

**ФГБОУ ВО Новосибирский государственный аграрный университет**  
**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № УКп.03-56018

«07» 10 2022г.

№     

Утвержден

на заседании кафедры

Протокол от «5» 10 2022г.

№ 3

Заведующий кафедрой

С.Л. Гаптар

**Фонд**  
**оценочных средств**

**Б1.В.05 Товароведная экспертиза**

**35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

**Профиль: Управление качеством**

НОВОСИБИРСК 2022

523

**Паспорт  
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Тема 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Нормативная база и методы проведения экспертизы товаров	ПК-3	Коллоквиум, тест и собеседование
2	Тема 2. Экспертиза качества питьевого молока, цельномолочных и молокосодержащих продуктов		Коллоквиум, тест и собеседование
3	Тема 3. Экспертиза качества концентрированных молочных и молокосодержащих продуктов		Коллоквиум, тест и собеседование
4	Тема 4. Экспертиза качества жировых продуктов		Коллоквиум, тест, собеседование
5	Тема 5. Экспертиза качества мяса убойных животных и птицы.		Коллоквиум, тест, собеседование
6	Тема 6. Экспертиза качества переработанных мясных и мясосодержащих продуктов.		Коллоквиум, тест и собеседование
7	Тема 7. Экспертиза качества рыбы товарной и гидробионтов.		Коллоквиум, тест, собеседование
8	Тема 8. Экспертиза качества переработанных гидробионтов.		Коллоквиум, тест, собеседование
9	Тема 9. Экспертиза качества яиц и яйцепродуктов.		Коллоквиум, тест, собеседование

## **1. Вопросы для коллоквиумов и собеседования**

### **Товароведная экспертиза**

#### **Тема 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Нормативная база и методы проведения экспертизы товаров**

1. Понятие и виды классификации. Торговая классификация. Группы продовольственных товаров. Товарный сорт. Торговый ассортимент.
2. Понятие об ассортименте и сортности продовольственных товаров.
3. Изменение физико-химических свойств, при обработке и хранении (мясо, готовая рыба, молочные продукты).
4. Роль изменений физико-химических свойств в формировании потребительских свойств товаров.
5. Понятие стандартизации. Цели стандартизации. Совместимость. Взаимозаменяемость. Основные задачи стандартизации.
6. Понятие качества как совокупности свойств и характеристик продукции.
7. Формирование и обеспечение качества продукции и товаров.
8. Идентификация. Фальсификация. Определения. Виды фальсификации.
9. Формы сертификации. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации пищевых продуктов.
10. Химический состав пищевых продуктов – неорганические вещества (вода, микро- и макроэлементы) и органические вещества (углеводы, белки, жиры, витамины, ферменты и др.).
11. Определяющие факторы товародвижения.

#### **Тема 2. Экспертиза качества питьевого молока, цельномолочных и молоко содержащих продуктов**

1. Товароведная характеристика молочных продуктов.
2. Основные стадии технологического процесса производства цельномолочных продуктов.
3. Принципы построения рецептур на молочную продукцию.
4. Контроль качества цельномолочной продукции по физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям.
5. Правила отбора проб при исследовании и контроле качества питьевого молока, сертификации. Понятие однородной, партии.
6. Определите энергетическую ценность 500 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8 г белка, 3.2 г жира, 4.7 г углеводов.

### **Тема 3. Экспертиза качества концентрированных молочных и молоко содержащих продуктов**

1. Товароведная характеристика концентрированных молочных товаров.
2. Основные стадии технологического процесса производства продукции концентрированных молочных продуктов.
3. Принципы построения рецептур на концентрированную молочную продукцию.
4. Контроль качества молочной концентрированной продукции по физико-химическим, микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям.
5. Правила отбора проб при исследовании и контроле качества, сертификации. Понятие однородной, партии.

### **Тема 4. Экспертиза качества жировых продуктов**

1. Товароведная характеристика жировых продуктов. Классификация, ассортимент.
2. Основные стадии технологического процесса производства жировой продукции молочного производства.
3. Основные стадии технологического процесса производства жировой продукции при переработке топленых животных жиров.
4. Принципы построения рецептурного состава на жировую продукцию.
5. Контроль качества жировой продукции по физико-химическим, микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям.
6. Определите расчетным способом энергетическую ценность 200 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5 г белка, 82,5 г жира, 0,8 г углеводов.
7. Правила отбора проб при исследовании и контроле качества, сертификации. Понятие однородной, партии.

### **Тема 5. Экспертиза качества мяса убойных животных и птицы**

1. Мясо и мясопродукты. Классификация мяса и субпродуктов, морфологический и химический состав, правила проведения убоя и первичной обработки скота. Классификация, показатели качества, условия и сроки хранения свежего мяса.
2. Товароведная характеристика мяса и субпродуктов.
3. Основные стадии технологического процесса производства мясных туш, полутуш, четвертин и костных, бескостных отрубов.
4. Первичная обработка и холодильная обработка субпродуктов, кровепродуктов и кишечного сырья.
5. Контроль качества продукции мясного сырья и субпродуктов по физико-химическим, микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям.

6. Правила отбора проб мяса и субпродуктов при исследовании и контроле качества, сертификации. Понятие однородной, партии.
7. Лабораторные работы при подтверждении видовой принадлежности, свежести мяса и субпродуктов.

#### **Тема 6. Экспертиза качества переработанных мясных и мясо содержащих продуктов**

1. Полуфабрикаты. Классификация мясных и мясорастительных полуфабрикатов, морфологический и химический состав. Основные показатели качества, условия и сроки хранения.
2. Мясопродукты. Классификация мясных и мясорастительных колбас и продуктов из мяса, морфологический и химический состав. Основные показатели качества, условия и сроки хранения.
3. Товароведная характеристика полуфабрикатов.
4. Товароведная характеристика колбасных изделий.
5. Товароведная характеристика продуктов из мяса.
6. Основные стадии технологического процесса производства полуфабрикатов.
7. Основные стадии технологического процесса производства мясных и мясорастительных колбасных изделий.
8. Основные стадии технологического процесса производства мясных цельномышечных продуктов.
9. Основные стадии технологического процесса производства мясных и мясорастительных консервов.
10. Контроль качества переработанной мясной продукции по физико-химическим, микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям.
11. Правила отбора проб полуфабрикатов и мясопродуктов при исследовании и контроле качества, сертификации. Понятие однородной, партии.
12. Экспертиза качества полуфабрикатов. Основные лабораторные исследования.
13. Экспертиза качества колбасных изделий. Основные лабораторные исследования.
14. Экспертиза качества продуктов из мяса. Основные лабораторные исследования.
15. Экспертиза качества консервов. Основные лабораторные исследования.

#### **Тема 7. Экспертиза качества рыбы товарной и гидробионтов**

1. Товароведная характеристика свежей охлажденной и замороженной рыбы.

2. Контроль качества свежей рыбы по физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям.
3. Правила отбора проб при исследовании и контроле качества, сертификации. Понятие однородной, партии.
4. Лабораторные исследования свежести свежей рыбы.

#### **Тема 8. Экспертиза качества переработанных гидробионтов**

1. Товароведная характеристика переработанных гидробионтов.
2. Классификация продукции из гидробионтов. Отличительные особенности товаров.
3. Основные стадии технологического процесса производства продукции из переработанной рыбы.
4. Принципы построения рецептур на рыбную продукцию, кулинарные изделия и полуфабрикаты.
5. Контроль качества рыбной продукции по физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям.
6. Назовите дефекты консервов и опишите их.
7. Расшифруйте маркировку на банке консервов со следующими условными знаками: 1 ряд - 0998; 2-ряд - 2022.09; 3-ряд - K137.
8. Правила отбора проб при исследовании и контроле качества, сертификации. Понятие однородной, партии.

