

# **Формирование комплекта оценочных и методических материалов по дисциплинам направлений подготовки 38.03.07, 38.04.07 Товароведение**

Руководитель: Власова Е.Н.

Руководитель студенческой группы: Аладьина С.Е.

Коллектив: Рослякова А.Ю., Крылов Д.Ю., Хохлов М.Д.



## Цель проекта

- Разработка комплекта оценочных и методических материалов по дисциплинам "Товароведение однородных групп продовольственных товаров" и "Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров"

## Задачи проекта

- 1) Подготовка комплекта раздаточных материалов для методического сопровождения лабораторных работ;
- 2) Подготовка комплектов нормативных документов согласно тематик занятий;
- 3) Подготовка видеоматериалов для учебного процесса по указанным дисциплинам;
- 4) Подготовка презентаций для учебного процесса по дисциплинам;
- 5) Создание тестовых заданий, материалов для контроля освоения дисциплины

# Видеоматериалы для учебного процесса

## Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

### 4 семестр

| Наименование тем                                                | Наименование видео                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров:           | <ul style="list-style-type: none"><li>- Оценка качества зерна;</li><li>- Технология производства и оценка качества муки;</li><li>- Проверка качества хлеба;</li><li>- Картофельная болезнь хлеба.</li></ul>                                                                                                                                                                                         |
| 2. Товароведение плодоовощных товаров:                          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Польза квашеной капусты;</li><li>- Лабораторная проверка фруктов и овощей;</li><li>- Проверка качества овощей;</li><li>- Проверка овощей и фруктов на нитраты.</li></ul>                                                                                                                                                                                    |
| 3. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий: | <ul style="list-style-type: none"><li>- Кислотный гидролиз крахмала;</li><li>- Производство карамели и леденцов;</li><li>- Процесс изготовления карамели;</li><li>- Производство карамели;</li><li>- Производство печенья;</li><li>- Изготовление тростникового сахара;</li><li>- Изготовление сахара из сахарной свеклы;</li><li>- Как опознать поддельный мёд;</li><li>- Качество мёда.</li></ul> |
| 4. Товароведение вкусовых товаров:                              | <ul style="list-style-type: none"><li>- Чем отличается чёрный чай от зелёного;</li><li>- Органолептическая оценка чая;</li><li>- Экспертиза пакетированного чая;</li><li>- Качество вина;</li><li>- Органолептическая оценка качества пива;</li><li>- Признаки поддельного алкоголя.</li></ul>                                                                                                      |

# Видеоматериалы для учебного процесса

Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

5 семестр

| Наименование тем                                            | Наименование видео                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Товароведение молочных товаров:                          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Проверка качества молока;</li><li>- Оценка качества сливочного масла.</li></ul>                                                                                                        |
| 2. Товароведение пищевых жиров:                             | <ul style="list-style-type: none"><li>- Подсолнечное масло;</li><li>- Как выбрать подсолнечное масло;</li><li>- Проверка качества и пользы растительного масла.</li></ul>                                                      |
| 3. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров:             | <ul style="list-style-type: none"><li>- Проверка качества яиц;</li><li>- Определение свежести яйца;</li><li>- Определение доброкачественности мяса;</li><li>- Бактериологическое исследование мяса и мясных изделий.</li></ul> |
| 4. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла: | <ul style="list-style-type: none"><li>- Как определить качество рыбы;</li><li>- Контроль качества рыбной продукции;</li><li>- Производство рыбных консервов.</li></ul>                                                         |

# Видеоматериалы для учебного процесса

## Дисциплина «Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров»

| Наименование тем                                             | Наименование видео                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Товароведная характеристика и экспертиза растительных масел: | <ul style="list-style-type: none"><li>- Подсолнечное масло;</li><li>- Проверка качество и пользы растительного масла.</li></ul> |
| Идентификация вида и семейства рыб, нерыбных морепродуктов:  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Контроль качества рыбной продукции;</li><li>- Производство рыбных консервов.</li></ul>  |
| Экспертиза качественных характеристик молока:                | <ul style="list-style-type: none"><li>- Проверка качества молока.</li></ul>                                                     |
| Идентификация и экспертиза качества яиц:                     | <ul style="list-style-type: none"><li>- Проверка качества яиц;</li><li>- Определение свежести яйца.</li></ul>                   |
| Идентификация и экспертиза качества вареных колбас:          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Бактериологическое исследование мясных изделий.</li></ul>                               |

