

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
КОМБИНИРОВАННЫХ ТОВАРОВ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

для студентов всех форм обучения направления подготовки 38.03.07
«Товароведение»

профиль подготовки 38.03.07.01 "Товароведение и экспертиза в сфере
производства и обращения сельскохозяйственного сырья и
продовольственных товаров"

Красноярск 2016

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Контрольная работа по курсу «Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания» 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 КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

ВАРИАНТ 1

1. Характеристика сырья, используемого при производстве комбинированных и функциональных продуктов питания.
2. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.

ВАРИАНТ 2

1. Факторы, формирующие качество хлебобулочных изделий функционального назначения.
2. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных белком.

ВАРИАНТ 3

1. Факторы, формирующие качество продуктов функционального назначения с использованием сахарозаменителей.
2. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных белком.

ВАРИАНТ 4

1. Факторы, формирующие качество безалкогольных напитков функционального назначения
2. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения комбинированных и функциональных хлебобулочных изделий.

ВАРИАНТ 5

1. Факторы, формирующие качество специализированных продуктов для лечебного питания больных детей.
2. Экспертиза качества продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.

ВАРИАНТ 6

1. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.
2. Экспертиза качества функциональных продуктов, обогащенных белком.

ВАРИАНТ 7

1. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных белком
2. Экспертиза качества комбинированных и функциональных продуктов для лечебного питания больных детей.

ВАРИАНТ 8

1. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.
2. Экспертиза качества функциональных безалкогольных напитков назначения.

ВАРИАНТ 9

1. Характеристика ассортимента комбинированных хлебобулочных изделий.
2. Экспертиза качества комбинированных и функциональных продуктов для лечебного питания больных детей.

ВАРИАНТ 10

1. Характеристика ассортимента комбинированных кондитерских изделий.
2. Экспертиза качества функциональных безалкогольных напитков назначения.

ВАРИАНТ 11

1. Характеристика ассортимента продуктов функционального назначения с использованием сахарозаменителей.
2. Экспертиза качества комбинированных и функциональных кондитерских изделий.

ВАРИАНТ 12

1. Характеристика ассортимента безалкогольных напитков функционального назначения.
2. Экспертиза качества комбинированных и функциональных продуктов специального назначения с использованием сахарозаменителей.

ВАРИАНТ 13

1. Характеристика ассортимента комбинированных и функциональных продуктов для лечебного питания больных детей.
2. Экспертиза качества комбинированных и функциональных хлебобулочных изделий.

ВАРИАНТ 14

1. Характеристика ассортимента продуктов функционального назначения с использованием сахарозаменителей.
2. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.

ВАРИАНТ 15

1. Характеристика ассортимента безалкогольных напитков функционального назначения.
2. Какие компоненты состава пищевых жиров определяют их функциональные свойства?

ВАРИАНТ 16

1. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.
2. Какие функциональные ингредиенты содержатся в составе функциональных безалкогольных напитков.

ВАРИАНТ 17

1. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных белком.
2. Экспертиза качества функциональных продуктов, обогащенных белком.

ВАРИАНТ 18

1. Экспертиза качества функциональных безалкогольных напитков назначения.
2. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.

ВАРИАНТ 19

1. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.
2. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения комбинированных и функциональных продуктов для лечебного питания больных детей.

ВАРИАНТ 20

1. Факторы, формирующие качество кондитерских изделий функционального назначения.
2. Экспертиза качества комбинированных и функциональных хлебобулочных изделий.

Рекомендуемая литература

1. 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".
2. ТР ТС О безопасности пищевой продукции : тех. регламент от 9.12.2011 №880 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 - №21 – с. 7-8
3. ТР ТС Пищевая продукция в части ее маркировки : тех.регл. от 9.12.2011 № 881 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 – №22 – с. 5
4. СТ СЭВ 4710-84. Пищевые и вкусовые продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. – Введ. 01.01.1986. - Москва: Стандартиформ, 1986. - 6 с.
5. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб.пособие/А.А. Вытовтов. – С.– Петербург: Гиорд, 2010. – 232 с.
6. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок [Текст] : учебник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, В. Ф. Добровольский. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Инфра-М, 2014. - 264 с.
7. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)"/М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 2012
8. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров : [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]/Н. В. Коник. - 2013
9. Николаева М. А. Товарная политика : учебник для бакалавриата /М. А. Николаева. - Москва : НОРМА : ИНФРА-М, 2015. - 256 с.
10. Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : учеб.-метод. комплекс [для студентов напр.100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Г. Р. Рыбакова, О. Ю. Веретнова, Г. Г. Чепелева. - Электрон. текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 4 Мб). - Красноярск : СФУ, 2015.
11. Позняковский, Валерий Михайлович. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки [Текст] : учебник : [по направлениям подготовки 19.03.04 и 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания"] / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 143 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. Системный подход в управлении ассортиментом и качеством продукции [Текст] : монография / Г. Р. Рыбакова [и др.]. ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск : СФУ, 2017. - 232 с. : схемы, табл. - Библиогр.: с. 219-232

15. 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

16. 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

17. 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.