#### **Тема 9. Экспертиза качества яиц и яйцепродуктов**

1. Товароведная характеристика цельных яиц. Классификация. Экспертиза качества.
2. Основные стадии технологического процесса производства продукции на основе яиц с.-х. птицы.
3. Классификация яйцепродуктов. Принципы построения рецептур на продукцию.
4. Контроль качества яиц с.-х. птицы по свежести, физико-химическим, микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям.
5. Контроль качества яйцепродукции из яиц с.-х. птицы по свежести, физико-химическим, микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям.
6. Правила отбора проб при исследовании и контроле качества, сертификации. Понятие однородной, партии.

### **Критерии оценки:**

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он правильно и развернуто ответил на все предложенные вопросы, использовал терминологию по дегустационному анализу, применил навыки обобщения и анализа информации;
- **оценка «хорошо»** выставляется студенту за знание и грамотное изложение программного материала, без существенных неточностей в ответе на вопросы;
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту за усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности и недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала;
- **оценка «неудовлетворительно»** за не знание программного материала, при ответе возникают существенные ошибки.

## **2. Контрольные вопросы по практическим занятиям**

дисциплины Товароведная экспертиза

### **Тема 2. Экспертиза качества питьевого молока, цельномолочных и молоко содержащих продуктов**

1. Дать определение пищевой, биологической и энергетической ценности питьевого молока.
2. Какие свойства молочной продукции определяют органолептическими методами.
3. Основные правила отбора проб молока и подготовка их к анализу.
4. Химические, физические и физико-химические методы исследования молока.
5. Плотность молока, какие методы используют для определения плотности
6. Как определяется содержание влаги и массовой доли сухих веществ в молоке?
7. Как определяется количество белка в молоке?
8. Как определяется количество липидов в молоке?
9. Безопасность молока.
10. Какие минеральные вещества относятся к макро- и микроэлементам молока. Методы их определения.
11. Как организуется лабораторный контроль качества молока?

### **Тема 3. Экспертиза качества концентрированных молочных и молоко содержащих продуктов**

1. Дать определение пищевой, биологической и энергетической ценности сгущенного молока.
2. Какие свойства молочной продукции определяют органолептическими методами.
3. Основные правила отбора проб сгущенного молока и подготовка их к анализу.
4. Химические, физические и физико-химические методы исследования сгущенного молока.
5. Плотность молока, какие методы используют для определения плотности
6. Как определяется содержание влаги и массовой доли сухих веществ в сгущенном молоке?
7. Как определяется количество белка в молоке?
8. Как определяется количество липидов в молоке?
9. Безопасность сгущенного молока.
10. Какие минеральные вещества относятся к макро- и микроэлементам молока. Методы их определения.
11. Как организуется лабораторный контроль качества сгущенного молока?

### **Тема 4. Экспертиза качества жировых продуктов**

1. Дать определение пищевой, биологической и энергетической ценности топленых животных жиров и сливочного масла.
2. Дать определение качества и свойства жировой продукции.
3. По каким свойствам определяют органолептические качества жировой продукции?
4. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.



5. Химические, физические и физико-химические методы исследования топленых жиров и сливочного масла.
6. Свежесть продукта, как определяется свежесть жировых продуктов?
7. Какие методы используют для определения содержания влаги и массовой доли сухих веществ в жировых продуктах?
8. Какие методы применяют для исследования состава и количества липидов в жировых продуктах?
9. Безопасность жировых продуктов.
10. Организация лабораторного контроля жировых продуктов.

#### **Тема 5. Экспертиза качества мяса убойных животных и птицы**

1. Дать определение пищевой, биологической и энергетической ценности мяса и субпродуктов.
2. Какие свойства мяса и субпродуктов определяют органолептическими методами?
3. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.
4. Химические, физические и физико-химические методы исследования мяса и субпродуктов.
5. Какие методы используют для определения содержания влаги и массовой доли сухих веществ в мясе и субпродуктах?
6. Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность.
7. Какие методы применяют для исследования состава и количества липидов в мясе и субпродуктах?
8. Безопасность мяса и субпродуктов.
9. Организация лабораторного контроля мяса и субпродуктов.

#### **Тема 6. Экспертиза качества переработанных мясных и мясо содержащих продуктов**

1. Дать определение пищевой, биологической и энергетической ценности полуфабрикатов.
2. Дать определение пищевой, биологической и энергетической ценности готовых мясных продуктов.
3. Дать определение качества и свойства мясной продукции.
4. Какие свойства полуфабрикатов и мясной продукции определяют органолептическими методами?
5. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.
6. Химические, физические и физико-химические методы исследования полуфабрикатов, колбасных изделий, продуктов из мяса и консервированных изделий.
7. Свежесть мясного продукта, какие методы используют для определения свежести мясопродуктов?
8. Какие методы используют для определения содержания соли и массовой доли нитрита натрия?
9. Какие методы используют для определения содержания жира и массовой доли белка?
10. Методы исследования белка и биологической ценности мясных продуктов.
11. Безопасность мясных продуктов.
12. Организация лабораторного контроля полуфабрикатов и изделий из мяса.

## **Тема 7. Экспертиза качества рыбы товарной и гидробионтов**

1. Дать определение пищевой, биологической и энергетической ценности рыбы и основных гидробионтов.
2. Какие свойства свежей рыбы определяют органолептическими методами?
3. Основные правила отбора проб свежей рыбы и подготовка их к анализу.
4. Химические, физические и физико-химические методы исследования свежей рыбы.
5. Методы исследования белка и биологической ценности рыбы, их сущность.
6. Безопасность свежей рыбы. Определение термического состояния.
7. Организация лабораторного контроля свежей рыбы.

## **Тема 8. Экспертиза качества переработанных гидробионтов**

1. Дать определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов из рыбы в ассортименте.
2. Дать определение качества и свойства рыбной продукции и продукции из гидробионтов.
3. Какие свойства переработанной рыбной продукции определяют органолептическими методами?
4. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.
5. Химические, физические и физико-химические методы исследования продуктов из рыбы.
6. Безопасность переработанных рыбных продуктов. Определение основных веществ.
7. Организация лабораторного контроля переработанной рыбной продукции.

## **Тема 9. Экспертиза качества яиц и яйцепродуктов**

1. Дать определение пищевой, биологической и энергетической ценности цельных яиц.
2. Дать определение пищевой, биологической и энергетической ценности яйцепродуктов.
3. Дать определение качества и свойства яичной продукции. Назначение, технологические свойства.
4. Какие свойства яиц и яичной продукции определяют органолептическими методами?
5. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.
6. Химические, физические и физико-химические методы исследования переработанной рыбной продукции.
7. Безопасность пищевых продуктов из рыбы и гидробионтов. Определение основных веществ
8. Организация лабораторного контроля продуктов из переработанной рыбы.

### **Критерии оценки:**

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он правильно и развернуто ответил на все предложенные вопросы, использовал терминологию по дегустационному анализу, применил навыки обобщения и анализа информации;

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту за знание и грамотное изложение программного материала, без существенных неточностей в ответе на вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту за усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности и недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала;

- **оценка «неудовлетворительно»** за не знание программного материала, при ответе возникают существенные ошибки.