# Презентации

## Дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров»

| Наименование тем                                             | Наименований презентаций                                           | Количество слайдов |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров:           | - Классификация, ассортимент, качество муки.                       | 41                 |
| Товароведение плодоовощных товаров:                          | - Контроль качества картофеля.                                     | 17                 |
| Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий: | - Классификация, характеристика ассортимента и качество крахмала;  | 21                 |
|                                                              | - Классификация, ассортимент, качество карамели.                   | 29                 |
| Товароведение вкусовых товаров:                              | - Экспертиза качества чая;                                         | 17                 |
|                                                              | - Алкогольные напитки.                                             | 29                 |
| Товароведение пищевых жиров:                                 | - Потребительские свойства, качество и дефекты растительных масел. | 21                 |
| Товароведение мяса, мясных и яичных товаров:                 | - Яйца и яичные товары;                                            | 12                 |
|                                                              | - Качество мяса;                                                   | 26                 |
|                                                              | - Виды и обработка мяса.                                           | 23                 |
| Товароведная характеристика и экспертиза растительных масел: | - Свойства растительных масел.                                     | 21                 |
| Экспертиза качества свежего картофеля:                       | - Контроль качества картофеля.                                     | 17                 |
| Идентификация и экспертиза качества яиц                      | - Строение и пищевая ценность яиц.                                 | 12                 |

# Комплектование материалов на кафедре



# Методические указания

- **Было разработано 4 методических указаний по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»:**
- - Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров;
- - Товароведение плодоовощных товаров;
- - Товароведение крахмала, сахара, меда, кондитерских и вкусовых товаров;
- - Товароведение однородных групп продовольственных товаров.
- **Также по дисциплине «Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров»:**
- - Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров.



# Методические указания

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ивановский государственный политехнический университет»

Кафедра «Материаловедение, товароведение, стандартизация и метрология»

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ивановский государственный политехнический университет»

Кафедра «Материаловедение, товароведение, стандартизация и метрология»

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ивановский государственный политехнический университет»

Кафедра «Материаловедение, товароведение, стандартизация и метрология»

## ТОВАРОВЕДЕНИЕ ЗЕРНОМУЧНЫХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ТОВАРОВ

### МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

к лабораторным занятиям по дисциплине "Товароведение  
однородных групп продовольственных товаров"  
для студентов очной и заочной форм обучения  
направления подготовки 38.03.07 Товароведение

Иваново 2019

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ивановский государственный политехнический университет»

Кафедра материаловедения, товароведения, стандартизации и метрологии

## ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

### МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

к лабораторным занятиям по дисциплине "Товароведение однородных  
групп продовольственных товаров"  
для студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения  
направления подготовки 38.03.07 Товароведение

Иваново 2019

## ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПЛОДОВООЩНЫХ ТОВАРОВ

### МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

к лабораторным занятиям по дисциплине "Товароведение  
однородных групп продовольственных товаров"  
для студентов очной и заочной форм обучения  
направления подготовки 38.03.07 Товароведение

Иваново 2019

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ивановский государственный политехнический университет»

Кафедра материаловедения, товароведения, стандартизации и метрологии

## ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ И ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

### МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

к лабораторным занятиям по дисциплине "Идентификационная и товарная  
экспертиза однородных групп продовольственных товаров"  
для студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения  
направления подготовки 38.04.07 Товароведение

Иваново 2019

## ТОВАРОВЕДЕНИЕ КРАХМАЛА, САХАРА, МЕДА, КОНДИТЕРСКИХ И ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

### МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

к лабораторным занятиям по дисциплине "Товароведение  
однородных групп продовольственных товаров"  
для студентов очной и заочной форм обучения  
направления подготовки 38.03.07 Товароведение

Иваново 2019

# Нормативная база

## Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

### 4 семестр

| Наименование лабораторной работы                            | Нормативные документы (НД)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Количество НД                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КРУПЫ ПО СТАНДАРТУ: | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб;</li> <li>- ГОСТ 26312.6-84 Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсяных хлопьев;</li> <li>- ГОСТ 26312.7-88 Крупа. Метод определения влажности;</li> <li>- ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение;</li> <li>- ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия.</li> </ul>           | <p>15</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>15</p> <p>3</p> <p>13</p> <p>4</p> <p>10</p> <p>4</p> <p>5</p> |
| ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МУКИ ПО СТАНДАРТУ:  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия;</li> <li>- ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб;</li> <li>- ГОСТ 27558-87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста.;</li> <li>- ГОСТ 12183-66 Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение;</li> <li>- ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>31</p> <p>19</p> <p>6</p> <p>8</p> <p>10</p> <p>5</p>                                                        |
| ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ХЛЕБА:                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 26983-2015 Хлеб дарницкий. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия;</li> <li>- ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия;</li> <li>- ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 26985-86 Хлеб российский. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 27842-88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 8494-96 Сухари сдобные пшеничные. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия;</li> <li>- ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия.</li> </ul> | <p>10</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>7</p>                      |
| ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ХЛЕБА:                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности;</li> <li>- ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности;</li> <li>- ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости;</li> <li>- ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>4</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>7</p>                                                                             |

