока и молочных товаров	Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия. Изучает нормативную базу предстоящей экспертизы, отбирает наиболее информативные показатели. Идентифицирует предложенные образцы. Участвует в тренинге по распознаванию дефектов молочных товаров. Определяет органолептические и физико-химические показатели качества. Доказывает натуральность молочных товаров. Анализирует результаты экспертизы. Делает заключение о качестве используемого образца и перспективах его использования. Оформляет результаты экспертизы. Участвует в обсуждении полученных результатов. Защищает отчет.	4	11, 15, 16, 17, 6, 7, 9
Изучение ассортимента и экспертиза качества мяса и мясных продуктов	Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия. Изучает нормативную базу предстоящей экспертизы. Отбирает показатели качества. Участвует в тренинге по распознаванию видовой принадлежности мяса. Идентифицирует предложенные образцы мяса. Определяет	4	11, 15, 16, 17, 5, 6, 7, 9

	качество мяса. Устанавливает ассортиментную принадлежность колбас. Определяет качество предложенных образцов колбас. Сопоставляет результаты с требованиями НТД. Делает заключение о качестве. Оформляет отчет. Участвует в обсуждении результатов экспертизы.		
Экспертиза качества рыбных и яичных товаров	Отвечает на поставленные вопросы по теме занятия. Участвует в тренинге по распознаванию видовой принадлежности рыбы, определению семейства. Изучает нормативную базу предстоящей экспертизы, отбирает показатели качества. Знакомится с методиками их определения. Идентифицирует предложенные образцы мороженой рыбы. Определяет качество образцов. Устанавливает соответствие НТД. Делает заключение о качестве. Оценивает качество соленой рыбы. Определяет органолептические и физико-химические показатели качества (буферность, содержание поваренной соли). Делает заключение о соответствии качества	6	11, 15, 16, 17, 5, 6, 7, 9

	испытываемых образцов требованиям стандарта. Идентифицирует предложенные образцы яиц по маркировке, устанавливает их категорию. Проводит овоскопирование образцов яиц. Проводит экспертизу их качества. Делает заключение о качестве. Оформляет отчет. Участвует в обсуждении полученных результатов по оценке качества рыбных и яичных товаров. Защищает работу.		
--	--	--	--

5. Самостоятельная работа студентов

Семестр- 5, РГЗ

В ходе изучения дисциплины в 5 семестре обучающиеся выполняют расчетно-графическое задание по товароведению товаров растительного происхождения.

Цель работы: проверка теоретических знаний и умений обучающихся применять их на практике для принятия правильных решений на формирующемся рынке продовольственных товаров.

Содержание работы: В работе необходимо раскрыть актуальность избранной темы расчетно-графического задания, провести анализ имеющейся информации в печатных и электронных источниках информации, указать цель и задачи работы. В практической части работы следует представить информацию о структуре ассортимента товаров на примере торгового предприятия, оценить политику формирования ассортимента в данном предприятии. В со-ответствии с темой задания провести экспертизу качества образцов товаров, отобранных в качестве объекта экспертизы, выяснить соблюдение условий хранения и реализации товаров данной группы (например, молочных или кондитерских). Результаты исследований необходимо оформить в виде таблиц, рисунков, сопровождая их анализом. В заключительной части работы представить выводы в виде кратких тезисов, на основании которых сформулировать рекомендации, направленные на улучшение работы торгового предприятия по формированию ассортимента товаров, рационализации условий хранения и реализации. В конце работы привести список используемой литературы. Работы оформляются на листах формата А4. Защита работы предусматривает собеседование с преподавателем и обоснования полученных результатов и принятых решений. Общий объем 15-20 страниц.

Примерная тематика РГЗ:

1. Анализ ассортимента и экспертиза качества чая, реализуемого в торговом предприятии "Холидей" г. Новосибирска.
2. Изменение качества кисломолочных напитков в процессе хранения

3. Сохраняемость районированных и перспективных сортов картофеля и овощей (на примере одного вида), выращиваемых в Новосибирской области.
4. Сравнительная характеристика ассортимента, качества и конкуренто-способности твердых сычужных сыров отечественного и зарубежного производства.
5. Особенности формирования ассортимента чая (кофе, виноградных вин и др.), реализуемого в сети магазинов "Чай и кофе со всего мира" г. Новосибирска
6. Упаковка как фактор сохраняемости и конкурентоспособности молочных товаров, реализуемых товаров, реализуемых на потребительском рынке г. Новосибирска
9. Сравнительная оценка потребительских свойств и ассортимента, вырабатываемых предприятиями г. Новосибирска

Примерная структура расчетно-графического задания

Тема: Анализ ассортимента и качество чая, реализуемого на потребительском рынке г. Новосибирска (на примере торгового предприятия)

Введение

1. Теоретические аспекты формирования ассортимента и качества чая

Особенности химического состава и пищевой ценности чая

Характеристика ассортимента чая, реализуемого на российском рынке

Факторы, формирующие качество чая

Влияние упаковки на конкурентоспособность и качество чая

2. Практическая часть

Объекты, методы исследования, постановка опытов

Анализ структуры ассортимента чая, реализуемого в ... г. Новосибирска

Экспертиза качества реализуемого чая

Анализ условий хранения и реализации чая в торговом предприятии

Выводы и предложения

Список используемой литературы

Приложения

На выполнение и защиту РГЗ предусмотрено 12 часов.