### 3. Тестовые задания по темам дисциплины Товароведная экспертиза

#### Тема 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Нормативная база и методы проведения экспертизы товаров

1. Физические свойства пищевых продуктов это: 1) прозрачность, цвет, коэффициент преломления, Оптическая активность; 2) форма, масса единицы продукции, плотность, объемная или насыпная масса; 3) прочность, твердость, упругость, эластичность, пластичность, релаксация, ползучесть, вязкость, липкость

Ответ \_\_\_\_\_(2)

2. Структурно-механические свойства это: 1) прозрачность, цвет, коэффициент преломления, оптическая активность; 2) прочность, твердость, упругость, эластичность, пластичность, релаксация, ползучесть, вязкость, липкость; 3) форма, масса единицы продукции, плотность, объемная или насыпная масса

Ответ \_\_\_\_\_(2)

3. Показатели качества питания: 1) характеризуют потребительские свойства; 2) характеризуют органолептические свойства; 3) характеризуют реологические свойства

Ответ \_\_\_\_\_(1)

4. Показатели технологических свойств это: 1) пищевая ценность пищевых продуктов; 2) доброкачественность пищевых продуктов; 3) физико-механические свойства сырья и готовой продукции

Ответ \_\_\_\_\_(3)

5. Охлаждение – это процесс: 1) понижения температуры пищевых производств (но не ниже криоскопической) с целью задержания биохимических процессов и развития микроорганизмов; 2) понижения температуры ниже криоскопической на 10...30о С, сопровождаемый переходом почти всего количества содержащейся в нем воды в лед

Ответ \_\_\_\_\_(1)

6. Замораживание – это процесс: 1) понижения температуры пищевых производств (но не ниже криоскопической) с целью задержания биохимических процессов и развития микроорганизмов; 2) понижения температуры ниже криоскопической на 10...30о С, сопровождаемый переходом почти всего количества содержащейся в нем воды в лед.

Ответ \_\_\_\_\_(2)

7. Деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям стандартов называется: 1) сертификат; 2) сертификация; 3) штрих-код.

Ответ \_\_\_\_\_(2)

8. Способ оценки качества пищевого сырья с помощью приборов, реактивов который определяет физические, химические, микробиологические и другие свойства продуктов называется: 1) лабораторный; 2) органолептический; 3) дегустационный

Ответ \_\_\_\_\_(1)

9. Правила хранить вместе сухие продукты и влажные, пахнущие продукты с продуктами воспринимающими запах это называется: 1) упаковкой продуктов; 2) товарным соседством; 3) влажностью воздуха

Ответ: \_\_\_\_\_(2)

## **Тема 2. Экспертиза качества питьевого молока, цельномолочных и молоко содержащих продуктов**

1. Молоко представляет собой: 1) дисперсионную систему; 2) полидисперсионную систему; 3) молекулярную дисперсную систему; 4) грубодисперсную систему.

Ответ: \_\_\_\_\_

2. Группой чистоты молока определяют: 1) механические примеси; 2) отстой белковых частиц; 3) минеральные примеси; 4) комочки жира.

Ответ: \_\_\_\_\_

3. Кислотность молока принято выражать в:

1) градусах Тернера; 2) градусах Кеттсторфера; 3) градусах Цельсия; 4) кг/м<sup>3</sup>

Ответ: \_\_\_\_\_

4. По сортам молоко делится: 1) натуральное коровье – сырье; 2) питьевое; 3) пастеризованное; 4) топленое

Ответ: \_\_\_\_\_

5. При удалении жира плотность молока: 1) снижается незначительно; 2) увеличивается; 3) снижается значительно; 4) не изменяется.

Ответ: \_\_\_\_\_

6. Плотность молока характеризует его: 1) пищевую ценность; 2) натуральность; 3) нормализацию; 4) механическую загрязненность

Ответ: \_\_\_\_\_

7. Основными белками молока являются: 1) альбумин, глобулин; 2) гликопротеиды; 3) протеины; 4) казеин, сывороточные

Ответ: \_\_\_\_\_

8. Среднее содержание жира в цельном молоке коров .....% 1) 3,8; 2) 2,5; 3) 3,4; 4) 3,2

Ответ: \_\_\_\_\_

9. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть: 1) из натурального молока; 2) из нормализованного и восстановленного молока; 3) из рекомбинированного молока; 4) пастеризованное, топленое, стерилизованное; 5) из натурального и топленого; 6) стерилизованное, некомбинированное; 7) из УВТ-обработанного

Ответ: \_\_\_\_\_

10. В основе классификации питьевого молока лежат признаки: 1) используемое молочное сырье, режим термической обработки; 2) содержание жира и белка; 3) содержание белка, режим термической обработки; 4) способ обработки, кислотность

Ответ: \_\_\_\_\_

11. При разведении молока водой не изменяются его: 1) кислотность, плотность; 2) содержание сухих веществ, СОМО; 3) содержание белка; 4) содержание жира; 5) группа чистоты

Ответ: \_\_\_\_\_

12. Какой кисломолочный диетический продукт? 1) сметана; 2) сливки; 3) йогурт

Ответ \_\_\_\_\_

### **Тема 3. Экспертиза качества концентрированных молочных и молоко содержащих продуктов**

1. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся: 1) голландский, российский; 2) швейцарский, горно-алтайский; 3) колбасный; 4) брынза, сулугуни.

Ответ: \_\_\_\_\_

2. Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром составляет.....°Т 1) не более 60; 2) не более 48; 3) не более 20; 4) 16-17

Ответ: \_\_\_\_\_

3. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают: 1) по 25-бальной системе; 2) по 20-бальной системе; 3) по 100-бальной системе; 4) не оценивается по бальной системе.

Ответ: \_\_\_\_\_

4. К мягким сырам относится: 1) голландский; 2) швейцарский; 3) адыгейский; 4) советский

Ответ: \_\_\_\_\_

5. К твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания относятся сыры: 1) голландский круглый, голландский брусковый; 2) советский, швейцарский, алтайский; 3) костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский; 4) латвийский; 5) брынза.

Ответ: \_\_\_\_\_

6. Расшифруйте маркировку сгущенного молока с сахаром: 1-ряд - М 23751. 2-ряд - 20.06.22.

Ответ \_\_\_\_\_

### **Тема 4. Экспертиза качества жировых продуктов**

1. При удалении жира плотность молока: 1) снижается незначительно; 2) увеличивается; 3) снижается значительно; 4) не изменяется

Ответ: \_\_\_\_\_

2. В зависимости от массовой доли жира сметану не подразделяют на: 1) нежирную, маложирную, классическую; 2) обезжиренную, нежирную, маложирную, классическую; 3) обезжиренную, маложирную, классическую; 4) жирную; 5) высокожирную

Ответ: \_\_\_\_\_

3. Под действием центробежной силы в процессе сепарирования молоко разделяется на: 1) масло; 2) пахту; 3) обрат; 4) сливки; 5) сыворотку.

Ответ: \_\_\_\_\_

4. Что такое сепарирование? 1) называется процесс разделения сыпучих материалов на фракции, различающиеся физическими и геометрическими размерами; 2) называется процесс отделения посторонних примесей из исходного сыпучего материала; 3) называется процесс отделения излишков влаги из исходного сыпучего материала

Ответ \_\_\_\_\_(1)

5. Кислотное число характеризует: 1) количественное содержание в жире карбоксильных соединений; 2) количественное содержание в жире аминокислот; 3) количественное содержание в жире свободных жирных кислот; 4) количественное содержание в жире свободных и связанных жирных кислот

Ответ \_\_\_\_\_(3)

6. При окислении жиров образуются: 1) первичные продукты окисления (перекиси, гидроперекиси), вторичные продукты окисления (глицериды); 2) вторичные продукты окисления (альдегиды, кетоны), первичные продукты окисления (аминокислоты, перекиси); 3) первичные продукты окисления (альдегиды, гидроперекиси), вторичные продукты окисления (кетоны, перекиси); 4) первичные продукты окисления (перекиси, гидроперекиси), вторичные продукты окисления (альдегиды, кетоны)

