Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2026 15:39:12
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a27102

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра таможенного дела и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой
_____ Н. И. Осипенко
(подпись)
«19» февраля 2026 г.

КАФЕДРА ТАМОЖЕННОГО ДЕЛА И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.В.34.02 ТОВАРОВЕДНО-ЭКСПЕРТНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(код и наименование направления подготовки)
Профиль: Товароведение т экспертиза в таможенном деле
(наименование профиля)

Разработчики:
канд. техн. наук, доцент _____ Л. В. Молоканова
канд. биол. наук, доцент _____ О. В. Кудинова

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «19» февраля 2026 г., протокол № 10

Донецк
2026

1. ПАСПОРТ
оценочных материалов по дисциплине
Б1.В.34.02 «Товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов»

Таблица 1 – Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения дисциплины:

№ п/п	Код и формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)	
			очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
1.	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары	Тема 1. Товароведно-экспертные исследования злаков, готовых продуктов из зерна злаков, муки Тема 2. Товароведно-экспертные исследования плодов, овощей и продуктов их переработки Тема 3. Товароведно-экспертные исследования сахара, кондитерских изделий, какао и продуктов из него Тема 4. Товароведно-экспертные исследования кофе, чая, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков Тема 5. Товароведно-экспертные исследования мяса и мясных продуктов Тема 6. Товароведно-экспертные исследования рыбы, моллюсков и продуктов их переработки Тема 7. Товароведно-экспертные исследования молочной и яичной продукция Тема 8. Товароведно-экспертные исследования пищевых жиров	8	10

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 2 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины (модуля)	Наименование оценочного средства
1.	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать	ИДК-1$_{ПК-2}$. Формирует информационный банк данных о товарах, их ассортименте, потребительских	Тема 1	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 2	Собеседование (письменный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 3	Собеседование (устный

	товары			опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 4	Собеседование (письменный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 5	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 6	Собеседование (письменный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 7	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 8	Собеседование (письменный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
		ИДК-З$_{ПК-9}$. Выявляет фальсифицированные и контрафактные товары	Тема 1	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 2	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 3	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 4	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 5	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 6	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 7	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания

			Тема 8	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания

Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование (устный или письменный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5-6	ответ дан на высоком уровне (обучающийся в полной мере ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4-3	ответ дан на среднем уровне (обучающийся в целом ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
2-1	ответ дан на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, с ошибками, и т.п.)
0	ответ дан на неудовлетворительном уровне или не дан вовсе (обучающийся не готов, затрудняется ответить и т.п.)

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
2,5-2	ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
1,9-1,5	ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов/задач)
1,4-0,5	ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов/задач)
0,4-0	ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем 60 %)

Таблица 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задачи и задания»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5-6	решение задачи представлено на высоком уровне (обучающийся верно и в полной мере ответил на поставленные вопросы, аргументированно пояснил свое решение, привел профильные термины и дал им определения, и т.п.)
4-3	решение задачи представлено на среднем уровне (обучающийся в целом верно ответил на поставленные вопросы, допустив некоторые неточности, и т.п.)
2-1	решение задачи представлено на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, ошибки, которые повлияли на результат и т.п.)
0	решение задачи или задания представлено на неудовлетворительном уровне (обучающийся неверно решил задачу или задание или не решил вовсе)

Таблица 6 – Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Тест	система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
4	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	комплект разноуровневых задач и заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Собеседование (опрос) осуществляется в устной или письменной форме. **Устный опрос** позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Опрос как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. При **письменном опросе** обучающиеся дают письменные ответы на вопросы, связанные с изучаемыми темами дисциплины. Письменная проверка позволяет за короткое время проверить знания большого числа обучающихся одновременно. Собеседование оценивается по 5-ти бальной шкале.

Тест. Для оценки знаний обучающихся используют **тестовые задания (тесты)** закрытой форме, когда испытуемому предлагается выбрать правильный ответ из нескольких возможных. Каждый тест содержит 4 варианта ответа, среди которых только один

правильный. Результат зависит от общего количества правильных ответов, записанных в бланк ответов. Тест оценивается по 2,5-х бальной шкале.