# Нормативная база

## Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

### 4 семестр

| Наименование лабораторной работы                        | Нормативные документы (НД)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Количество<br>НД                     |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА СВЕЖЕГО КАРТОФЕЛЯ:                 | - ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия;<br>- ГОСТ 7194-81 Правила приемки и методы определения качества.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 9<br>9                               |
| ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ:                  | - ГОСТ 34129-2017 Овощи соленые и квашеные, фрукты соленые и моченые. Правила приемки, отбор и подготовка проб;<br>- ГОСТ 12231-66 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3<br>4                               |
| ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ:                       | - ГОСТ 1750-86 Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний;<br>- ГОСТ 34129-2017 Овощи соленые и квашеные, фрукты соленые и моченые. Правила приемки, отбор и подготовка проб;<br>- ГОСТ 12231-66 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей;<br>- ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию;<br>- ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия;<br>- ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия;<br>- ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия;<br>- ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия. | 4<br>2<br>4<br>3<br>3<br>3<br>3<br>4 |
| ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВИДАМИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КРАХМАЛА:       | - ГОСТ 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия;<br>- ГОСТ 32159-2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5<br>5                               |
| ИЗУЧЕНИЕ КЛАССИФИКАЦИИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КАРАМЕЛИ:      | - ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей;<br>- ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб;<br>- ГОСТ 6477-88 Карамель. Общие технические условия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3<br>3<br>3                          |
| ИЗУЧЕНИЕ КЛАССИФИКАЦИИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПЕЧЕНЬЯ:       | - ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия;<br>- ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей;<br>- ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб;<br>- ГОСТ 10114-80 Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости;<br>- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки".                                                                                                                                                                                                             | 3<br>3<br>3<br>3<br>3                |
| ИЗУЧЕНИЕ КЛАССИФИКАЦИИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА САХАРА И МЕДА: | - ГОСТ 26521-2017 Сахар. Методы определения массы нетто;<br>- ГОСТ 12569-2016 Сахар. Правила приемки и методы отбора проб;<br>- ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия;<br>- ГОСТ 51073-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования;<br>- ГОСТ 19792-2017 Мед натуральный. Технические условия;<br>- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки".                                                                                                                                                                                                                                                        | 3<br>3<br>2<br>2<br>3<br>3           |



# Нормативная база

## Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

### 5 семестр

| Наименование лабораторной работы                                                                                                                                      | Нормативные документы (НД)                                                                                                                                                              | Количество НД |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА МОЛОКА:                                                                                                                   | - ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты; | 5             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ Р 52738-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения;                                                                                                        | 5             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию;                                                                                                      | 5             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 31658-2012 Молоко обезжиренное-сырье. Технические условия;                                                                                                                       | 5             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия;                                                                                                                                 | 5             |
|                                                                                                                                                                       | - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";                                                                                     | 3             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ Р 54758-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности;                                                                                                 | 5             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ Р 54669-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности.                                                                                               | 5             |
| ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА СЛИВОЧНОГО МАСЛА:                                                                                                                                 | - ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты; | 3             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ Р 52738-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения;                                                                                                        | 7             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию;                                                                                                      | 3             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества;                                                                                                  | 6             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 31658-2012 Молоко обезжиренное-сырье. Технические условия;                                                                                                                       | 2             |
|                                                                                                                                                                       | - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";                                                                                     | 3             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия.                                                                                                                                 | 5             |
| ЭКСПЕРТИЗА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА, ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦВЕТА ПО СОРТНОСТИ:                                                                              | - ГОСТ 5477-2015 Масла растительные. Методы определения цветности;                                                                                                                      | 5             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 5472-50 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности;                                                                                                            | 5             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 30623-98 Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации;                                                                                           | 10            |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия;                                                                                                                                 | 8             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 32190-2013 Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб;                                                                                                             | 3             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия;                                                                                                                               | 5             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ Р 51487-99 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа;                                                                                              | 3             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 31933-2012 Масла растительные. Методы определения кислотного числа;                                                                                                              | 3             |
| - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию" (утв. Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 883). | 3                                                                                                                                                                                       |               |
| ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ТОВАРОВ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СВЕЖЕСТИ МЯСА:                                                                             | - ГОСТ 16020-70 Скот для убоя. Термины и определения;                                                                                                                                   | 5             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 21 237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа;                                                                                                                             | 3             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести;                                                                                          | 5             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 23392-2016. Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести;                                                                                                       | 5             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия;                                                                                               | 3             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки;                                                                                             | 3             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 8558.2-2016 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания нитратов (с 01.01.2018);                                                                                        | 4             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ Р 51447-99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб;                                                                                                                           | 5             |
|                                                                                                                                                                       | - ГОСТ 31479-2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава;                                                                                                  | 3             |
|                                                                                                                                                                       | - ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции".                                                                                                                              | 5             |