Ответ \_\_\_\_\_(4)

7. Гидрогенизация жиров – это: 1) превращение жидких жиров в твердые за счет присоединения в присутствии катализатора водорода к двойным связям жирных кислот; 2) превращение жидких жиров в твердые за счет присоединения в присутствии катализатора водорода к аминокислотам; 3) превращение жидких жиров в твердые за счет присоединения в присутствии катализатора водорода к гликогену; 4) превращение жидких жиров в твердые за счет взаимодействия аминокислот с сахарами

Ответ \_\_\_\_\_(1)

8. Температура плавления жиров зависит от: 1) жирнокислотного состава; 2) сопутствующих жирам веществ; 3) свободных жирных кислот; 4. содержания водной фракции

Ответ \_\_\_\_\_(1)

9. Перекисное число характеризует: 1) накопление в жирах первичных продуктов окисления; 2) накопление в жирах вторичных продуктов окисления; 3) накопление в жирах свободных жирных кислот; 4) накопление в жирах вторичных продуктов распада сопутствующих жирам веществ

Ответ \_\_\_\_\_(2)

10. К твердым растительным маслам относят: 1) пальмовое, кокосовое, пальмоядровое; 2) пальмовое, соевое, кокосовое; 3) пальмовое, кокосовое, хлопковое; 4) пальмовое, пальмоядровое, рапсовое

Ответ \_\_\_\_\_(2)

11. В производстве майонеза используют основное сырье: 1) рафинированное дезодорированное растительное масло, вода, яичные продукты; 2) рафинированное дезодорированное растительное масло, молоко, яичные продукты; 3) рафинированное растительное масло, вода, яичные продукты; 4) рафинированное дезодорированное растительное масло, вода, глутаминат

Ответ \_\_\_\_\_(3)

12. К дефектам сливочного масла относят: 1) штафф; 2) привкус растительного масла; 3) кормовой вкус; 4) салистый и прогорклый вкусы; 5) выступание капель воды; 6) крошливая и мягкая консистенция

Ответ \_\_\_\_\_

### **Тема 5. Экспертиза качества мяса убойных животных и птицы**

1. Остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное – это классификация мяса по:  
1) по убойным качествам животных; 2) по упитанности; 3) по термическому состоянию; 4) по выходу и усушке мяса

Ответ \_\_\_\_\_(3)

2. По упитанности мясо делят на: 1) сорта и виды; 2) категории; 3) никак не делят

Ответ \_\_\_\_\_(2)

3. Мясо крупного рогатого скота возрастом от животных старше трех лет: 1) мясо молодняка; 2) телятина; 3) говядина

Ответ \_\_\_\_\_(3)

4. Мясо, подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12°C, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию, называется: 1) остывшее; 2) мороженное; 3) парное; 4) размороженное.

Ответ \_\_\_\_\_

### **Тема 6. Экспертиза качества переработанных мясных и мясо содержащих продуктов**

1. Какой из представленных продуктов, при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет. 1) крахмал; 2) сахар; 3) мёд; 4) соль

Ответ \_\_\_\_\_(1)

2. Установите соответствие между видом и способом копчения:

*Вид копчения*

*Способ копчения*

1) дымовое  
напряжения

А) путем создания электр. поля высокого

2) мокрое  
сгорании

Б) копчение веществами, образующимися п

В) сочетание мокрого копчения и дымового

3) смешанное древесины

В) сочетание мокрого копчения и дымового

4) электрокопчене

Г) с помощью коптильных препаратов

Ответ \_\_\_\_\_

3. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона: 1) витамины; 2) углеводы; 3) экстрактивные вещества

Ответ \_\_\_\_\_(3)

4. Расшифруйте маркировку Паштета мясного: 1-ряд - 17.11.22. 2-ряд – 154 3-ряд - 2А

Ответ \_\_\_\_\_



## Тема 7. Экспертиза качества рыбы товарной и гидробионтов

1. Процесс образования на поверхности мороженой рыбы ледяной корочки для предохранения от усушки и окисления жира называется: 1) глазированием; 2) маринованием; 3) солением

Ответ \_\_\_\_\_ (1)

2. Двустворчатым моллюскам относятся: 1) раки; 2) осьминоги; 3) устрицы, мидии

Ответ \_\_\_\_\_ (3)

3. К семейству сельдевых рыб не относятся: 1) карась; 2) килька; 3) корюшка; 4) мойва; 5) омуль; 6) плотва; 7) салака; 8) сардины

Ответ \_\_\_\_\_

4. Определите правильные признаки доброкачественности мороженой рыбы: 1) поверхность чистая естественной окраски; 2) с наружными повреждениями; 3) консистенция плотная; 4) на поверхности слизь; 5) консистенция дряблая; 6) запах свежей рыбы; 7) с посторонним запахом.

Ответ \_\_\_\_\_

5. К семейству карповых относятся: 1) сазан; 2) вобла; 3) сиг; 4) лещ; 5) минтай; 6) берш; 7) карп

Ответ \_\_\_\_\_ (1; 7)

6. К головоногим моллюскам относятся: 1) омар, langoust; 2) осьминоги, кальмар; 3) устрицы, мидии

Ответ \_\_\_\_\_ (2)

7. Выберите правильные названия способов посола рыбы: 1) сухим; 2) холодным; 3) тузлучным; 4) мокрым; 5) смешанным

Ответ \_\_\_\_\_

8. К семейству тресковых рыб относятся: 1) минтай; 2) мойва; 3) навага; 4) налим; 5) палтус; 6) пикша; 7) сайда; 8) хек; 9) сиг

Ответ \_\_\_\_\_

9. При замораживании рыбы используют следующие способы: 1) естественный холод; 2) искусственный холод; 3) комбинированный; 4) льдосоляной контактный и бесконтактный; 5) контактным и бесконтактным

Ответ \_\_\_\_\_

## Тема 8. Экспертиза качества переработанных гидробионтов

1. Посол с добавлением кроме соли, различных пряностей, придающий рыбе специфический острый вкус и пряный аромат называется: 1) специальный; 2) пряный; 3) тузлучный

Ответ \_\_\_\_\_ (2)

2. В зависимости от температурного режима рыбу сушат методами: 1) холодным; 2) горячим; 3) комбинированным; 4) сублимационным; 5) холодильным

Ответ \_\_\_\_\_

3. Рыба, обработанная солью, дымом или коптильной жидкостью называется: 1) соленой; 2) вяленой; 3) копченой

Ответ \_\_\_\_\_ (3)

4. Посол рыбы с добавлением сахара, пряностей, уксусной кислоты называется: 1) глазированием; 2) маринованием; 3) солением

Ответ \_\_\_\_\_ (2)

### Тема 9. Экспертиза качества яиц и яйцепродуктов

1. Яйца подразделяются на столовые и диетические в зависимости от: 1) веса; 2) вида с.-х. птицы; 3) размера геометрического; 4) сроков хранения после снесения

Ответ \_\_\_\_\_ (4)

2. Яичный меланж используется для приготовления: 1) теста; 2) теста, омлетов; 3) теста, омлетов, кремов; 4) теста, омлетов, кремов, салатов

Ответ \_\_\_\_\_ (3)

3. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца? 1) можно; 2) нельзя; 3) не имеет значения

Ответ \_\_\_\_\_ (2)

4. Диетическими называются яйца реализуемые в течении: 1) 5 суток; 2) 7 суток; 3) 25 суток

Ответ \_\_\_\_\_ (2)

5. Яйца подразделяются на категории в зависимости от: 1) веса; 2) вида птицы; 3) размера; 4) сроков хранения

Ответ \_\_\_\_\_ (1)

6. Столовыми называются яйца, реализуемые в течении: 1) 5 суток; 2) 7 суток; 3) не превышает 25 суток

Ответ \_\_\_\_\_ (3)

### Критерии оценки:

- **выполнил тест** выставляется студенту, если он правильно ответил на 90% всех предложенных вопросов;

- **выполнил тест с последующей пересдачей** выставляется студенту за существенные неточности в ответе на 25% вопросов;

- **не выполнил тест** выставляется студенту за неточности в ответах более 35%;

#### **4. Тестовые задания по всем темам** **дисциплины Товароведная экспертиза**

**1. Показатели ассортимента товаров:** А. качество Б. устойчивость В. новизна Г. рациональность Д. совместимость.

**2. Последовательность ступеней классификации товаров:** 1. Класс 2: подкласс 3: группа 4: подгруппа 5: вид 6: разновидность 7: наименование.

