

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
«ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

РАЗДЕЛ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ ТОВАРОВ»

для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех профилей
заочной формы обучения

Красноярск 2017

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Контрольная работа по курсу товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения раздел «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров» выполняются в межсессионный период в сроки, установленные учебным графиком.

Контрольная работа выполняется студентом самостоятельно при консультационной помощи преподавателя. Работа сдается через методиста на проверку преподавателю.

Вариант контрольного задания выбирается каждым студентом по двум последним цифрам номера зачетной книжки. Перед выполнением контрольной работы следует ознакомиться с общими указаниями по выполнению, правилами оформления, рекомендуемой литературой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОТВЕТАМ НА ВОПРОСЫ КОНТРОЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

1. Глубокое изучение темы по контрольному заданию по основной и дополнительной литературе.
2. Использование внутри предметных связей для более глубокого осознанного ответа на контрольный вопрос.
3. Самостоятельное изложение материала. Работа, дословно переписанная из учебника и другой литературы, не зачитывается.
4. Конкретность ответа на поставленное задание, четкость изложения.
5. Особое значение имеет полнота и глубина ответа, проявление самостоятельного творческого ответа. Объем ответа не является определяющим при оценке работы.

ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Работа принимается в рукописном или машинописном варианте (формат текста: word, формат страницы - а4 (210*297), поля- 20мм сверху, снизу,справа-10мм., слева-30мм; шрифт- 14; тип -times new roman, выполненная на отдельных листах или в тетради. она должна быть написана грамотно и разборчиво. перед началом каждого вопроса выделяется общий заголовок и подзаголовок.

Все страницы должны быть пронумерованы (номер ставится в правом верхнем углу). в конце работы приводится список использованной литературы. в заключение работы ставится подпись и дата ее выполнения.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

ВАРИАНТ 1

1. Мясо убойных животных. Химический состав, пищевая ценность. Ткани мяса. Классификация мяса. Клеймение.
2. Классификация мясных полуфабрикатов. Требования к качеству. Упаковка, маркировка. Хранение.
3. Характеристика консервантов, красителей, стабилизаторов консистенции и других пищевых добавок, используемых в производстве колбас и солено-копченых изделий.

ВАРИАНТ 2

1. Требования к качеству мяса. Методы оценки доброкачественности мяса. Хранение мяса.
2. Мясные кулинарные изделия. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
3. Сравните по содержанию влаги вареные, полукопченые, варено-копченые и сырокопченые колбасы. Условия, сроки хранения и реализации.

ВАРИАНТ 3

1. Послеубойные изменения в мясе. Способы тендеризации. Автолитическая порча мяса.
2. Мясные консервы. Производство, классификация, требования к качеству, упаковка и маркировка, условия и сроки хранения.
3. Почему субпродукты в охлажденном и замороженном виде хранятся хуже мяса? Виды порчи печени, их признаки, причины появления?

ВАРИАНТ 4

1. Мясо птицы. Классификация, химический состав, требования к качеству, упаковка и маркировка, условия и сроки хранения.
2. Колбасные изделия. Сырье для колбасных изделий (основное, дополнительное). Основные этапы производства колбас. Колбасные оболочки.
3. Перечислите дефекты мяса, с которыми оно не поступает в розничную сеть (кроме дефектов, возникших в результате микробиологической или автоматической порчи).

ВАРИАНТ 5

1. Субпродукты. Классификация. Химический состав. Требования к качеству. Упаковка. Условия и сроки хранения.
2. Виды колбасных изделий. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Перевозка и хранение.
3. Бескостные отрубы импортной говядины, упакованные в полимерную пленку и картонные ящики, поступили на холодильник. По каким признакам можно узнать подвергалось ли мясо оттаиванию и затем повторному замораживанию.

ВАРИАНТ 6

1. Охлаждение мяса и субпродуктов. Условия и сроки хранения охлажденного мяса. Процессы, идущие при хранении.
2. Мясные копчености. Производство. Роль копчения в формировании качества копченых изделий. Виды копченостей.
3. Экстрактивные вещества мяса и их роль в питании.

ВАРИАНТ 7

1. Замораживание мяса и субпродуктов. Условия и сроки хранения. Процессы, идущие при хранении.
2. Требования к качеству мяскопченостей. Упаковка и маркировка. Хранение. Дефекты.
3. Недопустимые дефекты колбасных изделий по органолептическим показателям.

ВАРИАНТ 8

1. Категории упитанности, клеймение и разделка туш говядины, баранины и свинины для розничной торговли. Перечислите отрубы говядины 1, 2, 3-го сортов, свинины и баранины 1 и 2-го сортов.
2. Белковые препараты растительного и животного происхождения, используемые в колбасном производстве. Влияние на биологическую ценность и качество продукта.
3. Процессы при хранении мясных консервов и сроки хранения.

ВАРИАНТ 9

1. Химический состав мышечной ткани.
2. Классификация солено-копченых изделий в зависимости от технологии производства и устойчивости в хранении. Реакция образования

нитрозопроизводных миоглобина. Пути снижения их количества в мясопродуктах нитритного посола.