Семестр- 5, Подготовка к экзамену

После выполнения лабораторных работ, защиты РГЗ студент допускается к экзамену.

Подготовка к экзамену осуществляется во время сессии.

Семестр- 5, Подготовка к занятиям

Подготовка к лабораторным занятиям осуществляется в соответствии с их тематикой.

На подготовку к занятиям предусмотрено 12 часов.

Семестр- 6, РГЗ

В ходе изучения дисциплины в 6 семестре обучающиеся выполняют расчетно-графическое задание по товароведению товаров животного происхождения.

Цель, содержание, тематика и структура работы - аналогично РГЗ за 5 семестр.

На выполнение и защиту РГЗ предусмотрено 12 часов.

Семестр- 6, Подготовка к экзамену

После выполнения лабораторных работ, защиты РГЗ студент допускается к экзамену.

Подготовка к экзамену осуществляется во время сессии.

Семестр- 6, Подготовка к занятиям

Подготовка к лабораторным занятиям осуществляется в соответствии с их тематикой.

На подготовку к занятиям предусмотрено 6 часов.

6. Правила аттестации студентов по учебной дисциплине

Суммарный рейтинг студента в баллах за семестр складывается из оценки его деятельности в течение семестра и оценки, полученной на экзамене, в соотношении 60÷40.

Курс «Товароведение продовольственных товаров» изучается 2 семестра. Суммарный рейтинг студента за семестр рассчитывается в количестве 100 баллов. Максимальный балл проставляется за качественное и своевременное выполнение работ и требований к ним по всем видам деятельности студента.

6.1. Оценка видов деятельности студентов в семестре

6.1.1. Выполнение расчетно-графических работ

Выполнение расчетно-графической работы оценивается в диапазоне от 25 до 55 баллов. Срок сдачи РГР на проверку определяется в соответствии с календарным планом занятий. Он исчисляется с начала выполнения эксперимента и оформления расчетно-пояснительной записки в течение месяца.

При качественном выполнении задания и оформлении РГР согласно предъявляемым требованиям, а также успешной защиты, при сдаче работы в срок студент получает 40 баллов. При досрочной сдаче и защите РГР оценка повышается, а при сдаче позже установленного срока снижается в соответствии с таблицей 6.1

Таблица 6.1

Время сдачи РГР	За две недели до установленного срока	За неделю до установленного срока	В срок (в течение месяца)	Позже срока
Оценка в балах	50	45	40	- 1 балл в день

За углубленную проработку вопросов РГР (например, при оценке 4-5 товарных образцов, при анализе структуры ассортимента товаров, взятых в качестве объекта исследования, на примере 2-3 торговых предприятий и т.д.), отличное оформление работы балл за указанный вид работы может быть повышен до максимального (55).

Если студенту РГР возвращается для доработки, то общий балл снижается на 0-10 баллов (в зависимости от вида доработки).

Если студент сдает на проверку РГР по теме не согласованной с преподавателем, по полученный балл обнуляется независимо от качества выполнения.

Если РГР не сдается в срок сдачи без уважительных причин, то на проверку она принимается только при наличии объяснительной записки о причинах задержки, завизированной в деканате.

Защита РГР состоит из теоретической и практической части, выводов и предложений. Теоретические вопросы оцениваются 10 баллами, практическая часть – 20, выводы и предложения – 5 баллов. Правила оценивания защиты РГР представлены в таблице 6.2.

Таблица 6.2

Состав защиты РГР	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Теоретическая часть	15	15
Практическая часть	25	20
Выводы, предложения	10	5

Если студент с первой попытки набирает зачетное количество баллов по всем трем составляющим защиты, РГР считается защищенной. Если студент набирает количество баллов, превышающих зачетное, то балл за выполнение РГР повышается на средне

арифметическое, превышающих зачетный уровень по всем трем составляющим защиты. В результате балл за выполнение РГР повышается на величину

$$\frac{5+5+5}{3} = 5$$

Если студент не набирает зачетное количество баллов с первой попытки защиты РГР, то балл может быть снижен.

6.1.2. Лабораторные занятия

В начале каждого лабораторного занятия проводится опрос студентов по теме занятия с целью выявить уровень их подготовки, который оценивается в диапазоне от 16 до 40 баллов. Отличная подготовка за все 8 занятий оценивается 40 баллами, хорошая – 32, удовлетворительная – 24, неудовлетворительная – 16 баллам.

6.1.2.2. Лабораторные занятия.

Выполнение и защита всех лабораторных занятий оценивается в пределах 48-80 баллов, т.е. 80 баллов за отличное выполнение и защиту всех занятий (10 баллов – за одно занятие); 64 балла – за хорошее выполнение и защиту всех занятий (8 баллов – за одно занятие); 48 баллов – за удовлетворительное выполнение и защиту (6 баллов за одно занятие).

