



ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ
КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**
по дисциплине
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

для студентов направления подготовки 19.03.02

"Продукты питания из растительного сырья"

заочной формы обучения

Красноярск 2025



1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Контрольные работы являются важной формой подготовки и имеют своей целью закрепление полученных теоретических знаний по изучаемым темам курса.

Контрольные работы выполняются студентами заочного обучения самостоятельно по литературным данным, а также, с использованием соответствующих нормативных документов.

Контрольная работа по дисциплине «Товароведение и экспертиза пищевых продуктов» выполняется студентами в межсессионный период и сроки, установленные учебным графиком.

Задания составлены в соответствии с рабочей программой изучаемой дисциплины.

Контрольная работа сдается для проверки на кафедру за 10 дней до начала сессии.

2 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Вариант задания выбирается студентом в соответствии с его порядковым номером в списке группы, выданном деканатом.
2. Перед выполнением контрольной работы необходимо глубоко изучить темы по вопросам, поставленным контрольным заданием.
3. На вопрос должен быть дан конкретный, четко изложенный ответ.
4. Объем ответа не является определяющим при оценке работы. Основное значение имеет полнота и глубина ответа, проявление самостоятельного творческого мышления.

3 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Работа принимается в рукописном и печатном варианте.
2. Работу желательно иллюстрировать таблицами, рисунками, графиками и т.п.
3. На титульном листе контрольной работы должно быть указано – наименование министерства, полное наименование учебного заведения, кафедры, дисциплина, ФИО студента, номер группы, номер варианта контрольной работы, ФИО ведущего преподавателя дисциплины.
4. Текст работы должен иметь поля для замечаний преподавателя.



5. Все страницы должны быть пронумерованы.
6. В конце работы приводится список использованной литературы.
7. В заключении работы ставится подпись автора и дата выполнения.

4 ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

ВАРИАНТ 1

1. Предмет и задачи изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров». Связь товароведения с другими дисциплинами.
2. Чай черный байховый. Технологическая схема производства. Понятие фабричного и товарного сорта чая, ассортимент, химический состав. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 2

1. Белки, их классификация, значение в питании, нормы потребления, содержание в пищевых продуктах. Понятие полноценных и неполноценных белков, изменение белков при технологической обработке пищевых продуктов.
2. Кисломолочные продукты – сырье, технология производства, классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству.

ВАРИАНТ 3

1. Витамины. Классификация. Содержание их в пищевых продуктах. Изменение витаминов при технологической обработке продуктов.
2. Хлеб. Схемы производства хлеба из ржаной и пшеничной муки. Ассортимент. Болезни и пороки хлеба и меры их предупреждения.

ВАРИАНТ 4

1. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Влияние их на качество и сохраняемость продуктов. Классификация продуктов по срокам хранения. Понятие гарантийного, предельного и прогнозируемого сроков хранения.
2. Молочные консервы – сухие и сгущенные. Химический состав и пищевая ценность. Технология производства. Классификация. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 5

1. Методы консервирования пищевых продуктов. Сущность консервирования физическими методами, их влияние на качество продовольственных товаров.
2. Схема производства хлеба из пшеничной муки. Процессы,



происходящие при созревании и выпечке хлеба. Оценка качества и хранения хлеба. Процессы черствения, способы их замедления.

ВАРИАНТ 6

1. Естественная убыль продовольственных товаров при хранении, перевозке и реализации. Факторы, влияющие на естественную убыль и пути ее снижения. Ликвидные и неликвидные потери.
2. Животные жиры – технология производства. Классификация. Требования к качеству. Товарные сорта, условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 7

1. Картофель, пищевая ценность. Классификация основных хозяйственно-ботанических сортов картофеля. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Комбинированные пищевые жиры – технология производства, классификация. Требования к качеству. Маргариновая продукция – товарные сорта, новое в ассортименте, условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 8

1. Жиры – химический состав, значение в питании, содержание в отдельных продуктах. Изменения в процессе переработки и хранения.
2. Ягоды – классификация, особенности химического состава и пищевой ценности. Требования к качеству. Способы хранения и переработки ягод.

ВАРИАНТ 9

1. Классификация кондитерских товаров. Сырье для производства кондитерских товаров. Конфеты – схема производства, характеристика отдельных видов. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения.
2. Мясо птицы – особенности химического состава и пищевой ценности. Классификация. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 10

1. Углеводы, их классификация, значение в питании, норма потребления, содержание в отдельных продуктах. Изменения при хранении и переработке.
2. Колбасы – сырье, общая схема производства. Классификация, особенности состава и пищевой ценности. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 11

1. Значение белков, жиров, углеводов и витаминов в питании. Сбалансированное потребление веществ и элементов в рационе питания.



Понятие биологической ценности продовольственных товаров.

2. Мясные субпродукты и полуфабрикаты – особенности пищевой ценности, классификация. Требования к качеству. Хранение.

ВАРИАНТ 12

1. Мед. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение. Искусственный мед. Фальсификация меда.

2. Яйца – строение, химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Яичные продукты.

ВАРИАНТ 13

1. Ароматические и красящие вещества пищевых продуктов, их содержание в продуктах. Влияние на качество и свойства продуктов. Изменение веществ при хранении.

2. Крахмал – строение и свойства. виды крахмала. Технологическая схема производства. Крахмалопродукты. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 14

1. Жирорастворимые витамины, их значение в питании. Нормы потребления и содержание в отдельных продуктах.

2. Рыба – строение, характеристика основных промысловых семейств. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы.