# Нормативная база

## Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

### 5 семестр

| Наименование лабораторной работы                                                                   | Нормативные документы (НД)                                                                                                    | Количество НД |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ЯИЦ:                                                                               | - ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия.                                                                 | 5             |
| ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ТОВАРОВ.<br>ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС: | - ГОСТ 29128-91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества;                                  | 4             |
|                                                                                                    | - ГОСТ 33673-2015 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия;                                                       | 5             |
|                                                                                                    | - ГОСТ 31501-2012 Колбасы жареные. Технические условия;                                                                       | 5             |
|                                                                                                    | - ГОСТ Р 55456-2013 Колбасы сырокопченые. Технические условия;                                                                | 5             |
|                                                                                                    | - ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия;                                                             | 5             |
|                                                                                                    | - ГОСТ 20402-2014 Колбасы вареные фаршированные. Технические условия;                                                         | 5             |
|                                                                                                    | - ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала;                                                                 | 3             |
| - ГОСТ 9793-2016 Мясо и мясные продукты.                                                           |                                                                                                                               |               |
| ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ:                                          | - ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия;                                     | 3             |
|                                                                                                    | - ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки;                                   | 3             |
|                                                                                                    | - ГОСТ 8558.2-2016 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания нитратов (с 01.01.2018);                              | 3             |
|                                                                                                    | - ГОСТ Р 51447-99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб;                                                                 | 1             |
|                                                                                                    | - ГОСТ 32125-2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия;                                                         |               |
|                                                                                                    | - ГОСТ 31479-2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава;                                        | 18            |
|                                                                                                    | - ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";                                                                    | 3             |
|                                                                                                    | - ГОСТ 4.29-71 Система показателей качества продукции. Консервы мясные и мясорастительные. Номенклатура показателей;          | 3             |
|                                                                                                    | - ГОСТ 13534-2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование;                                 |               |
|                                                                                                    | - ГОСТ 32245-2013 Консервы мясосодержащие. Общие технические условия.                                                         |               |
| ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ:                                                                  | - ГОСТ 4.31-82 Система показателей качества продукции. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Номенклатура показателей; | 4             |
|                                                                                                    | - ГОСТ 30054-2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения;                                          | 3             |
|                                                                                                    | - ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия;                                                           | 3             |
|                                                                                                    | - ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка;                                           | 10            |
|                                                                                                    | - ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия. | 3             |