6.1.3. Правила выставление оценки деятельности студентов в семестре

Количество баллов, набранное студентом в течение семестра, рассчитывается как среднеарифметическое за все виды деятельности.

29-34 – удовлетворительно

35-40 – хорошо

41-46 – отлично

Предварительная оценка является равноправной составляющей экзаменационной оценки.

В случае если студент не защитил, хотя бы одну лабораторную работу, он получает 28 баллов (оценка «неудовлетворительно») независимо от количества баллов за другие виды его деятельности.

Если студент не выполнил, хотя бы одну лабораторную работу за работу в семестре он получает 24 балла (неудовлетворительно) независимо от количества баллов за другие виде его деятельности и не допускается к экзамену.

Итоговый балл за семестр может быть повышен на 5 баллов за участие в научно-исследовательской работе и за выступление с докладом, за публикацию результатов научной работы и т.д.

6.2 Экзамен

Экзамен по курсу «Товароведение продовольственных товаров» проводится в устной форме.

На экзамене студенту предлагается ответить устно на три вопроса, поставленные в билете. По каждому ответу выставляется оценка по пятибалльной системе. Общая оценка на экзамене представляет собой среднеарифметическое значение полученных оценок. Если оценка на экзамене не совпадает с предварительной оценкой, то результирующая оценка выставляется после дополнительной устной беседы или рассчитывается как среднее арифметическое этих двух оценок (округление в сторону предварительной оценки).

Если студент за работу набрал от 55 баллов и выше, к его экзаменационной оценке по пятибалльной системе добавляется один балл.

Для определения суммарного рейтинга студента экзаменационная оценка переводится в баллы в соответствии с таблицей 6.3.

Таблица 6.3

Неудовлетворительная	0 баллов
Удовлетворительная	11-20 баллов
Хорошо	21-30 баллов
Отлично	31-40 баллов

При повторной сдаче баллы за экзамен не ставятся.

7. Список литературы

7.1 Основная литература

В печатном виде

1. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник / [В. В. Шевченко и др.]. - М., 2006. - 542, [1] с. : ил., табл. - Рекомендовано МО.
2. 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.
3. Микулович Л. С. Товароведение продовольственных товаров : учебник по специальности "Торговое дело" / Л. С. Микулович. - Минск, 2006. - 416 с.

7.2 Дополнительная литература

В печатном виде

1. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания и экспертизы продовольственных товаров : Учебник. - Новосибирск, 1996. - 431 с.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

В печатном виде

1. Товароведение продовольственных товаров : программа, методические указания и контрольные задания для 3 курса специальности 271200 "Технология продуктов общественного питания" (заочная форма обучения) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. А. Родькина]. - Новосибирск, 2001. - 41 с. : табл.
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 продовольственных товаров : методические указания к лабораторным занятиям для 3 курса специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. А. Родькина, С. М. Корпачева]. - Новосибирск, 2007. - 103, [1] с. : табл.
4. Товароведение продовольственных товаров : методические указания к контрольной работе для 3 курса заочного факультета по специальности 260501 - "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. А. Родькина]. - Новосибирск, 2009. - 46, [1] с. : табл.

В электронном виде

1. Товароведение продовольственных товаров : программа, методические указания и контрольные задания для 3 курса специальности 271200 "Технология продуктов общественного питания" (заочная форма обучения) / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. А. Родькина]. - Новосибирск, 2001. - 41 с. : табл.. - Режим доступа: <http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2001/2174.zip>
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 продовольственных товаров : методические указания к лабораторным занятиям для 3 курса специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. А. Родькина, С. М. Корпачева]. - Новосибирск, 2007. - 103, [1] с. : табл.. - Режим доступа: <http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2007/3397.rar>
4. Товароведение продовольственных товаров : методические указания к контрольной работе для 3 курса заочного факультета по специальности 260501 - "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. А. Родькина]. - Новосибирск, 2009. - 46, [1] с. : табл.. - Режим доступа: <http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2009/3649.pdf>

9. Контролирующие материалы для аттестации студентов по дисциплине

В качестве контролирующих материалов используются вопросы для проверки текущих знаний и ситуационные задачи.

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 сырками?
- 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.

В качестве контролирующих материалов по дисциплине обучающимся предлагается ответить на вопросы задач.

Задача 1

Результаты анализа гречневой крупы: влажность - 14,8%, битых ядер – 1,3г, испорченных ядер – 0,11г.

Определить:

- пригодна ли крупа к длительному хранению?
- какого сорта данная гречневая крупа?

Задача 2

Результаты анализа муки пшеничной:

- цвет муки: белый с кремовым оттенком;
- запах и вкус: свойственные пшеничной муке;
- влажность: 16%
- 0,59%
- сырая клейковина: 45%

Определите товарный сорт муки и перспективы использования.

Задача 3

Вы обнаружили в хлебном магазине приятный фруктовый запах, но фруктов здесь нет. Что послужило причиной появления фруктового запаха. Как вы распорядитесь партией товара с таким запахом?

Задача 4

В процессе варки макаронных изделий обнаружено, что они потеряли форму, слипались, образовывали комья. Каковы причины потери возникновения этих дефектов, кто несет ответственность за плохое качество: поставщик или магазин?