Разноуровневые задачи и заданий – это письменная проверка знаний в виде решения задач и/или заданий, которая осуществляется в аудиторной форме. Во время проверки и оценки разноуровневых задач и заданий проводится анализ результатов выполнения, выявляются типичные ошибки, а также причины их появления. Анализ заданий проводится оперативно. При проверке задач и заданий преподаватель исправляет каждую допущенную ошибку и определяет полноту ответа, учитывая при этом четкость и последовательность изложения мыслей, наличие и достаточность пояснений, знания терминологии в предметной области. Решение разноуровневых задач и заданий оценивается по 5-ти балльной шкале.

Таблица 7 – Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Максимально возможный балл по виду учебной работы				
Название смысловых модулей	Текущая аттестация			Итого
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Разноуровневые задачи и задания	Тест	
Смысловой модуль 1	20	20	10	50
Смысловой модуль 2	20	20	10	50
Итого:	40	40	20	100

Таблица 8 – Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль № .2				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т 5	Т6	Т 7	Т 8	100
12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	

Примечание. Т1, Т2, ... Т8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Полный перечень оценочных материалов

Перечень вопросов для опроса/подготовки обучающихся к зачёту с оценкой:

1. Товароведно-экспертные исследования показателей качества круп.
2. Методы определения показателей качества круп.
3. Товароведно-экспертные исследования показателей качества муки.
4. Методы определения показателей качества муки.
5. Идентификация хлебобулочных изделий.
6. Способы и методы идентификации хлебобулочных изделий.
7. Товароведно-экспертные исследования показателей качества консервированных плодов и овощей.
8. Методы определения показателей качества консервированных плодов и овощей.
9. Идентификация кондитерских изделий.
10. Способы и методы идентификации кондитерских изделий.
11. Товароведно-экспертные исследования показателей качества мучных кондитерских изделий.
12. Классификация мучных кондитерских изделий согласно ТН ВЭД.
13. Товароведно-экспертные исследования показателей качества вкусовых товаров. Методы определения показателей качества вкусовых товаров.
14. Товароведно-экспертные исследования показателей качества безалкогольных товаров. Методы определения показателей качества безалкогольных товаров.

15. Товароведно-экспертные исследования показателей качества алкогольных товаров. Методы определения показателей качества алкогольных товаров.
16. Идентификация мяса убойных животных.
17. Классификация колбасных изделий согласно ТН ВЭД.
18. Методы определения показателей качества мясных товаров.
19. Товароведно-экспертные исследования показателей качества солёной рыбы.
20. Идентификация копчёных рыбных товаров
21. Методы определения показателей качества рыбных товаров.
22. Товароведно-экспертные исследования показателей качества мясных консервов.
23. Методы идентификации рыбных консервов.
24. Товароведно-экспертные исследования показателей качества кисломолочных товаров.
25. Классификация сыров согласно ТН ВЭД.
26. Методы идентификации молочных консервов.
27. Товароведно-экспертные исследования показателей качества масла коровьего.
28. Методы определения показателей качества мороженого.
29. Товароведно-экспертные исследования показателей качества топлёных жиров.
30. Идентификация растительных масел.
31. Товароведно-экспертные исследования показателей качества маргаринов.
32. Товароведно-экспертные исследования показателей качества яиц.

Перечень вопросов для собеседования (устный или письменный опрос):

1. Товароведно-экспертные исследования показателей качества крупы пшеничной (гречневой, рисовой, кукурузной, перловой, ячневой, манной, гороховой круп, пшена).
2. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности круп.
3. Идентификация крупы по маркировочным данным и комплексу признаков.
4. Товароведно-экспертные исследования показателей качества муки (пшеничной общего назначения, пшеничной хлебопекарной, ржаной, кондитерской).
5. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности муки.
6. Идентификация муки по маркировочным данным и комплексу признаков.
7. Товароведно-экспертные исследования показателей качества хлебобулочных изделий (хлеб пшеничный и ржаной, булочные изделия улучшенные, сдоба).
8. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности муки.
9. Идентификация хлебобулочных изделий по маркировочным данным и комплексу признаков.
10. Товароведно-экспертные исследования показателей качества пищевых концентратов и экструдированных завтраков.
11. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности пищевых концентратов.
12. Идентификация пищевых концентратов и экструдированных завтраков по маркировочным данным и комплексу признаков.
13. Товароведно-экспертные исследования показателей качества макаронных изделий (трубчатых, лентообразных, нитеобразных, фигурных).
14. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности макаронных изделий.
15. Идентификация макаронных изделий по маркировочным данным и комплексу признаков.
16. Товароведно-экспертные исследования показателей качества крахмала (картофельного, рисового пшеничного) и саго.
17. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности крахмала и саго.
18. Идентификация крахмала по маркировочным данным и комплексу признаков.
19. Товароведно-экспертные исследования показателей качества свежих овощей (томатных, капустных, луковых, зелени).
20. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности свежих овощей.
21. Идентификация овощей по маркировочным данным и комплексу признаков.