ВАРИАНТ 15

1. Спирт этиловый – сырье, схема производства, сорта. Водка, ром, виски, коньяк. Ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Мороженая рыба – способы замораживания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 16

1. Ферменты – их химическая природа, значение в процессах производства и хранения продовольственных товаров.

2. Классификация плодов. Химический состав, пищевая ценность. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 17

1. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Копченая рыба – технология производства. Классификация. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.



ВАРИАНТ 18

1. Классификация зерновых культур. Строение зерновок, химический состав и пищевая ценность основных зерновых культур. Крупы. Ассортимент. Требования к качеству. Хранение.
2. Шоколад и какао-порошок: сырье, химический состав и пищевая ценность. Технология производства. Ассортимент основных продуктов, получаемых на основе какао-бобов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 19

1. Сушеные плоды и овощи. Ассортимент. Способы сушки. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Изменение биологической ценности плодов и овощей при данном виде переработки.
2. Икра – строение, химический состав и пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Аналоги икры.

ВАРИАНТ 20

1. Хранение продовольственных товаров. Процессы, происходящие при хранении. Режимы и современные способы хранения. Потери товаров при хранении – нормируемые и активируемые.
2. Рыбные консервы и пресервы – технология производства, требования к качеству. Условия и сроки хранения. Особенности маркировки.

ВАРИАНТ 21

1. Методы консервирования продуктов питания. Сущность химического и биохимического методов консервирования.
2. Соленая рыба – процессы, происходящие при солении. Классификация соленой рыбы, достоинства и недостатки различных способов посола. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 22

1. Тара и упаковка продовольственных товаров. Требования к таре. Экономическая эффективность различных видов тары.
2. Переработанные овощи – способы переработки. Изменение пищевой ценности овощей в процессе переработки. Современные способы сохранения качества овощей.

ВАРИАНТ 23

1. Важнейшие кислоты продуктов питания, их свойства. Роль кислот в питании человека. Содержание в продуктах. Влияние на качество и свойство продуктов.



2. Майонез – химический состав, сырье, технология производства. Классификация. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 24

1. Минеральные вещества пищевых продуктов, их значение в питании, норма потребления, содержание в различных продуктах.
2. Квашеная капуста и соленые огурцы. Сущность процесса квашения и соления. Требования к качеству. Хранение.

ВАРИАНТ 25

1. Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении. Дыхание и факторы, влияющие на его интенсивность. Естественная убыль плодов и овощей. Современные способы хранения.
2. Мясо убойных животных – химический состав и пищевая ценность отдельных морфологических тканей мяса. Классификация, маркировка, товарные сорта. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 26

1. Категории и виды стандартов на продовольственные товары. Подтверждение соответствия. Добровольная сертификация.
2. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Схема производства мармелада, зефира, джема, варенья. Оценка качества, хранения.

ВАРИАНТ 27

1. Характеристика круп. Химический состав, оценка качества, условия и сроки хранения. Товарные сорта, номера, марки круп.
2. Пищевые жиры – химический состав, классификация. Растительные масла – технология производства, рафинация, требования к качеству, товарные сорта. Условия и сроки хранения.

ВАРИАНТ 28

1. Мука, схемы производства, типы помолов, выход и сорта пшеничной и ржаной муки. Оценка качества муки и ее хранение.
2. Сыры. Сырье, технология производства, классификация. Химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству.

ВАРИАНТ 29

1. Понятие качества продовольственных товаров. Показатели качества. Методы оценки качества.
2. Молоко – химический состав и пищевая ценность, физико-химические свойства. Классификация молока. Товарная обработка. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.



ВАРИАНТ 30

1. Экспертиза товаров: понятие, виды.
2. Печенье. Виды. Технология производства затяжного печенья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

5 РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

- Федеральный закон «О техническом регулировании в Российской Федерации» № 184-ФЗ: федер. закон № 184-ФЗ.- М.: Проспект, 2005.- 32 с.
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2.01.2000, № 29-ФЗ (в ред. от 9.05.2005).
- Технический регламент на масложировую продукцию. Федеральный закон РФ от 24.06.2008 №90-ФЗ.
- Технический регламент на молочную продукцию. Федеральный закон РФ от 12.06.2008 №88-ФЗ.
- ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» N 178-ФЗ27 октября 2008 г
- Действующие стандарты на продовольственные товары.
- Действующая нормативная документация по качеству, безопасности и сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в Российской Федерации.
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для бакалавров / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 328 с.
- Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров :учебник : в 2 ч. / М. А. Николаева. - Москва :Норма : ИНФРА-М,2020.
- Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: Учебник / Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 461 с.
- Товароведение продовольственных товаров (учебное пособие 2020 г) <https://bik.sfu-kras.ru/elib/view?id=LANY-38.03.06/%D0%9A%20644-375074724>
- Товароведение продовольственных товаров (учебное пособие 2015 г) <https://bik.sfu-kras.ru/elib/view?id=LANY-65.422.51%D1%8F73/%D0%A0%20617-553972059>



Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы (интернет-ресурсы)

www.meat-industry.ru-мясная промышленность России

www.meatunion.ru-сайт Мясного Союза

<http://www.myasocom.ru>-сайт журнала «Мясо»

<http://www.meatmarket.info>- рынок мяса

<http://vniimp.ru>- сайт ВНИИМП

<http://www.meat-club.ru>- мясной клуб (все о мясе)

www.apkmarket.ru-рынки продукции АПК

www.meatinfo.ru-новости мясной промышленности

www.pticeprom.ru-обзор цен на мясные продукты

www.meatbranch.com-сайтжурнала «Мясные технологии»

<http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

<http://www.fao.org/>- сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов

www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

<http://www.complexdoc.ru> база нормативно-технической документации