Задача 5

В процессе приемки яблок свежих поздних сроков созревания установлена смесь сортов в единице упаковки. К какому товарному сорту отнесете партию?

Задача 6

Вы товаровед и при приемке партии винограда обнаружили часть ящиков разбитых. Как отобрать средний образец для оценки качества?

Задача 7

Определите товарный сорт черного байхового чая по следующим показателям: уборка ровная, чаинки хорошо скручены, цвет разваренного листа с коричневым оттенком, настой яркий, прозрачный, вкус приятный с терпкостью, но недостаточно тонкий аромат.

Задача 8

Сделайте заключение о качестве и способе очистки масла кукурузного, если при приемке установлено: кислотное число - 0,7 мг КОН, цветность - 10. влага – 0,8%, отстой – отсутствовал.

Задача 9

Сделайте заключение о качестве маргарина столового молочного, имеющего следующие показатели: вкус и запах – пустой, консистенция – мягкая до мазеобразной, цвет – светло-желтый, однородный, содержание влаги – 16%, жира – 82,5%, соли – 1%, кислотность – 3,2° Кеттстофера.

Задача 10

Сделайте заключение о качестве творога и возможности его реализации, если при приемке установлено: вкус и запах кисломолочный с наличием слабой горечи, консистенция рассыпчатая с незначительными выделениями сыворотки, содержание влаги – 20%, кислотность - 250° Т.

Задача 11

Сделайте заключение о качестве карамели, если при приемке продукции установлено, что часть карамели имеет увлажненную поверхность, содержание редуцирующих сахаров – 24%, влажность – 4%.

Задача 12

При поступлении партии конфет «Белочка» оказалось, что конфеты имеют трещины в глазури, в которой отсутствует блеск. Дайте заключение о качестве данной партии.

Задача 13

Определите товарный сорт сельди соленой, если при приемке установлено наличие запаха окислившегося жира с проникновением в мышечную ткань.

Итоговый теста
Вариант 1
Исключите лишнее

1 К крупам повышенной питательной ценности относятся:

- А Спортивная
- Б Полтавская
- В Юбилейная
- Г Перловая
- Д Южная

Выберите правильные ответы

2 Показатели качества, свидетельствующие о порче крупы при хранении:

- А Цвет
- Б Запах
- В Вкус
- Г Влажность
- Д Кислотность

3 Установите последовательность технологических операций производства муки пшеничной:

- А Очистка зерна
- Б Составление помольных партий
- В Измельчение зерна
- Г Гидротермическая обработка зерна
- Д Формирование сортов муки
- Е Сортировка продуктов измельчения
- Ж Расфасовка и упаковка
- З Контроль качества

Установите соответствие

4 Между видом и назначением муки:

- | | |
|-------------|-----------------|
| А Пшеничная | 1 Хлебопекарная |
| Б Ржаная | 2 Макаронная |
| В Гречневая | 3 Кулинарная |

Дополните

5 Прodel – это побочный продукт _____

Выберите правильные ответы

6 Цвет быстрорастворивающейся ядрицы обусловлен:

- А Меланоидинами
- Б Карамелизацией сахаров
- В Уменьшением хлорофиллов
- Г Денатурацией белков

7 ГОСТом не нормируется содержание клейковины в муке:

- А Пшеничной
- Б Ржаной
- В Соевой

8 Объективные показатели качества хлеба при экспертизе:

- А Влажность
- Б Цвет корки
- В Эластичность мякиша
- Г Пористость
- Д Кислотность

Дополните

9 При экспертизе качества бараночных изделий определяют следующие показатели:

- А Правильность формы
- Б Постоянство формы

В
Г
Д

Выберите верные ответы

10 Объективные показатели качества макаронных изделий, определяемые при экспертизе:

- А Цвет
- Б Вкус
- В Состояние после варки
- Г Кислотность
- Д Сухие вещества, перешедшие в варочную воду

Исключите лишнее

11 К корнеплодам относятся:

- А Морковь
- Б Свекла
- В Редис
- Г Топинамбур
- Д Редька
- Е Батат

Выберите правильные ответы

12 У цветной капусты в пищу используются:

- А Нераспустившееся соцветие
- Б Листья
- В Головка

13 К цитрусовым плодам относятся:

- А Грейпфруты
- Б Мандарины
- Г Ананасы
- Д Киви

Исключите лишнее

14 По морфологическим и вкусовым признакам апельсины делятся на группы:

- А Обыкновенные
- Б Необыкновенные
- В Корольки
- Г Пупочные

15 Наиболее известные сорта винограда:

- А Тайфи
- Б Белый налив
- В Хусайне
- Г Каберне

Выберите правильный ответ

16 Бананы убирают:

- А В съемной стадии зрелости
- Б В потребительской стадии зрелости

Дополните

17 Идентификационные признаки сорта картофеля:

- А Форма клубня
- Б
- В
- Г
- Д

Выберите правильные ответы

18 К отходам относятся клубни картофеля:

- А С удушьем
- Б Пораженные паршой
- В Подмороженные
- Г Позеленевшие до $\frac{1}{4}$ поверхности
- Е Запаренные

