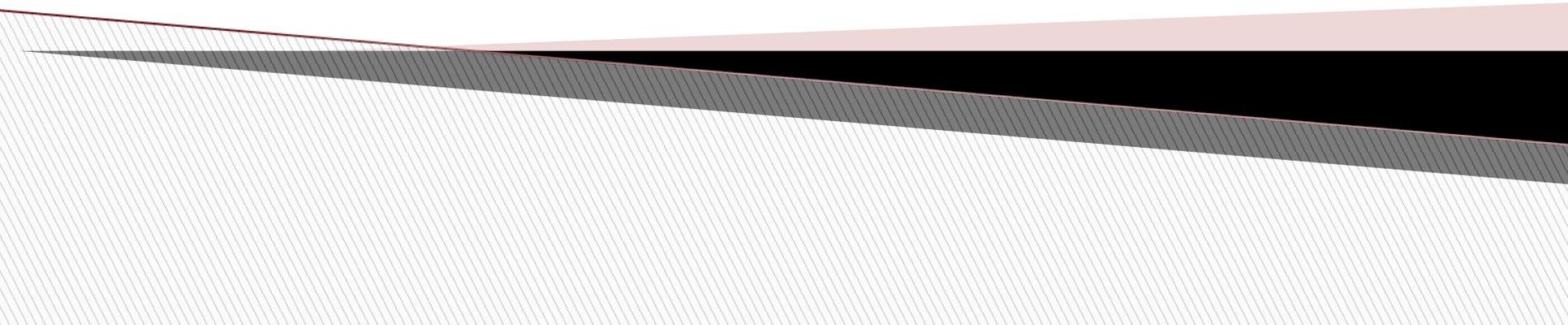


Формирование комплекта оценочных и методических материалов по дисциплинам направлений подготовки 38.03.07, 38.04.07 Товароведение

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

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

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

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

Нормативная база

Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

4 семестр

Наименование лабораторной работы	Нормативные документы (НД)	Количество НД
ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА СВЕЖЕГО КАРТОФЕЛЯ:	- ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия; - ГОСТ 7194-81 Правила приемки и методы определения качества.	9 9
ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ:	- ГОСТ 34129-2017 Овощи соленые и квашеные, фрукты соленые и моченые. Правила приемки, отбор и подготовка проб; - ГОСТ 12231-66 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей.	3 4
ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ:	- ГОСТ 1750-86 Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний; - ГОСТ 34129-2017 Овощи соленые и квашеные, фрукты соленые и моченые. Правила приемки, отбор и подготовка проб; - ГОСТ 12231-66 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей; - ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию; - ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия; - ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия; - ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия; - ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия.	4 2 4 3 3 3 3 4
ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВИДАМИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КРАХМАЛА:	- ГОСТ 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия; - ГОСТ 32159-2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия.	5 5
ИЗУЧЕНИЕ КЛАССИФИКАЦИИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КАРАМЕЛИ:	- ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей; - ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб; - ГОСТ 6477-88 Карамель. Общие технические условия.	3 3 3
ИЗУЧЕНИЕ КЛАССИФИКАЦИИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПЕЧЕНЬЯ:	- ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия; - ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей; - ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб; - ГОСТ 10114-80 Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости; - ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки".	3 3 3 3 3
ИЗУЧЕНИЕ КЛАССИФИКАЦИИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА САХАРА И МЕДА:	- ГОСТ 26521-2017 Сахар. Методы определения массы нетто; - ГОСТ 12569-2016 Сахар. Правила приемки и методы отбора проб; - ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия; - ГОСТ 51073-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования; - ГОСТ 19792-2017 Мед натуральный. Технические условия; - ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки".	3 3 2 2 3 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 убой. 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. 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"> - ГОСТ 5477-2015 Масла растительные. Методы определения цветности; - ГОСТ 5472-50 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности; - ГОСТ 30623-98 Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации; - ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия; - ГОСТ 32190-2013 Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб; - ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия; - ГОСТ Р 51487-99 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа; - ГОСТ 31933-2012 Масла растительные. Методы определения кислотного числа; - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию" (утв. Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 883). 	<ul style="list-style-type: none"> 3 3 8 5 3 3 3 3 3
ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК МОЛОКА:	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - ГОСТ Р 52738-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения; - ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию; - ГОСТ 31658-2012 Молоко обезжиренное-сырье. Технические условия; - ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия; - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; - ГОСТ Р 54758-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности; - ГОСТ Р 54669-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности. 	<ul style="list-style-type: none"> 3 3 3 3 6 5 5 5
ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА СВЕЖЕГО КАРТОФЕЛЯ:	<ul style="list-style-type: none"> - ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия; - ГОСТ 7194-81 Правила приемки и методы определения качества. 	<ul style="list-style-type: none"> 4 4
РЕШЕНИЕ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ ПО ЭКСПЕРТИЗЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ:	<ul style="list-style-type: none"> - ГОСТ 1936-85 Чай. Правила приемки и методы анализа; - ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия; - ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб; - ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия; - ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб; - ГОСТ 27853-88 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб; - ГОСТ Р 53972-2010 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия; - ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условия; - ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести; - ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия. 	<ul style="list-style-type: none"> 3
ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ЯИЦ:	<ul style="list-style-type: none"> - ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия. 	<ul style="list-style-type: none"> 4

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">- ГОСТ 29128-91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества;- ГОСТ 33673-2015 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия;- ГОСТ 31501-2012 Колбасы жареные. Технические условия;- ГОСТ Р 55456-2013 Колбасы сырокопченые. Технические условия;- ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия;- ГОСТ 20402-2014 Колбасы вареные фаршированные. Технические условия;- ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала;- ГОСТ 9793-2016 Мясо и мясные продукты.	3 3 3 3 3 3 3 3
ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КРУПЫ:	<ul style="list-style-type: none">- ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия;- ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия;- ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб;- ГОСТ 26312.6-84 Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсяных хлопьев;- ГОСТ 26312.7-88 Крупа. Метод определения влажности;- ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия;- ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение;- ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия;- ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия;- ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия;- ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия;- ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия.	5 3 4 4 4 6 4 4 3 4 4 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
Общий тест	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
Общий тест	2	37

Тесты по дисциплинам

Дисциплина «Идентификационная и товарная экспертиза однородных групп продовольственных товаров»

Наименование тем	Количество вариантов	Количество вопросов
Промежуточные тесты		
Товароведная характеристика и экспертиза растительных масел	2	10
Идентификация вида и семейства рыб, нерыбных морепродуктов; Экспертиза качественных характеристик молока; Экспертиза качества свежего картофеля	2	15
Идентификация и экспертиза качества яиц; Идентификация и экспертиза качества вареных колбас; Идентификация и экспертиза качества крупы	2	15
Общий тест	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/м³, кислотность - 20^o 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.