# Нормативная база

## Дисциплина «Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров»

| Наименование лабораторной работы                                    | Нормативные документы (НД)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Количество НД                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ:        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 5477-2015 Масла растительные. Методы определения цветности;</li> <li>- ГОСТ 5472-50 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности;</li> <li>- ГОСТ 30623-98 Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации;</li> <li>- ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 32190-2013 Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб;</li> <li>- ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ Р 51487-99 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа;</li> <li>- ГОСТ 31933-2012 Масла растительные. Методы определения кислотного числа;</li> <li>- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию" (утв. Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 883).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>3</li> <li>3</li> <li>8</li> <li>5</li> <li>3</li> <li>3</li> <li>3</li> <li>3</li> <li>3</li> </ul>            |
| ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК МОЛОКА:                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты;</li> <li>- ГОСТ Р 52738-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения;</li> <li>- ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию;</li> <li>- ГОСТ 31658-2012 Молоко обезжиренное-сырье. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия;</li> <li>- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";</li> <li>- ГОСТ Р 54758-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности;</li> <li>- ГОСТ Р 54669-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности.</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>3</li> <li>3</li> <li>3</li> <li>3</li> <li>6</li> <li>5</li> <li>5</li> <li>5</li> </ul>                       |
| ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА СВЕЖЕГО КАРТОФЕЛЯ:                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 7194-81 Правила приемки и методы определения качества.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>4</li> <li>4</li> </ul>                                                                                         |
| РЕШЕНИЕ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ ПО ЭКСПЕРТИЗЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ: | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 1936-85 Чай. Правила приемки и методы анализа;</li> <li>- ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия;</li> <li>- ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб;</li> <li>- ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия;</li> <li>- ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб;</li> <li>- ГОСТ 27853-88 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб;</li> <li>- ГОСТ Р 53972-2010 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия;</li> <li>- ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условия;</li> <li>- ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести;</li> <li>- ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия.</li> </ul>                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>3</li> <li>3</li> <li>3</li> <li>3</li> <li>3</li> <li>3</li> <li>3</li> <li>3</li> <li>3</li> <li>3</li> </ul> |
| ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ЯИЦ:                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>4</li> </ul>                                                                                                    |

# Нормативная база

## Дисциплина «Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров»

| Наименование лабораторной работы                     | Нормативные документы (НД)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Количество НД                                            |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС: | <ul style="list-style-type: none"><li>- ГОСТ 29128-91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества;</li><li>- ГОСТ 33673-2015 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия;</li><li>- ГОСТ 31501-2012 Колбасы жареные. Технические условия;</li><li>- ГОСТ Р 55456-2013 Колбасы сырокопченые. Технические условия;</li><li>- ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия;</li><li>- ГОСТ 20402-2014 Колбасы вареные фаршированные. Технические условия;</li><li>- ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала;</li><li>- ГОСТ 9793-2016 Мясо и мясные продукты.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                           | 3<br>3<br>3<br>3<br>3<br>3<br>3<br>3                     |
| ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КРУПЫ:           | <ul style="list-style-type: none"><li>- ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия;</li><li>- ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия;</li><li>- ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб;</li><li>- ГОСТ 26312.6-84 Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсяных хлопьев;</li><li>- ГОСТ 26312.7-88 Крупа. Метод определения влажности;</li><li>- ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия;</li><li>- ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение;</li><li>- ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия;</li><li>- ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия;</li><li>- ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия;</li><li>- ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия;</li><li>- ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия.</li></ul> | 5<br>3<br>4<br>4<br>4<br>6<br>4<br>4<br>3<br>4<br>4<br>4 |



# Допуски

- Были разработаны допуски по дисциплинам «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» и «Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров»;
- В каждом допуске составлено по два вопроса.

1 ТВ ОГ прод. товаров 2 курс крупа  
№1  
1. В чем разница между перловой и ячневой крупами.  
2. Как отличить перловую крупу от полтавской.

---

1 ТВ ОГ прод. товаров 2 курс крупа  
№2  
1. Как отличить перловую крупу от полтавской.  
2. Что означает номер крупы. Приведите пример.

---

1 ТВ ОГ прод. товаров 2 курс крупа  
№3  
1. Что означает номер крупы. Приведите пример.  
2. Какие крупы подразделяют на сорта.

---

ИиТЭ ОГ прод. товаров 2 курс молоко  
№1  
1. Определение: молоко, сливки.  
2. Почему молоко имеет высокую усвояемость.

---

ИиТЭ ОГ прод. товаров 2 курс молоко  
№2  
1. По каким признакам производится классификация молока.  
2. Каковы требования к качеству молока.

---

ИиТЭ ОГ прод. товаров 2 курс молоко  
№3  
1. Каковы требования к качеству молока.  
2. Укажите дефекты молока и причины их образования.