19 Естественная убыль плодов и овощей вызывается:

- А Дыханием
- Б Болезнями
- В Испарением воды
- Г Повреждениями сельхозвредителями

Дополните

20 Обеденные консервы это:

- А Полуфабрикаты для быстрого приготовления 1-х блюд (щи, борщи)
- Б _____

Выберите правильный ответ

21 Как можно установить повторное замораживание плодов и овощей в замороженном виде:

- А Овощи и плоды не отделяются друг от друга
- Б Овощи и плоды отделяются друг от друга

Исключите лишнее

22 Для сушки используются грибы:

- А Опята
- Б Рыжики
- В Подберезовики
- Г Сыроежки
- Д Лисички
- Е Грузди

Установите соответствие

23 Между видом крахмала и формой крахмального зерна:

- | | |
|----------------|----------------|
| А Картофельный | 1 Многогранник |
| Б Кукурузный | 2 Овальное |
| В Рисовый | 3 Элипс |
| Г Пшеничный | 4 Звездочка |

Дополните

24 Крахмал не допускается в реализацию при наличии следующих дефектов:

- А Посторонний вкус
- Б _____
- В _____
- Г _____
- Д _____
- Е _____

Исключите лишнее

25 Оптимальная температура хранения сахара-рафинада:

- А Ниже 0 °С
- Б 0 °С

26 Полифлерный мед это:

- А Сборный
- Б Луговой
- В Горный
- Г Малиновый

Выберите правильные ответы

27 Дефекты меда это:

- А Кристаллизация
- Б Кусочки воска
- В Газовыделение

28 При экспертизе качества карамели определяют следующие показатели:

- А Вкус и запах
- Б Поверхность
- В Окраска
- Г Форма
- Д Количество отделочного материала
- Г Массу завертки

Дополните

29 Шоколад – это продукт переработки _____ с добавлением или без добавления _____

30 Криолло – это _____

31 Укажите субъективные показатели качества шоколада _____

Исключите лишнее

32 При экспертизе качества мармелада не определяют:

- А Кислотность
- Б Влажность
- В Консистенцию
- Г Редуцирующие вещества
- Д Вид на изломе

33 К восточным сладостям не относятся:

- А Щербет
- Б Халва
- В Казинаки
- Г Парварда

Выберите правильный ответ

34 При экспертизе качества каких кондитерских изделий определяется намокаемость:

- А Шоколада
- Б Печенья
- В Вафель
- Г Пряников

35 Производство зеленого чая отличается от производства черного тем, что чайный лист не проходит процессов:

- А Завяливания
- Б Скручивания
- В Пропаривания
- Г Ферментации
- Д Сушки

Выберите верные ответы

36 При экспертизе качества чая определяют:

- А Уборку
- Б Наличие типса
- В Аромат
- Г Вкус сухого чая
- Д Чайную пыль

Исключите лишнее

37 Типс это:

- А Ресничка чайного листа

- Б Почка
- В Крошка

Дополните

38 Сырьем для производства кофе служат _____

Выберите верный ответ

39 В группу пряностей «семена» входят:

- А Ваниль
- Б Гвоздика
- В Имбирь
- Г Горчица

Установите соответствие между

40 Сырьем и видом напитка

- А Сахарный тростник
- Б Зерно ячменя

- 1 Виски
- 2 Ром
- 3 Коньяк

Дополните

41 В зависимости от способа производства виноградные вина делят на _____

Исключите лишнее

42 Солод это:

- А Пророщенный ячмень с ростками
- Б Пророщенный ячмень без ростков
- В Замоченный ячмень

43 Показатели качества пива при экспертизе:

- А Прозрачность
- Б Вкус
- В Аромат
- Г Цвет
- Д Количество дрожжевых клеток
- Е Количество спирта

Дополните

44 Жиры, по консистенции классифицируются на

- А
- Б

Выберите верный ответ

45 Линолевая кислота преобладает в масле:

- А Подсолнечном
- Б Арахисовом
- В Конопляном

Дополните

46 Преимущества маргарина в сравнении со сливочным маслом:

- А
- Б

47 Ассортимент столовых маргаринов:

- А Российский
- Б
- В
- Г

48 Субъективные показатели, характеризующие свежесть жиров:

- А
- Б
- В

49 Олеопродукты—это:

- А
- Б
- В

Выберите верные ответы

50 Вещества, обуславливающие бактерицидные свойства молока:

- А Бактерицидные вещества
- Б Лецитин
- В Гормоны
- Д СОМО
- Е Иммунные тела

Дополните

51 Из физико-химических показателей для молока нормируется:

- А Содержание жира
- Б
- В
- Г
- Д

52 Кислотность стерилизованного молока должна быть не более _____

Выберите верные ответы

53 Какой привкус допускается в кефире

- А Гнилостный
- Б Острый
- В Дрожжевой
- Г Спиртовой

54 Укажите субъективные показатели качества йогурта

- А Внешний вид
- Б Кислотность
- В Массовая доля жира
- Г Цвет

55 Какие из молочных продуктов можно замораживать:

- А Кефир
- Б Сметана
- В Творог
- Г Йогурт

Установите соответствие

56 Между процессом брожения, лежащего в приготовлении продукта и названием этого продукта:

- | | |
|---------------------------------|---------------|
| А Гетероферментативное брожение | 1 Простокваша |
| Б Гетероферментативное брожение | 2 Кумыс |
| | 3 Йогурт |
| | 4 Кефир |
| | 5 Ряженка |

Выберите верные ответы

57 В зависимости от особенностей технологии и органолептических свойств сычужные сыры подразделяют на

- А Твердые
- Б Мягкие
- В Плавленные
- Г Рассольные

Выберите правильный ответ

58 Консистенция каких сыров волокнистая

- А Рокфор
- Б Адыгейский
- В Голландский
- Г Брынза
- Д Сулугуни

Дополните

59 В зависимости от температуры в толще мышц различают следующие виды мяса:

- А Парное
- Б
- В
- Г

60 В состав мяса входят различные ткани животного организма:

- А Соединительная
- Б
- В
- Г
- Д
- Е

61 Назовите отличительные особенности охлажденного мяса:

- А Упругая консистенция
- Б
- В
- Г
- Д

62 Колбасы в зависимости от способа термической обработки подразделяют на:

- А
- Б
- В
- Г

Укажите соответствие

63 Между видами клейма и использованием мяса:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| А Овальное | 1 Использование без ограничения |
| Б Штамп «Проварка» | 2 Обезвреживание проваркой |
| В Прямоугольное | 3 Санветэкспертиза неполная |
| Г Электроклеймо «П» в области спины | 4 Птица, промпереработка |

Установите соответствие

64 Между названием субпродукта и его кулинарным назначением

- | | |
|------------------|----------------|
| А Печень | 1 Супы |
| Б Почки | 2 Вторые блюда |
| В Головы говяжьи | 3 Студни |
| Г Мясная обрезь | |

Дополните

65 Рыба-сырец _____

66 Отличительные признаки для тресковых рыб:

Выберите верный ответ

67 К сельдевым не относятся:

- А Минтай
- Б Салака
- В Килька
- В Сельдь атлантическая

Исключите лишнее

- 68 Свежая рыба имеет:
- А Прозрачную слизь
 - Б Блестящие глаза
 - В Серые жабры
 - Г Бледно-розовые жабры

Исключите лишнее

- 69 К моллюскам относятся:
- А Мидии
 - Б Устрицы
 - В Осьминоги
 - Г Лангусты

Установите соответствие

- 70 Между способом и видом разделанной рыбы:
- | | |
|---------------|---|
| А Жаброванная | 1 Обезглавленная без хвостового плавника |
| Б Зябренная | 2 Удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка |
| | 3 Удалены жабры |
- В Тушка

Исключите лишнее

- 71 Показатель созревания рыбы при посоле:
- А Содержание соли
 - Б Буферная емкость
 - В Содержание влаги

Установите товарный сорт

- 72 Сельди, имеющей слабый запах окислившегося жира
- А 1 сорт
 - Б 2 сорт
 - В Не стандартная

Дополните

- 73 Элемент маркировки соленой рыбы, фасованной под вакуумом _____

Выберите верные ответы

- 74 Устранимые дефекты рыбных товаров холодного копчения:
- А Белобочка
 - Б Сухая консистенция мяса
 - В Лопнувшее брюшко
 - Г Рапа

Дополните

- 75 Формованные продукты из гидробионтов:
- А Камабоко
 - Б
 - В

Исключите лишнее

- 76 Икра из лососевых рыб может быть:
- А Пробойной
 - Б Ястычной
 - В Зернистой

Выберите правильный ответ

- 77 Сурими это:
- А Крабовое мясо
 - Б Крабовые палочки

В Рыбный фарш

Дополните

78 Различают формы чешуи

А Костная

Б

В

Г

79 К ракообразным относятся:

А Крабы

Б

В

Г

Д

Выберите верный ответ

80 К техническому браку относят яйца

А Запашистые

Б С насечкой

В С мятым боком

Итоговый тест

Вариант 2

Выберите правильные ответы

- 1 Наиболее стойкие в хранении:
А Зерно
Б Мука
В Крупа
- 2 Причина изменения цвета пшена при хранении:
А Хранение на свету
Б Хранение в отсутствии света
В Хранение при повышенной влажности воздуха
Исключите лишнее
- 3 Экспертиза качества крупы проводится по показателям:
А Внешний вид
Б Цвет
В Вкус и запах
Г Содержание крахмала
Д Содержание жира
- 4 Товарный сорт крупы определяется:
А По содержанию сорной примеси
Б Увеличению объема после варки
В По химическому составу

Выберите верный ответ

- 5 Прогорканию крупы при хранении способствует преобладание:
А Насыщенных жирных кислот
Б Ненасыщенных жирных кислот
В Незаменимых аминокислот
- 6 Ржаная мука вырабатывается следующих товарных сортов:
А Высший сорт
Б Первый сорт
В Обойная
- 7 Объективный показатель качества при установлении товарного сорта муки:
А Цвет
Б Влажность
В Зольность