**3. Вставьте слово:**

Метод классификации, основанный на последовательном разделении множества объектов на подчиненные классификационные группировки, называется

---

**4. Вставьте слово:**

Образование и присвоение кода классификационной группировки товаров называют

---

**5. Кодирование товаров применяют для:** А. установления подлинности Б. управления товародвижением В. контроля качества Г. хранения.

**6. Классификация – это:** А. распределение множества объектов на подмножества в зависимости от общих признаков Б. перечисление органолептических и физико-механических свойств товаров В. номенклатурный перечень объектов, элементов множества Г. перечень признаков общности объектов Д. сопоставление объектов.

**7. Вставьте аббревиатуру:**

---

аббревиатура международного классификатора товаров.

**8. Выберите правильный ответ.**

**Вид безопасности товара по таким показателям как токсичные элементы, пестициды:** А. механическая Б. химическая В. магнитная Г. радиационная.

**9. Вид ценности, характеризующий количественное содержание в продуктах жиров, белков, углеводов:** А. физиологическая Б. биологическая В. безопасность Г. энергетическая.

**10. Вставьте слово:**

---

ценность – совокупность свойств продукта, удовлетворяющих физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

**11. Соответствие между видом пробы товара и его характеристикой:**

А. точечная Б. объединенная В. средняя Г. единичная проба определенного размера Д. совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии Е. часть объединенной пробы, выделенная для проведения лабораторных испытаний Ж. минимально допустимая часть товарной партии З. исходная проба, предназначенная для оценки качества.

**12. Показатели - прочность, упругость, эластичность, вязкость, пластичность, сыпучесть – продовольственных товаров характеризуют:** А. внешний вид Б. цвет В. консистенцию Г. вкус.

**13. Вставьте слово:**

Способность компонентов пищевых продуктов удовлетворять потребность организма в энергии называют \_\_\_\_\_ ценностью.

**14. Вставьте слово:**

\_\_\_\_\_ свойства  
характеризуют воздействие товаров на окружающую среду в процессе потребления.

**15. К группе функциональных свойств продовольственных товаров относят:** А. пищевую ценность Б. сорбционные свойства В. безопасность Г. оптические свойства.

**16. Свойства, обеспечивающие пищевую ценность продовольственных товаров:** А. энергетические Б. ремонтпригодность В. физиологические Г. усвояемость Д. влажность Е. биологические Ж. безопасность З. органолептические.

**17. Выберите правильные ответы. Энергетическую ценность пищевых продуктов обеспечивают вещества:** А. альбумин Б. этиловый спирт В. пектин Г. крахмал Д. глюкоза.

**18. Вставьте слово:** Впечатление, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов, называется \_\_\_\_\_.

**19. Выберите правильный ответ. Показатель качества пищевого белка называют:** А. биологической полноценностью Б. безопасностью В. энергетической ценностью Г. фальсификацией.

**20. Вставьте слово:**

\_\_\_\_\_ – это  
приятный запах, формирующийся в процессе определенных технологических операций.

**21. Вставьте слово:**

\_\_\_\_\_ – это степень  
использования веществ пищевого продукта организмом человека.

**22. Вставьте пропущенное слово:**

\_\_\_\_\_ ценность –  
способность компонентов пищевых продуктов активизировать деятельность систем организма человека.

**23. Показатели, контролирующие безопасность пищевых продуктов:**

А. токсичные элементы Б. влажность В. пестициды Г. нитраты и нитриты Д. кислотность Е. антибиотики Ж. радионуклиды З. микробиологические.

**24. Полисахариды, которые не усваиваются организмом человека:** А. токсичные элементы Б. пектиновые вещества В. сахароза Г. целлюлоза Д. лактоза.

**25. Соответствие между веществами и выделяемыми ккал/г:** А. Вода Б. Жиры В. Белки Г. Этиловый спирт Д. 0,0 Е. 9,1 Ж. 4,1 З. 7,0 И. 2,0 Й. 4,3.

**26. Вставьте пропущенное слово:** Отсутствие недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни, здоровью людей – это \_\_\_\_\_.

**27. Выберите правильные ответы. Факторы, обеспечивающие усвояемость пищевых продуктов:** А. цена Б. содержание ингибирующих веществ В. вид упаковки Г. содержание воды Д. степень технологической обработки.

**28. Вставьте слово:**

\_\_\_\_\_ это —  
отсутствие недопустимого риска для ущерба жизни и здоровья человека.

**29. Вид пищевой ценности, которую формируют вещества, воздействующие на нервную и сердечно-сосудистую системы человека:** А. биологическая Б. физиологическая В. энергетическая Г. безопасность.

**30. Гигроскопичность – это свойство товаров:** А. образовывать мельчайшие капельки жира Б. поглощать и удерживать влагу В. отражать, поглощать или рассеивать свет Г. выделять влагу Д. прогоркать.

**31. Прогоркание – это процесс, связанный с изменением:** А. жиров Б. белков В. углеводов Г. витаминов.

**32. Вещества, обладающие свойствами – специфичность действия, неустойчивость к высоким температурам, высокая активность:** А. минеральные вещества Б. дубильные вещества В. жиры Г. ферменты.

**33. Вещества, для которых свойственна гигроскопичность, растворимость в воде, способность к меланоидинообразованию, карамелизации, кристаллизации:** А. белки Б. сахара В. пектины Г. аминокислоты.

**34. Небелковые азотистые соединения, токсичные для организма человека:** А. аминокислоты Б. нуклеиновые кислоты В. нитрозоамины Г. пуриновые основания.

**35. Вещества, придающие вяжущий вкус продуктам:** А. соланин Б. антоцианы В. меланины Г. танины.

**36. Вставьте пропущенное слово:**

Органические \_\_\_\_\_ принимают участие в окислительно-восстановительных процессах, формировании вкуса, обладают антисептическими свойствами.

**37. Вставьте пропущенное слово:**

\_\_\_\_\_ — это высокомолекулярные органические соединения, состоящие из остатков молекул глицерина и жирных кислот.

**38. Вставьте пропущенное слово:**

\_\_\_\_\_ белки содержат все незаменимые аминокислоты.

**39. Вещества, формирующие биологическую ценность пищевых продуктов:**

А. микотоксины Б. аминокислоты В. алкалоиды Г. фосфолипиды.

**40. Вещество, неусвояемое организмом человека:**

А. витамин С Б. клетчатка В. крахмал Г. лейцин.

**41. Пищевые продукты, являющиеся источником кальция, это ...**

А. сыры Б. мясо В. сметана Г. хлеб Д. молоко.

**42. Пищевые продукты, являющиеся источником калия:**

А. сыр Б. мясо В. хлеб Г. картофель.

**43. Вставьте пропущенное слово:**

Способность товаров поглощать водяные пары называют \_\_\_\_\_.

**44. Непредельная жирная кислота, которая является биологически активной и незаменимой для организма человека:** А. линоленовая Б. пальмитиновая В. стеариновая Г. масляная.