22. Товароведно-экспертные исследования показателей качества свежих плодов (косточковых, семечковых, ягод).
23. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности свежих плодов.
24. Идентификация свежих плодов по маркировочным данным и комплексу признаков.
25. Товароведно-экспертные исследования показателей качества переработанных овощей (сушёных, замороженных, солёных, маринованных).
26. Товароведно-экспертные исследования показателей качества переработанных плодов (сушёных, замороженных, мочёных, консервированных сахаром).
27. Идентификация переработанных овощей и плодов по маркировочным данным и комплексу признаков.
28. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности переработанных овощей и плодов.
29. Товароведно-экспертные исследования показателей качества чая.
30. Идентификация чая по маркировочным данным и комплексу признаков.
31. Товароведно-экспертные исследования показателей качества кофе и кофейных напитков.
32. Идентификация кофе и кофейных напитков по маркировочным данным и комплексу признаков.
33. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности кофе.
34. Товароведно-экспертные исследования показателей качества пряностей (цветочных, плодовых, коричных).
35. Идентификация пряностей по маркировочным данным и комплексу признаков.
36. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности пряностей.
37. Товароведно-экспертные исследования показателей виноградных вин (столовых, креплёных, игристых, мускатных).
38. Идентификация виноградных вин по маркировочным данным и комплексу признаков.
39. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности виноградных вин
40. Товароведно-экспертные исследования показателей качества слабоалкогольных напитков (пиво, тоники).
41. Идентификация пива по маркировочным данным и комплексу признаков.
42. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности пива.
43. Товароведно-экспертные исследования показателей качества алкогольных напитков (водок, коньяков, ликёров, наливок, настоек).
44. Идентификация алкогольных напитков по маркировочным данным и комплексу признаков.
45. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности алкогольных напитков
46. Товароведно-экспертные исследования показателей качества соли и приправ.
47. Идентификация соли и приправ по маркировочным данным и комплексу признаков.
48. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности соли и приправ
49. Товароведно-экспертные исследования показателей качества сахара и мёда.
50. Идентификация сахара и мёда по маркировочным данным и комплексу признаков.
51. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности сахара и мёда
52. Товароведно-экспертные исследования показателей качества сахаристых кондитерских изделий (варенья, джемов, повидла, карамели, конфет, драже).
53. Идентификация сахаристых кондитерских изделий по маркировочным данным и комплексу признаков.
54. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности сахаристых кондитерских изделий
55. Товароведно-экспертные исследования показателей качества шоколада.
56. Идентификация шоколад по маркировочным данным и комплексу признаков.
57. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности шоколада
58. Товароведно-экспертные исследования показателей качества мучнистых кондитерских изделий (печенья, пряников, пирожных, тортов, кексов).
59. Идентификация мучнистых кондитерских изделий по маркировочным данным и комплексу

признаков.

60. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности мучнистых кондитерских изделий
61. Товароведно-экспертные исследования показателей качества мяса убойных животных и птиц (говядины, свинины, баранины, конины, мяса кур, гусей, уток, индеек).
62. Идентификация мяса убойных животных и птицы по маркировочным данным и комплексу признаков.
63. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности мяса убойных животных и птицы
64. Товароведно-экспертные исследования показателей качества мясных субпродуктов.
65. Идентификация мясных субпродуктов по маркировочным данным и комплексу признаков.
66. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности мясных субпродуктов
67. Товароведно-экспертные исследования показателей качества колбасных изделий (варёных, полукопчёных, сырокопчёных, сыровяленых).
68. Идентификация колбасных изделий по маркировочным данным и комплексу признаков.
69. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности колбасных изделий
70. Товароведно-экспертные исследования показателей качества мясных консервов и пресервов.
71. Идентификация мясных консервов и пресервов по маркировочным данным и комплексу признаков.
72. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности мясных консервов и пресервов
73. Товароведно-экспертные исследования показателей качества мясных полуфабрикатов (натуральных, рубленных, панированных, в тестовой оболочке).
74. Идентификация мясных полуфабрикатов по маркировочным данным и комплексу признаков.
75. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности мясных полуфабрикатов
76. Товароведно-экспертные исследования показателей качества мясных копчёностей.
77. Идентификация мясных копчёностей по маркировочным данным и комплексу признаков.
78. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности мясных копчёностей
79. Товароведно-экспертные исследования показателей качества свежей рыбы (живой, охлаждённой, замороженной).
80. Идентификация свежей рыбы по маркировочным данным и комплексу признаков.
81. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности свежей рыбы.
82. Товароведно-экспертные исследования показателей качества переработанной рыбы (сушеной, вяленой, копчёной, солёной).
83. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности переработанной рыбы.
84. Товароведно-экспертные исследования показателей качества рыбных консервов и пресервов.
85. Идентификация рыбных консервов и пресервов по маркировочным данным и комплексу признаков.
86. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности рыбных консервов и пресервов
87. Товароведно-экспертные исследования показателей качества молока коровьего.
88. Идентификация молока коровьего и пресервов по маркировочным данным и комплексу признаков.
89. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности молока коровьего
90. Товароведно-экспертные исследования показателей качества кисломолочных напитков (простокваши, ряженки, кефира, ацидофильных напитков).
91. Идентификация кисломолочных напитков по маркировочным данным и комплексу признаков.
92. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности кисломолочных

напитков.

93. Товароведно-экспертные исследования показателей качества кисломолочных продуктов (сметаны, творога, творожных изделий).
94. Идентификация кисломолочных продуктов по маркировочным данным и комплексу признаков.
95. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности кисломолочных продуктов
96. Товароведно-экспертные исследования показателей качества сыров (сычужных – твёрдых, полутвёрдых, мягких, кисломолочных, рассольных; переработанных – плавленых, копчёных).
97. Идентификация сыров по маркировочным данным и комплексу признаков.
98. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности сыров.
99. Товароведно-экспертные исследования показателей качества масла коровьего
100. Идентификация масла коровьего по маркировочным данным и комплексу признаков.
101. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности масла коровьего
102. Товароведно-экспертные исследования показателей качества молочных консервов (сгущённых, сгущённых с сахаром, сухих).
103. Идентификация молочных консервов по маркировочным данным и комплексу признаков.
104. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности молочных консервов
105. Товароведно-экспертные исследования показателей качества мороженого
106. Идентификация мороженого по маркировочным данным и комплексу признаков.
107. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности мороженого
108. Товароведно-экспертные исследования показателей качества растительных масел (подсолнечного, кукурузного, оливкового, хлопкового, миндального).
109. Идентификация растительных масел по маркировочным данным и комплексу признаков.
110. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности растительных масел.
111. Товароведно-экспертные исследования показателей качества топлёных жиров (говяжьего, свиного, бараньего, курдючного, костного).
112. Идентификация топлёных жиров по маркировочным данным и комплексу признаков.
113. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности топлёных жиров.
114. Товароведно-экспертные исследования показателей качества маргаринов и спредов.
115. Идентификация маргаринов и спредов по маркировочным данным и комплексу признаков.
116. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности маргаринов и спредов.
117. Товароведно-экспертные исследования показателей качества майонезов и соусов
118. Идентификация майонезов и соусов по маркировочным данным и комплексу признаков.
119. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности майонезов и соусов.
120. Товароведно-экспертные исследования показателей качества свежих куриных яиц
121. Идентификация свежих куриных яиц по маркировочным данным и комплексу признаков.
122. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности свежих куриных яиц
123. Товароведно-экспертные исследования показателей качества яичных продуктов (сухих, замороженных, консервированных).
124. Идентификация яичных продуктов по маркировочным данным и комплексу признаков.

Тесты:

1. Показатель, который не используется в качестве классификационного признака молока и молочных продуктов, – это:

а) содержимое жира

б) содержимое белка

в) содержимое воды

г) содержимое лактозы

2. В соответствии с действующими стандартами содержимое жира в молоке

устанавливают методом:

а) Гербера

б) Киельдаля

в) Фишера

г) Бертрана

3. Фальсификацию цельного молока определяют по: а) общему содержанию белков

б) содержанию жира

в) содержанию казеина

г) содержанию альбумина

4. Определения физико-химических показателей в молоке и молочных продуктах производят после доведения температуры образцов до температуры:

а) 30 ± 5 °С

б) 25 ± 2 °С

в) 20 ± 2 °С

г) 15 ± 2 °С

5. Основными показателями состава молока и молочных продуктов, которые определяют при оценке качества товаров, являются:

а) массовая доля жира, кислотность, плотность, бактериальная загрязненность, тяжелые металлы

б) массовая доля жира, белка, сухих веществ и СЗМЗ, влаги, лактозы, витаминов

в) плотность, РН, общая кислотность, термостойкость, консистенция, вязкость

г) вкус, запах, цвет, массовая часть жира, количество соматических клеток, степень чистоты, бактериальная загрязненность

6. Минерализация проводится для определения в молочных продуктах содержания:

а) антибиотиков

б) тяжелых металлов

в) соматических клеток г) казеина

7. При определении содержимого жира в молочных товарах методом Гербера в качестве растворителя используют:

а) α-бромнафталин

б) изоамиловый спирт в) гексан

г) петролейный эфир

8. Прибор, который используют при определении содержания жира в молоке методом Герберу, – это:

а) пикнометр

б) ареометр

в) бутирометр

9. По структуре сливочное масло представляет собой: а) эмульсию типа «вода в масле»

б) эмульсию типа «масло в воде» в) концентрированную суспензией г) пастой

10. По структуре сливки представляют собой:

а) эмульсию типа «вода в масле»

б) эмульсию типа «масло в воде»

в) концентрированную суспензию

г) коллоидный раствор

11. Белок казеин в молочных товарах определяют методом:

а) Къельдаля

б) рефрактометрии

в) нефелометрии

г) формольного титрования

12. Минерализацию пробы пищевого продукта проводят при определении содержимого белка методом:

а) Къельдаля

б) Гербера

в) нефелометрии

г) биуретовым

13. Неразрушающим методом определения содержания белков в пищевых продуктах является метод:

а) Къельдаля

б) Гербера

в) Дюма

г) методы, которые основаны на связывании красителей при pH ниже изоэлектрической точки белка

14. В основе нефелометричного метода определения содержимого белков в молоке лежит способность белковых молекул:

а) связывать красители при pH ниже изоэлектрической точки белка б) опалесцировать в присутствии сульфосалициловой кислоты

в) образовывать окрашенные соединения при взаимодействии с ионом Cu^{2+} в щелочной среде

г) преломлять лучи света

15. Метод определения содержания жира в молочных товарах, основанный на денатурации белков сульфатной кислотой и измерению объема жира, который выделяется, – это метод:

а) Къельдаля

б) Гербера

в) Сокслета

г) Дюма

16. Метод определения содержания жира в пищевых продуктах, основанный на экстракции жира растворителем и взвешивании сухого остатка после испарения растворителя, – это метод:

а) Къельдаля

б) Гербера

в) Сокслета

г) Дюма

17. Содержимое молочного жира в сливочном масле составляет: а) от 70 до 80 %

б) от 50 до 80 % в) 80 % и больше г) 70 % и больше

18. Каждое деление молочного жиромера равняется содержанию: а) 0,33110 г жира

б) 0,11330 г жира в) 0,03311 г жира г) 0,01133 г жира

19. На измерении степени послабления интенсивности луча света за счет его поглощения молочным жиром основанный метод:

а) турбидиметрии б) нефелометрии

в) фотоколориметрии г) хроматографии

20. Аппарат Сокслета используют при определении содержимого жира в твердых сырах методом:

а) Къельдаля

б) Гербера

в) турбидиметрии г) экстракционным

21. При определении содержимого белков в пищевых продуктах методом Къельдаля в качестве титранта применяют раствор:

а) HCl

б) NaOH

в) Na2CO3

г) CH3COOH

22. Буттеройль – это продукт, полученный:

а) экстрагированием нежирных веществ из сливочного масла или сливок б) экстрагированием воды из сливочного масла или сливок

в) экстрагированием воды и нежирных веществ из сливочного масла или сливок

г) экстрагированием молочного жира из сливочного масла или сливок

Разноуровневые задачи и задания:

Задача 1

На склад оптовой базы ООО «Донпродукт» (г. Донецк) 27.03.2016 г. поступила партия свежих бананов первого класса в количестве 200 ящиков по 20 кг.

При приёмке свежих бананов установлено, что плоды одного помологического сорта; плоды в кистях здоровые, свежие, слаборебристые, твердые, съемной степени зрелости; крона желтая; мякоть плотная, белая с трудно отделяемой кожурой; при разрезании плодов хорошо выделяется млечный сок; размеры плодов по наибольшему поперечному диаметру 3,6- 3,9 см; по длине 28-30 см; количество плодов в кисти – 8-9 штук; содержание плодов с потеками латекса с площадью 12-15 $см^2$ в среднем образце – 4,5 %.