Дополните

- 8 Хлебные изделия классифицируют:
А По рецептуре
Б
В

Выберите правильные ответы

- 9 При экспертизе качества хлеба определяют физико-химические показатели:
А Пористость
Б Эластичность мякиша
В Кислотность
- 10 Товарный сорт бараночных изделий определяют:
А По сорту муки
Б По рецептуре
В По диаметру

Дополните

- 11 Подкласс плодовых овощей включает группы овощей:
А Томатные

Б
В

Выберите правильные ответы

12 К клубнеплодам относятся:

- А Картофель
- Б Артишок
- В Батат
- Г Топинамбур
- Д Корнишоны

Исключите лишнее

13 Мякоть тыквы употребляют:

- А Вареной
- Б Жареной
- Г Соленой
- Д Печеной
- Е Маринованной

Выберите правильные ответы

14 К тропическим плодам относятся:

- А Фейхоа
- Б Киви
- В Гранаты
- Г Унаби
- Д Финики

15 Установите идентификационные признаки сортов винограда:

- А Форма ягоды
- Б Окраска ягоды
- В Отсутствие плодоножки

16 Сорта плодов называются:

- А Ампелографическими
- Б Ботаническими
- В Помологическими

Дополните

17 Цитрусовые плоды состоят из:

- А Флаведо
- Б
- В

18 Внешний вид плодов и овощей характеризуется следующими единичными показателями:

- А Окраска
- Б Форма
- В
- Г

19 К физико-химическим методам консервирования плодов и овощей относятся:

- А Консервирование солью
- Б
- В

20 Квашеную капусту делят на товарные сорта:

- А Первый
- Б
- В

21 Для соления используют грибы:

- А Грузди
- Б

В
Г

Выберите правильный ответ

22 Люстр крахмала это:

- А Запах
- Б Цвет
- В Блеск
- Г Хруст

Дополните

23 Сахар-рафинад в зависимости от способа выработки подразделяют на виды:

- А Прессованный
- Б
- В

Исключите лишнее

24 Объективные показатели качества сахара:

- А Вкус
- Б Влажность
- В Крепость
- Г Содержание сахарозы

25 К механическим примесям меда относятся:

- А Цветочная пыльца
- Б Кусочки воска
- В Частицы минеральных веществ
- Г Части тела пчел

Дополните

26 Ассортимент леденцовой карамели:

- | | |
|----------------------------|---------------|
| А Таблетированная | 1 Театральная |
| Б Овальная либо брусочками | 2 Барбарис |
| | 3 Спортивная |

Установите соответствие

27 Между видом карамели и ее названием:

- | | |
|--------------|---------------|
| А Леденцовая | 1 Театральная |
| Б С начинкой | 2 Клубника |

Дополните

28 Сахарное поседение шоколада происходит в то случае, если _____

Выберите правильные ответы

29 Основные дефекты шоколада:

- А Поседение
- Б Усыхание
- В Лежалый запах

30 К недопустимым дефектам конфет относятся:

- А Неровная поверхность
- Б Неровное распределение глазури
- В Волнистая поверхность глазури
- Г Расслаивание корпусов с вафельной прослойкой

31 Сырцовые пряники отличаются от заварных:

- А По форме
- Б По вкусу
- В По цвету
- Г По запаху

Исключите лишнее

32 Белково-сбивной полуфабрикат не содержит:

- А Крахмала
- Б Сахара
- В Яиц
- Г Муки

Дополните

33 К вкусовым товарам относятся:

- А Алкогольные напитки
- Б
- В
- Г
- Д
- Е
- Ж

Исключите лишнее

34 В зеленом чае содержится больше:

- А Танина
- Б Витаминов
- В Белков
- Г Сахаров

35 Разновидности растворимого кофе:

- А Порошкообразный
- Б Гранулированный
- Г Ароматизированный
- Д Молотый

36 Виды кофе:

- А Либерика
- Б Матэ
- В Арабика
- Г Робуста

Выберите правильный ответ

37 К пряностям относятся:

- А Перец
- Б Соль
- В Гвоздика
- Г Горчица

Установите соответствие между

38 Вином контролируемого наименования и названием вина:

- А Лидия
- Б Портвейн
- В Кагор
- Г Токай

Исключите лишнее

39 При экспертизе качества пива определяются объективные показатели:

- А Прозрачность
- Б Кислотность
- В Содержание спирта
- Г Цветность
- Д Аромат

Выберите верный ответ

40 Дефектом пива не является:

- А Помутнение
- Б «Искра»
- В Осадок

Дополните

41 Растительные масла по способу очистки классифицируют на:

- А Гидратированное
- Б
- В
- Г

Выберите верный ответ

42 Олеиновая кислота преобладает в масле:

- А Подсолнечное
- Б Оливковое
- В Кукурузное
- Г Льняное

Дополните

43 Масло, подвергнутое механической очистке, гидратации, нейтрализации и дезодорации называется _____

Выберите верный ответ

44 Показатели, характеризующие свежесть растительных масел:

- А Кислотное число
- Б Перекисное число
- В Содержание вторичных продуктов

Дополните

45 Мягкие «масла», в которых наряду с молочным жиром присутствуют другие жиры, называются _____

46 Содержание жира в сливках может быть:

- А 10%
- Б
- В
- Г
- Д
- Е

Выберите верный ответ

47 Причина изменения цвета молока:

- А Развитие пигментирующих бактерий
- Б Развитие гнилостных бактерий
- В Несоблюдение товарного соседства

Дополните

48 Вологодское масло благодаря высокотемпературной пастеризации сливок обладает _____ привкусом

49 Недостатки маргарина в сравнении со сливочным маслом это _____.