**45. Вставьте пропущенные слова:**

За идеальный белок по сбалансированности аминокислотного состава принят \_\_\_\_\_.

**46. Единицы выражения энергетической ценности:**

А. % Б. л В. ккал Г. кДж Д. м.

**47. Липиды, обладающие эмульгирующей способностью:**

А. воска Б. фосфатиды В. стерины Г. жиры.

**48. Вставьте пропущенное слово:**

Фермент, катализирующий гидролиз крахмала - \_\_\_\_\_.

**49. К незаменимым аминокислотам относят:**

А. аланин Б. лейцин В. изолейцин Г. лизин Д. метионин Е. серин.

**50. Процессы, характерные для жиров:**

А. гидролиз Б. прогоркание В. гниение Г. брожение Д. осаливание.

**51. Выберите правильные ответы. Непредельные жирные кислоты, входящие в семейство ПНЖК омега-6:** А. масляная Б. линолевая В. линоленовая Г. стеариновая Д. арахидоновая.

**52. Вставьте пропущенное слово:** Треонин, лейцин, изолейцин, валин, лизин, фенилаланин, триптофан, метионин — это \_\_\_\_\_ аминокислоты.

**53. Основные компоненты пищевых продуктов растительного происхождения:**

А. жиры Б. белки В. углеводы Г. витамины.

**54. Вставьте пропущенное слово:**

Природные органические соединения, состоящие из заменимых и незаменимых аминокислот, называют \_\_\_\_\_.

**55. Вставьте пропущенное слово:**

Витамин \_\_\_\_\_ участвует в тканевом дыхании, обмене веществ и содержится в основном в ягодах и плодах.

**56. Свойства, формируемые жирнокислотным составом жиров:**

А. консистенция Б. растворимость в воде В. температура плавления Г. усвояемость Д. слеживаемость.

**57. Предельная жирная кислота, придающая резкий неприятный вкус пищевым продуктам:** А. олеиновая Б. пальмитиновая В. стеариновая Г. масляная.

**58. Жирная кислота, являющаяся биологически активной:** А. арахидоновая Б. пальмитиновая В. стеариновая Г. масляная.

**59. Липиды, не усваивающиеся организмом человека:** А. жиры Б. воска В. холестерина Г. эргостеролы.

**60. Выберите правильный ответ. Пищевой продукт, белки которого являются полноценными:** А. макаронные изделия Б. картофель В. соя Г. яйца.

**61. Состав товара, позволяющий относить его к скоропортящимся:**

А. с высоким содержанием воды Б. с высоким содержанием сухих веществ В. с активной ферментной системой Г. с повышенной кислотностью.

**62. Вставьте пропущенное слово:**

Качество \_\_\_\_\_ – это степень соответствия его аминокислотного состава потребности организма в аминокислотах.

**63. Факторы, вызывающие денатурацию белка:**

А. нагревание Б. созревание В. повышение кислотности Г. накопление солей тяжелых металлов Д. повышение влажности.

**64. Процессы, которым подвержены белки:**

А. гниение Б. прогоркание В. денатурация Г. коагуляция Д. брожение.

**65. Процесс, направленный на изменение структурно-механических и теплофизических свойств жиров:** А. гидролиз Б. гидрогенизация В. прогоркание Г. осаливание.

**66. Факторы, формирующие качество товаров:** А. технология производства Б. качество сырья В. условия хранения Г. качество труда Д. упаковочные материалы.

**67. Вставьте пропущенное слово:**

Качество \_\_\_\_\_ – это содержание полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК).

**68. Факторы, обеспечивающие сохранение потребительских свойств продуктов:**

А. упаковка Б. маркировка В. условия хранения Г. качество сырья Д. безопасность.

**69. Факторы, влияющие на сохраняемость потребительских свойств товаров:**

А. цена Б. вид упаковки В. химический состав Г. условия хранения Д. сроки хранения Е. дозировка.

**70. Вставьте пропущенное слово:**

\_\_\_\_\_ – это совокупность свойств, удовлетворяющих потребности в соответствии с назначением.

**71. Показатели, определяемые при анализе качества товаров:**

А. вкус Б. КМАФАнМ В. структура Г. относительная плотность Д. цена Е. массовая доля влаги.

**72. Показатели, характеризующие внешний вид:** А. цвет Б. вкус В. форма Г. запах Д. состояние поверхности Е. степень зрелости.

**73. Последовательность этапов аргентометрического метода определения содержания поваренной соли:**

А. экстрагирование Б. фильтрование В. добавление хромовокислого калия Г. титрование раствором азотнокислого серебра.

**74. Соответствие между показателями и методами их определения:** А. Массовая доля влаги Б. Массовая доля кислот В. Масса нетто Г. высушивание до постоянной массы Д. нейтрализации Е. весовой Ж. хроматографический З. аргентометрический.

**75. Методами определения показателя «относительная плотность» являются:**

А. рефрактометрический Б. кондуктометрический В. ареометрический Г. хроматографический Д. пикнометрический.

**76. Вставьте пропущенное слово:**

Масса \_\_\_\_\_ – это масса товара и тары.

**77. Выберите правильный ответ. Свежесть пищевых продуктов можно оценить по группе показателей:**

А. содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов Б. относительная плотность, масса нетто, соотношение составных частей В. массовая доля титруемых кислот, аммиачных соединений; кислотное число Г. содержание в 100 г продукта белков, жиров, углеводов.

**78. Одним из факторов, формирующих качество товаров, является:**

А. энергетическая ценность Б. наличие системы контроля качества производства В. функциональное назначение Г. упаковка.

**79. Токсичные элементы, контролируемые в соответствии с СанПиН в пищевых продуктах:** А. золото Б. кадмий В. ртуть Г. железо Д. свинец Е. мышьяк.

**80. Соответствие между аббревиатурой и ее определением:**

А.: ФАО Б.: ВОЗ В.: ВТО

Г.: Организация объединенных наций по продуктам питания и сельскому хозяйству

Д.: Всемирная организация здравоохранения

Е.: Всемирная торговая организация

Ж.: Международная организация законодательной метрологии

З.: Международная организация по сертификации.

**81. Последовательность отбора проб для контроля качества партии:**

А. выборка Б. точечная проба В. объединенная проба Г. средняя проба Д. навеска.

**82. Выбор номенклатуры показателей однородной группы товара при оценке уровня качества определяется:**

А. спецификой назначения Б. потребительскими свойствами В. исходными материалами Г. технологическими особенностями.

**83. Более точное определение понятия «качество товара»:**



А. полезность Б. соответствие требованиям НД В. совокупность характеристик товара Г. стоимость.

**84. Вставьте пропущенное слово:**

\_\_\_\_\_ – это специалисты, обладающие совокупностью знаний о товарах и обеспечивающие их продвижение от изготовителей до потребителей.

**85. Последовательность документального оформления этапов экспертизы качества продукции:**

1: наряд 2: акт отбора проб 3: протокол испытаний 4: акт экспертизы.

**86. Вставьте пропущенные слова:**

Документ, оформляемый на основе результатов экспертизы, \_\_\_\_\_.

**87. Вставьте пропущенное слово:**

Сертификация товаров - это процедура, направленная на подтверждение \_\_\_\_\_.

**88. Вставьте пропущенное слово:**

\_\_\_\_\_ – это процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям безопасности.

**89. Последовательность проведения экспертизы качества товаров:**

1: постановка цели и задач 2: экспертиза пакета документов 3: выбор номенклатуры показателей 4: отбор средней пробы 5: составление акта отбора проб 6: идентификация 7: испытание образцов 8: подготовка заключения.

**90. Вставьте пропущенное слово:**

\_\_\_\_\_ называют партию товара одного вида, за одну дату, в одинаковой упаковке, оформленную одним документом о качестве.