Осуществить товароведно-экспертные исследования согласно предложенной ситуации.

Задача 2

На оптовую базу ГП «Агро-Донбасс» (г. Донецк) от ООО «АгроТрейд» (г. Ростов-на-Дону) поступила партия крупы – пшено шлифованное, расфасованное в мешки массой нетто 25 кг в количестве 55 мешков.

По договору поставки данная крупа должна соответствовать высшему сорту. Руководством было принято решение произвести физико-химические исследования данной партии пшена, в результате которых установлено, что: цвет крупинок жёлтый, однотонный с блеском, вкус и запах не затхлый, не плесневелый, свойственный пшену; влажность – 12,5 %; доля битых крупинок – 1,1 %; доля неошелушенного зерна – 0,25 %; доля сорной примеси – 0,27 %; доля повреждённых ядер – 0,37 %; заражённость вредителями не обнаружена.

Осуществить товароведно-экспертные исследования согласно предложенной ситуации.

Задача 3

ООО «Дон-ритейл» (г. Донецк) заказало у ООО «ГермесТрейд» (г. Брянск, Российская Федерация) партию картофельного крахмала. По договору крахмал должен соответствовать сорту «Экстра». Общий объём партии составил 2,5 т, партия расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. Партия прибыла в г. Донецк автомобильным транспортом на условиях поставки CPT-Донецк. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о лабораторные исследования крахмала, которые показали, что исследуемые образцы белого цвета, массовая доля влаги 18 %, массовая доля золы 0,35 %, кислотность 7,6 %, количество крапин на 1 $дм^2$ поверхности крахмала 89 шт.

Осуществить товароведно-экспертные исследования согласно предложенной ситуации.

Задача 4

Через таможенную границу перемещается партия вареной колбасы «Столичная» категории А (производитель – ОАО «Таганрогский мясокомбинат «Тавр»).

Отобраны образцы и проведены товароведно-экспертные исследования. Результаты такие: батоны в пузырях, крестообразно перевязанные шпагатом, с чистой сухой поверхностью, без бульонных и жировых отёков; на разрезе – светло-розовый фарш, равномерно перемешанный с кусочками шпика белого цвета с розоватым оттенком размером сторон 4,5-5 мм и кусочками свинины размером сторон 9-10 мм; консистенция – упругая; вкус – свойственный, ярко выраженный, с ароматом копчения и душистого перца; массовая доля мышечной ткани – 65 %; массовая доля жира – 30,6 %, массовая доля белка – 14 %, массовая доля поваренной соли – 1,9 %, массовая доля нитрита натрия – 0,004 %; качественная проба на крахмал – отрицательная.

Сделайте вывод о качестве партии варёной колбасы.

Задача 5

Через таможенную границу перемещается партия рыбных консервов «Шпроты в масле» 1-й сорт. Производитель – ОАО «Калининградский рыбокомбинат».

При проведении товароведно-экспертных исследований установлено: в маркировке указано – «килька североморская», «масло оливковое, масло горчичное», ассортиментный знак 52 А; консервы представляют собой тушки тёмно-золотистого цвета длиной 7-7,5 см, уложенные брюшками к крышке банки параллельными рядами каждая тушка по отношению к соседней – головной частью к хвостовой; тушки без остатков чешуи, целые, при осторожном выкладывании из банки не разламываются; консистенция рыбок нежная, слегка суховатая; вкус и запах – свойственные с выраженным ароматом копчения; масло прозрачное, тёмно-желтого цвета, массовая доля отстоя – 8 %; массовая доля рыбы –
72 %, массовая доля соли – 2 %.

Сделайте вывод о качестве рыбных консервов.

Задача 6

Через таможенную границу перемещается партия сыра «Российский» в количестве 360 кг в ящиках по 30 кг в каждом. Производитель – ОАО «Ошмянский сыродельный завод»

В результате проведения товароведно-экспертных исследований установлено, что масса цилиндра сыра 5 кг; сыр имеет тонкую, ровную корку; выраженный сырный вкус с легкой горечью; тесто нежное, пластичное, глазки неправильной угловатой формы.

Идентифицируйте сыр и установите его соответствие наименованию, указанному производителем.