3. Какой основной процесс, ухудшающий качество, регламентирует сроки хранения охлажденного мяса, замороженного мяса?

ВАРИАНТ 10

1. Химический состав жировой, соединительной, хрящевой, костной тканей и крови.
2. Экспертиза мяса убойных животных. Определение видовой принадлежности мяса. Экспертиза мяса клинически здоровых животных. Основные инфекционные и инвазионные заболевания, передающиеся человеку.
3. Методы выявления фальсификации мясных продуктов.

ВАРИАНТ 11

1. Виды колбасных изделий. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Перевозка и хранение.
2. Категории упитанности, клеймение и разделка туш говядины, баранины и свинины для розничной торговли. Перечислите отрубы говядины 1, 2, 3-го сортов, свинины и баранины 1 и 2-го сортов
3. Недопустимые дефекты колбасных изделий по органолептическим показателям.

ВАРИАНТ 12

1. Мясные кулинарные изделия. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
2. Охлаждение мяса и субпродуктов. Условия и сроки хранения охлажденного мяса. Процессы, идущие при хранении.
3. Сравните по содержанию влаги вареные, полукопченые, варено-копченые и сырокопченые колбасы. Условия, сроки хранения и реализации.

ВАРИАНТ 13

1. Виды колбасных изделий. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Перевозка и хранение.
2. Экстрактивные вещества мяса и их роль в питании.
3. Процессы при хранении мясных консервов и сроки хранения

ВАРИАНТ 14

1. Классификация мясных полуфабрикатов. Требования к качеству. Упаковка, маркировка. Хранение.
2. Мясные консервы. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
3. Характеристика консервантов, красителей, стабилизаторов консистенции и других пищевых добавок, используемых в производстве колбас и солено-копченых изделий.

ВАРИАНТ 15

1. Колбасные изделия. Сырье для колбасных изделий (основное, дополнительное). Основные этапы производства колбас. Колбасные оболочки.
2. Белковые препараты растительного и животного происхождения, используемые в колбасном производстве. Влияние на биологическую ценность и качество продукта.
3. Химический состав жировой, соединительной, хрящевой, костной тканей и крови.

Рекомендуемая литература

1. Технический регламент о безопасности упаковки[Электронный ресурс]: федер. закон от 16.08.2011 №005/2011 ред. от 17.12.2012. // Электронный фонд Правовой и нормативно-технической документации .- Режим доступа: <http://www.docs.cntd.ru>
2. Технический регламент о безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: федер.закон от 09.12.2011 №021/2011от 01.07.12. // Электронный фонд Правовой и нормативно-технической документации .- Режим доступа: <http://www.docs.cntd.ru>
3. Федеральный закон «О техническом регулировании в Российской Федерации» № 184-ФЗ: федер. закон № 184-ФЗ.- М.: Проспект, 2005.- 32 с.- На тит. л. и обл.: Проф. юрид. системы "Кодекс".
4. ТР ТС О безопасности пищевой продукции : тех. регламент от 9.12.2011 №880 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 - №21 – с. 7-8
5. ТР ТС Пищевая продукция в части ее маркировки : тех.регл. от 9.12.2011 № 881 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 – №22 – с. 5
6. СТ СЭВ 4710-84. Пищевые и вкусовые продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. – Введ. 01.01.1986. - Москва: Стандартинформ, 1986. - 6 с.
7. ГОСТ Р ИСО 8586-2-2008. Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Ч. 2. Эксперты по сенсорной оценке. - Введ. 2010-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2009. - 7 с.
8. ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. – Введ. .1.01.2017.– Москва: Стандартинформ, 2017. - 24 с. ГОСТР51447-99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб. – Введ. 01.01.2001. – Москва: Стандартинформ, 2010. - 4 с.
9. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб.пособие/А.А. Вытовтов. – С.– Петербург: Гиорд, 2010. – 232 с.
- 10.Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров : [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]/Н. В. Коник. - 2013
- 11.Николаева М. А. Товарная политика : учебник для бакалавриата /М. А. Николаева. - Москва : НОРМА : ИНФРА-М, 2015. - 256 с.
- 12.Рязанова О. А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания : учебное пособие/О. А. Рязанова, М. А. Николаева. – 2016
- 13.Сенсорный анализ: учебно-практическое пособие/ И.В. Дойко, Г.Р. Рыбакова, Е.А. Федченко; - ГОУ ВПО «КГТЭИ». – Красноярск, 2011.– 56с.
- 14.Товароведение и технология переработки плодов и овощей : учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с.-х. сырья и продовольств. товаров)», 38.03.07.03

«Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: В. М. Леонтьев, О. Ю. Веретнова, Г. С. Гуленкова. – 2015

15. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров/В. И. Криштафович [и др.] ; ред. В. И. Криштафович ; Издательско-торговая корпорация "Дашков и К". - 2013
16. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика" / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина [и др.] ; ред. Л. Г. Елисеева. - Москва : "Дашков и К", 2014. - 929 с.