**91. Идентификация товаров – это:**

А. сертификация соответствия Б. подтверждение подлинности В. соответствие нормативному документу Г. инспекционный контроль.

**Критерии оценки:**

- оценка «Отлично» выставляется при от 81% и более правильных ответов.
- оценка «Хорошо» выставляется от 61 до 80% правильных ответов.
- оценка «Удовлетворительно» от 31 до 60% правильных ответов.
- оценка «Неудовлетворительно» при менее 30% правильных ответов.

## 5. Темы контрольных работ

### по дисциплине Товароведная экспертиза

Темы контрольных работ выбирает студент исходя из возможностей оценки продуктов, производимых или реализованных в конкретном предприятии при прохождении практики или по экспертизе проб продукта конкретного производителя. Объекты экспертизы на выбор: мясо с.-х. птицы, мясо свинина, говядина, баранина; переработанные мясопродукты: колбасы в ассортименте, деликатесные изделия, полуфабрикаты и т.д.; яйцо цельное и яйцепродукты: сухой яичный белок, желток, меланж и т.д.; молоко питьевое, сливки, кисломолочные продукты, концентрированные в ассортименте; жир животного происхождения, сливочное масло.

#### *Примерная тематика контрольных работ*

- Ассортимент и экспертиза качества .... продуктов, вырабатываемых и реализуемых в ООО «Сибирская продовольственная компания» г. Новосибирска.
- Экспертиза ассортимента и качества ... товаров, реализуемых отделом продаж «СМП» г. Новосибирска.
- Структура ассортимента и экспертиза качества ... товаров, вырабатываемых и реализуемых ООО «ЛЕНТА» г. Новосибирска.
- Экспертиза качества ассортимента и факторов, формирующих качество колбас вареных (на примере ООО «СПК»).
- Формирование ассортимента, качества и совершенствование технологии солено-копченых изделий (на примере ООО МК «Кудряшовский»).
- Прижизненные факторы формирования качества мяса и его экспертиза (на материалах ООО учхоз «Тулинское»).
- Современный подход экспертизы качества яиц куриных в условиях сертификации систем менеджмента качества (на материалах ЗАО «птицефабрика «Октябрьская») и т.д.

#### **Критерии оценки:**

- **зачет за выполнение контрольной работы** выставляется студенту, если им даны полные, развернутые письменные ответы на поставленные вопросы в контрольной работе, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов, могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки при расчетах, исправленные студентом с помощью преподавателя. В исключительных случаях допускается недостаточно развернутый ответ, логика и последовательность изложения нарушены, допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов, в ответе отсутствуют выводы;

- **зачет по контрольной работе не сдан:** если письменный ответ студента представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросам,

студент не осознает связь обсуждаемых вопроса по заданию контрольной работы с другими объектами дисциплины, или расчетные задания полностью отсутствуют.

ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный аграрный университет»  
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

**6. Вопросы для подготовки к зачету с оценкой**  
по дисциплине  
Товароведная экспертиза

1. Молоко коровье питьевое. Характеристика ассортимента. Упаковка, маркировка и условия реализации. Идентификация, экспертиза качества и сертификация. Дефекты.
2. Формирование рынка молочных, молочносодержащих продуктов, их пищевая ценность, нормы потребления. Способы повышения качества и сокращения товарных потерь.
3. Сливки питьевые. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Упаковка, маркировка и реализация. Показатели, учитываемые при экспертизе и сертификации.
4. Кисломолочные напитки. Классификация ассортимента. Потребительские свойства. Экспертиза качества, сертификация. Упаковка, хранение и реализация. Дефекты.
5. Сметана. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Экспертиза и сертификация. Упаковка, маркировка и реализация. Дефекты.
6. Творог и творожные изделия. Потребительские свойства. Упаковка, маркировка, хранение и реализация. Экспертиза качества и безопасности. Дефекты.

7. Мороженое. Классификация ассортимента. Потребительские свойства. Экспертиза качества и показатели безопасности. Дефекты, меры их предотвращения.
8. Сыры. Характеристика ассортимента, особенности потребительских свойств. Упаковка, хранение и реализация. Экспертиза качества, сертификация. Дефекты.
9. Формирование потребительских свойств сыров. Сущность созревания, его влияние на качество сыра. Классификация.
10. Классификация сверхтвердых сыров. Особенности формирования ассортимента. Экспертиза. Сущность балловой оценки.
11. Твердые сычужные сыры. Характеристика ассортимента. Упаковка, маркировка и хранение. Особенности экспертизы и определения уровня качества. Показатели безопасности.
12. Полутвердые и мягкие сычужные сыры. Характеристика ассортимента. Упаковка, маркировка и хранение. Экспертиза качества и показатели безопасности. Дефекты.
13. Сгущенные и стерилизованные молочные консервы. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Упаковка, хранение и учет. Экспертиза качества и сертификация. Дефекты.
14. Сухие молочные, молокосодержащие продукты. Принципы консервирования и сущность производства. Классификация ассортимента. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
15. Экспертиза качества и сертификация сухих молочных продуктов. Требования к упаковке и маркировке. Дефекты. Формирование товарных сортов.
16. Особенности формирования ассортимента и классификации масла из коровьего молока. Факторы, влияющие на качество. Упаковка, хранение и реализация.
17. Отбор проб и подготовка масла из коровьего молока для анализа, экспертиза качества и сертификация. Принципы деления на сорта
18. Классификация ассортимента плавленых переработанных сыров, потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. Упаковка, хранение и реализация. Экспертиза качества.
19. Экспертиза качества мяса. Требования к свежести. Дефекты. Принципы деления на сорта.
20. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Факторы, формирующие ассортимент и потребительские достоинства. Экспертиза качества, сертификация. Упаковка, маркировка, хранение. Дефекты.
21. Потребительские свойства мясных соленых продуктов (деликатесов). Экспертиза качества реструктурированных продуктов из мяса. Требования к упаковке и маркировке. Дефекты.
22. Факторы, формирующие качество вареных колбасных изделий. Классификация ассортимента, упаковка, хранение, реализация. Экспертиза.
23. Животные топленые жиры. Классификация. Принципы деления на сорта. Потребительские достоинства. Упаковка, хранение и реализация.
24. Экспертиза качества животных топленых жиров. Требования к упаковке и маркировке. Дефекты.
25. Классификация пищевых жиров. Особенности состава и значение в питании, физиологические нормы потребления. Перспективы формирования рынка жировых товаров, повышение их качества, сокращение потерь.
26. Состав и пищевая ценность кисломолочных напитков. Факторы формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза их качества.
27. Жирнокислотный состав животных жиров и спредов, влияние на консистенцию, температуру плавления и застывания, усвояемость, пищевую ценность и устойчивость при хранении. Классификация. Экспертиза качества.
28. Мороженое. Отличительные особенности. Классификация ассортимента. Факторы, формирующие качество. Экспертиза качества.