Выберите верный ответ

50 Показатели, характеризующие свежесть растительных масел:

- А Кислотное число
- Б Перекисное число
- В Содержание вторичных продуктов окисления

51 Современное название кулинарных жиров _____

52 Показатели, характеризующие пищевую ценность молока:

- А Жир

- Б
- В
- Г
- Д
- Е

53 Эффективность пастеризации молока определяют реакцией на фермент:

54 Кислотность пастеризованного молока должна быть не более выше

55 Назовите продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения:

- А
- Б
- В
- Г

Выберите верные ответы

56 Биойогурт отличается от йогурта:

- А Характером сгустка
- Б Составом закваски
- В Вкусом и запахом
- Г Физиологическим воздействием на организм человека

57 Укажите объективные показатели качества йогурта:

- А Вкус и запах
- Б Массовая доля жира
- В Массовая доля белка
- Г Консистенция

58 По способу свертывания молока сыры делят на:

- А Сычужные
- Б Кисломолочные
- В Переработанные
- Г Плавленные

59 Какие сыры не относятся к плавленным:

- А Колбасный
- Б Омичка
- В Камамбер
- Г Голландский
- Д Рокфор

Дополните

60 Перечислите субъективные показатели качества сыров:

- А
- Б
- В

Выберите верные ответы

61 Какие вещества мышечной ткани образуют вкус и запах мяса:

- А Свободные аминокислоты
- Б Тирозин
- В Глутаминовая кислота
- Г Липиды

Установите соответствие

62 Между названием жира и его процентом усвояемости:

- | | |
|-----------|-------|
| А Свиной | 1 90% |
| Б Говяжий | 2 94% |
| В Бараний | 3 97% |

63 Между названием мяса крупного рогатого скота и каким оно бывает по возрасту:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| А Говядина от взрослого скота | 1 от 2 недель до 3 мес. |
| Б Молодняк | 2 от 3 мес. до 3 лет |
| В Телятина | 3 от 3 до 5 лет |
| | 4 старше 3 лет |

Выберите верный ответ

64 Из какого мяса бульон должен быть прозрачным, ароматным, на поверхности должны собираться большие капли жира, без постороннего привкуса:

- А Охлажденного
- Б Мороженного
- В Оттаявшего
- Г Повторно замороженного

Выберите верный ответ

65 Как называется жировая ткань, покрывающая желудок:

- А Шпик
- Б Сальник
- В Поджелудочная

Дополните

66 Живая рыба _____

Исключите лишнее

67 Идентификационные признаки вида рыбы:

- А Форма тела
- Б Вид чешуи
- В Количество плавников
- Г Наличие анального плавника

Выберите верный ответ

68 Наиболее характерный признак для рыб семейства лососевых:

- А Вид чешуи
- Б Жировой плавник
- Г Боковая линия

69 Установите качество рыбы:

- | | |
|----------------------|------------|
| А Слизь прозрачная | 1 Свежая |
| Б Слизь потускневшая | 2 Несвежая |
| В Слизь мутная | |

Дополните

70 К морским беспозвоночным относятся:

- А Ракообразные
- Б
- В

Выберите правильные ответы

71 Брюхоногие объекты промысла:

- А Трубач
- Б Рапана
- В Кальмар

Выберите верные ответы

72 Органолептические показатели качества охлажденной рыбы, определяемые при экспертизе:

- А Запах
- Б Вкус
- В Разделка
- Г Консистенция

Установите

73 К какому сорту относится рыба мороженная, у которой:

- А Консистенция ослабевшая
- Б Консистенция плотная
- В Консистенция дряблая

Выберите верные ответы

74 При экспертизе качества мороженной рыбы определяют следующие показатели:

- А Внешний вид
- Б Цвет
- В Разделка
- Г Запах
- Д Вкус

Дополните

75 Органолептические показатели качества рыбных консервов при экспертизе:

- А Состояние рыбы
- Б Характеристика разделки
- В
- Г
- Д

Выберите правильный ответ

76 Объективный показатель зрелости пресервов:

- А Содержание соли
- Б Общая кислотность
- В Буферность

Исключите лишнее

77 Икра осетровых рыб может быть:

- А Зернистой
- Б Пробойной
- В Паюсной
- Г Ястычной

78 Рыбные кулинарные изделия:

- А Отварная рыба
- Б Порционная рыба
- В Фаршированная рыба

Исключите лишнее

79 К формованным продуктам из гидробионтов относятся:

- А Аналоги икры
- Б Сурими
- В Камабоко

80 В зависимости от массы яйца подразделяют на категории

- А Отборное
- Б Первая категория
- В Вторая категория
- Г Третья категория