---

Пример допусков

# Тесты по дисциплинам

## Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

### 4 семестр

#### Промежуточные тесты

| Наименование тем                                            | Количество вариантов | Количество вопросов |
|-------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|
| Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров           | 2                    | 15                  |
| Товароведение плодоовощных товаров                          | 2                    | 15                  |
| Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий | 2                    | 15                  |
| Товароведение вкусовых товаров                              | 2                    | 15                  |
| <b>Общий тест</b>                                           | 2                    | 50                  |

### 5 семестр

|                                                         |   |    |
|---------------------------------------------------------|---|----|
| Товароведение молочных товаров                          | 2 | 15 |
| Товароведение пищевых жиров                             | 2 | 15 |
| Товароведение мяса, мясных и яичных товаров             | 2 | 15 |
| Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла | 2 | 15 |
| <b>Общий тест</b>                                       | 2 | 37 |

# Тесты по дисциплинам

## Дисциплина «Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров»

| Наименование тем                                                                                                                                      | Количество вариантов | Количество вопросов |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|
| <b>Промежуточные тесты</b>                                                                                                                            |                      |                     |
| Товароведная характеристика и экспертиза растительных масел                                                                                           | 2                    | 10                  |
| Идентификация вида и семейства рыб, нерыбных морепродуктов;<br>Экспертиза качественных характеристик молока;<br>Экспертиза качества свежего картофеля | 2                    | 15                  |
| Идентификация и экспертиза качества яиц;<br>Идентификация и экспертиза качества вареных колбас;<br>Идентификация и экспертиза качества крупы          | 2                    | 15                  |
| <b>Общий тест</b>                                                                                                                                     | 2                    | 36                  |

# Билеты для экзамена и зачёта

## Зачетный билет №1

### Товароведение однородных групп продовольственных товаров (5 семестр)

шифр и наименование дисциплины по учебному плану направления подготовки

**38.03.07 –Товароведение, профиль – Товарный менеджмент и экспертиза**

шифр и наименование направления подготовки

Институт развития компетенций

Кафедра материаловедения, товароведения, стандартизации и метрологии

1. Классификация меда.
  2. Правила проведения дегустации вин. Дефекты вин.
  3. На плодоовощную базу г. Мытищи в сентябре поступила партия картофеля сорта Огонек - товарный сорт Отборный высокоценный, на автомашинах массой нетто бт. Картофель упакован в сетчатые мешки массой нетто по 50кг. При анализе объединенной пробы картофеля установлено: по размеру клубни соответствовали требованиям ГОСТ. Из них было клубней с механическими повреждениями глубиной более 5мм и длиной более 10мм – 1,0кг; клубней, пораженных паршой свыше 1/4 поверхности - 2,0кг; клубней, пораженных фитофторой - 0,5кг. Остальные клубни по качеству соответствовали требованиям ГОСТ. Земли в объединенной пробе было 0,1кг.
1. Определите величину выборки и объединенной пробы по ГОСТ 7194-81.
  2. Дайте заключение о качестве партии картофеля.

Составила, доцент Власова Е.Н.

Заведующий кафедрой Матрохин А.Ю.

«04» сентября 2019 г.

## Экзаменационный билет №1

### Товароведение однородных групп продовольственных товаров (4 семестр)

шифр и наименование дисциплины по учебному плану направления подготовки

**38.03.07 –Товароведение, профиль – Товарный менеджмент и экспертиза**

шифр и наименование направления подготовки

Институт развития компетенций

Кафедра материаловедения, товароведения, стандартизации и метрологии

1. Молоко коровье. Пищевая ценность. Химический состав молока. Особенности химического состава. Особенности химического состава молока других сельскохозяйственных животных.
2. Требования к качеству продуктов из мяса и колбасных изделий. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
3. В результате проверки качества молока пастеризованного жирностью 3,2% были получены следующие результаты: плотность - 1000 кг/м<sup>3</sup>, кислотность - 20<sup>o</sup> Т, массовая доля белка - 3,5%; массовая доля СОМО - 8,1%. Установить, соответствует ли качество молока требованиям ГОСТ 31450-2013, указанному в маркировке?

Составила, доцент Власова Е.Н.

Заведующий кафедрой Матрохин А.Ю.

«04» сентября 2019 г.

## Экзаменационный билет №1

### Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров

шифр и наименование дисциплины по учебному плану направления подготовки

**38.04.07 –Товароведение, профиль – Товарный консалтинг и экспертиза во внешней и внутренней торговле**

шифр и наименование направления подготовки

Институт текстильной индустрии и моды

Кафедра материаловедения, товароведения, стандартизации и метрологии

1. Основная задача идентификационной экспертизы импортного товара.
2. Виды оценочной деятельности по определению качества товара.
3. В магазине №10 г. Родники реализован лосось соленый в количестве 50 кг. Каковы потери массы рыбы при хранении в течение месяца? Какие потери относятся к предреализационным? Назовите факторы, влияющие на эти потери.

Составила, доцент Власова Е.Н.

Заведующий кафедрой Матрохин А.Ю.

«04» сентября 2019 г.