29. Органолептические и физико-химические показатели (константы), их значение для характеристики состава и качества пищевых жиров.
30. Рубленые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты. Факторы, формирующие потребительские свойства. Классификация ассортимента, понятие категории. Упаковка. Хранение. Экспертиза качества и безопасности. Дефекты.
31. Требования к однородной продукции мясной отрасли при сертификации.
32. Требования к однородной продукции молокоперерабатывающей отрасли при сертификации.
33. Экспертиза качества мяса убойных животных. Классификация и маркировка туш. Условно годное мясо, его использование.
34. Послеубойные изменения в мясе. Сущность процессов, протекающих в мясе при созревании, влияние на потребительские свойства мясных продуктов.
35. Основные виды мяса убойных животных. Принципы классификации отрубов. Принципы деления на сорта жилованного мяса для промышленной переработки.
36. Морфологический и химический состав мяса убойных животных. Влияние вида, породы, пола, возраста, упитанности и части туши на состав и потребительские свойства мяса.
37. Классификация мяса по термическому состоянию. Показатели мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего.
38. Классификация мяса с.-х. птицы по виду, возрасту, упитанности, способам обработки и термическому состоянию. Особенности потребительских достоинств мяса с.-х. птицы и пернатой дичи. Упаковка и хранение.
39. Формирование рынка мясных продуктов и полуфабрикатов, их пищевая ценность, физиологические нормы потребления. Пути повышения качества и сокращения потерь. Особенности подготовки к реализации.
40. Субпродукты. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Принципы деления на категории. Холодильная обработка. Хранение. Дефекты.
41. Кусковые мясные полуфабрикаты. Классификация ассортимента. Упаковка и хранение. Дефекты. Экспертиза качества.
42. Мясные консервы. Потребительские достоинства. Классификация ассортимента. Экспертиза качества. Хранение. Недопустимые дефекты.
43. Полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые колбасы. Особенности формирования ассортимента и потребительских свойств. Идентификация и экспертиза качества. Хранение
44. Продукты из мяса. Классификация, формирование товарных сортов и ассортимента с учетом потребностей рынка. Особенности реструктурированных продуктов. Экспертиза качества и безопасности. Дефекты.
45. Вареные колбасные изделия. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Идентификация, экспертиза и сертификация. Сроки реализации.
46. Полукопченые колбасы. Особенности формирования потребительских свойств и ассортимента. Идентификация и экспертиза качества. Хранение. Дефекты.
47. Рубленые полуфабрикаты. Особенности формирования ассортимента и потребительских свойств. Экспертиза качества и сертификация. Упаковка, маркировка и хранение. Дефекты.
48. Свежая рыба. Ассортимент. Особенности потребительских свойств и подготовки для реализации. Холодильная обработка. Экспертиза качества.
49. Массовый и химический состав, пищевая ценность и нормы потребления рыбы. Особенности формирования рынка рыботоргов, учет особенностей потребительского спроса.
50. Классификация промысловых рыб. Характеристика основных семейств и видов, их района промысла. Роль искусственного разведения объектов водного промысла в формировании рынка товаров.

51. Соленые и маринованные рыботоровары. Сущность их созревания. Экспертиза качества и сертификация. Упаковка, маркировка, хранение и реализация. Дефекты.
52. Живая товарная рыба. Виды. Условия и способы транспортирования, хранения и реализации. Определение качества. Дефекты.
53. Икра осетровых рыб. Пищевая ценность. Факторы, формирующие ассортимент и потребительские достоинства. Экспертиза качества и показатели безопасности. Упаковка, маркировка и хранение. Дефекты.
54. Нерыбные объекты водного промысла. Ассортимент продуктов, поступающих на рынок. Потребительские достоинства. Особенности экспертизы и сертификации. Упаковка и хранение.
55. Рыбные пресервы. Характеристика ассортимента. Факторы, формирующие качество. Особенности экспертизы и сертификации. Упаковка, маркировка, хранение и учет.
56. Копченые рыботоровары. Классификация ассортимента и потребительские свойства. Экспертиза качества и безопасности. Нормирование товарных сортов.
57. Рыбные консервы. Классификация ассортимента. Маркировка. Экспертиза упаковки и продукта. Показатели безопасности. Хранение и учет.
58. Охлажденная рыба. Потребительские достоинства. Ассортимент. Экспертиза и сертификация. Упаковка, хранение. Дефекты.
59. Мороженая рыба. Ассортимент. Влияние способов замораживания и глазирования на потребительские свойства и стойкость при хранении. Нормирование товарных сортов. Недопустимые дефекты.
60. Пищевые куриные яйца и продукты их переработки. Состав, пищевая ценность. Упаковка, маркировка, хранение. Экспертиза качества и сертификация. Дефекты.
61. Экспертиза и сертификация мяса птицы. Показатели категории тушек птицы и свежести мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего.

#### **Критерии оценки:**

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если им даны полные, развернутые ответы на поставленные вопросы в билете, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов;
- **оценка «хорошо»:** студентом даны полные ответы на поставленные вопросы, ответ структурирован, логичен, но могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя;
- **оценка «удовлетворительно»:** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика и последовательность изложения нарушены, допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов, в ответе отсутствуют выводы;
- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ студента представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, студент не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины, дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента, или ответ на вопрос полностью отсутствует или отказ от ответа.

**Задания для оценки уровня сформированности компетенций  
по дисциплине Товароведная экспертиза**

**1. Задания для оценки уровня сформированности компетенций ПК-3**

**1. Какие признаки в основе классификации питьевого молока?** а) используемое молочное сырье, режим термической обработки; б) содержание жира и белка; в) содержание белка, режим термической обработки; г) способ обработки, кислотность.

**Ответ:** б.

**2. Что такое сепарирование?** а) называется процесс разделения материалов на фракции, различающиеся физическими и геометрическими размерами; б) называется процесс отделения посторонних примесей из исходного материала; в) называется процесс отделения излишков влаги из исходного материала.

**Ответ:** а.

**3. Яйца подразделяются на столовые и диетические в зависимости от:** а) веса; б) вида с.-х. птицы; в) размера геометрического; г) сроков хранения после снесения.

**Ответ:** г.

**4. По упитанности туши и п/туши с.-х. животных подразделяют на:** а) сорта и виды; б) категории; в) никак не делят.

**Ответ:** б.

**5. Что такое гидрогенизация жиров?** а) превращение жидких жиров в твердые за счет присоединения в присутствии катализатора водорода к двойным связям жирных кислот; б) превращение жидких жиров в твердые за счет присоединения в присутствии катализатора водорода к аминокислотам; в) превращение жидких жиров в твердые за счет присоединения в присутствии катализатора водорода к гликогену; г) превращение жидких жиров в твердые за счет взаимодействия аминокислот с сахарами.

**Ответ:** а.

**6. Свойства, формируемые жирнокислотным составом жиров:**

а) консистенция; б) растворимость в воде; в) температура плавления; г) усвояемость; д) слеживаемость. **Ответ:** в, г.

**7. Каков состав товара, позволяющий относить его к скоропортящимся:** а) с высоким содержанием влаги; б) с высоким содержанием сухих веществ; в) с активной ферментной системой; г) с повышенной кислотностью. **Ответ:** а.

**8. Вставьте пропущенные слова:**

За идеальный белок по сбалансированности аминокислотного состава принят

---

**9. Вставьте пропущенное слово:** Масса \_\_\_\_\_ – это масса товара и тары.

**10. Расшифруйте маркировку сгущенного молока с сахаром: 1-ряд - М 23751. 2-ряд - 20.06.22.**

---

**11. Вставьте пропущенное слово:**

Качество \_\_\_\_\_ — это содержание полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК).

**12. Установите соответствие между видом и способом копчения:**

<i>Вид копчения</i>	<i>Способ копчения</i>
Дымовое	Путем создания электрического поля высокого напряжения Копчение веществами, образующимися при сгорании
Бездымное	Сочетание мокрого копчения и дымового
Смешанное древесины	сочетание мокрого копчения и дымового
Электрокопчение	С помощью коптильных препаратов

---

**13. Расшифруйте маркировку Паштета мясного: 1-ряд - 17.11.22. 2-ряд – 154 3-ряд - 2А**

---

**14. Вставьте слово:**

\_\_\_\_\_ это — отсутствие недопустимого риска для ущерба жизни и здоровья человека.



Составитель  Рявкин О.В. «5» 10 2022 г.

