

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 14:18:15
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

Кафедра таможенного дела и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой



Н. И. Осипенко

(подпись)

Н. И. Осипенко

« 26 » *Feb* 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.В.33.02 ТОВАРОВЕДНО-ЭКСПЕРТНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(шифр и наименование дисциплины (модуля) или практики)

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

(код и наименование направления подготовки)

Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

(наименование профиля (магистерской программы, специализации))

Разработчики:

доцент
(должность)

Молоканова Л. В.
(подпись)

Кудинова О. В.
(ФИО)

доцент
(должность)

Молоканова Л. В.
(подпись)

Молоканова Л. В.
(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «26» февраля 2024 г., протокол № 11

Донецк 2024

ПАСПОРТ

оценочных материалов по дисциплине

Б1.О.13 ТОВАРОВЕДЕНИЕ. МОДУЛЬ 5. ТОВАРОВЕДЕНИЕ. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ (ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНОГО И ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ)

(наименование дисциплины (модуля) или практики)

Таблица 1 – Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения дисциплины (модуля) или практики

№ п/п	Код и формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)	
			очная форма обучения	заочная форма обучения
1.	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	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	8	10
2.	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары	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		

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.	УК-1. Способен осуществлять	ИД-1ук-1. Анализирует задачу,	Тема 1. Товароведно-экспертные исследования	Собеседование (устный или

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины (модуля)	Наименование оценочного средства
	поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	выделяя ее базовые составляющие ИД-2ук-1. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИД-3ук-1. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи	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	письменный опрос), Разноуровневые задачи и задания, Тест
2.	ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары	ИДК-1пк-2. Формирует информационный банк данных о товарах, их ассортименте, потребительских свойствах, показателях безопасности и качества ИДК-2пк-2. Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, определяет их соответствие требованиям нормативной	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-	Собеседование (устный или письменный опрос), Разноуровневые задачи и задания, Тест

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины (модуля)	Наименование оценочного средства
		документации ИДК-3ПК-2. Выявляет фальсифицированные и контрафактные товары	экспертные исследования рыбы, моллюсков и продуктов их переработки Тема 7. Товароведно-экспертные исследования молочной и яичной продукция Тема 8. Товароведно-экспертные исследования пищевых жиров	

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

Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	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.)
0,5	ответ дан на среднем уровне (обучающийся в целом ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
0	ответ дан на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, с ошибками, и т.п.); на неудовлетворительном уровне или не дан вовсе (обучающийся не готов, затрудняется ответить и т.п.)

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задачи и задания»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,8-2	Решение задачи или задания 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.)
1-1,7	Решение задачи или задания представлено на среднем уровне (обучающийся в целом верно ответил на поставленные вопросы, допустив некоторые неточности, и т.п.)
0,5-1	Решение задачи или задания 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 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал)	Критерий оценивания
-----------------------------	---------------------

баллов)	
9-10	Ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов)
7,5-8,9	Ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов)
6-7,4	Ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов)
0-5,9	Ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем на 60 %)

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
2	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
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

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.

Для оценки знаний обучающихся используют **тестовые задания** в 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.

Письменная проверка знаний в виде решения **разноуровневых задач и заданий** 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 двухбалльной 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	4	6	10	20
Смысловой модуль 2	4	6	10	20
Итого:	8	12	20	40

Таблица 8 – Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Очная и заочная формы обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль № 1.1				Смысловой модуль № 1.2				Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8			
5	5	5	5	5	5	5	5	40	60	100

T1, T2, T8 – темы смыслового модуля № 1.1, № 1.2

Полный перечень оценочных материалов

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, наливки, 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 шоколада 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, рубленых, 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 топленых жиров (говяжьего, свиного, бараньего, курдючного, костного).
112. Идентификация топленых жиров по маркировочным данным и комплексу признаков.
113. Товароведно-экспертные исследования показателей безопасности топленых 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.

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 см² 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 СРТ-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 дм² 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.

Задача 7

В результате проведения экспертизы показателей качества рисовой крупы установлено, что: цвет крупы – белый с желтоватым оттенком; поверхность крупинок шероховатая; вкус и запах – свойственные рисовой крупе, не затхлый; массовая доля влаги – 15,3%; содержание дроблёного риса – 5,1%; доля пожелтевших ядер риса – 0,3%; доля меловых ядер риса – 0,7%; доля сорной примеси – 0,2%, в том числе органической – 0,05%; доля нешелушенных зёрен – 0,1%; вредителями не заражено. По сопроводительным

документам данный рис является шлифованным сорта Экстра. Определите соответствие заявленного сорта риса фактическому и дайте заключение о его качестве.

Задача 8

Партия картофеля по сопроводительным документам соответствует первому классу. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни - 2%, содержание клубней с механическими повреждениями - 5%. Дайте заключение о качестве партии картофеля.

Задача 9

Объектом санитарно-гигиенической экспертизы стал йогурт питьевой «Активия». В результате определения микробиологических показателей и токсичных элементов установлено, что КМАФАнМ составляет (1×10^6) КОЕ/г, БГК и сальмонеллы в 25 г продукта не обнаружены; содержание свинца – 0,04 мг/кг, кадмия – 0,01 мг/кг; ДДТ – 0,02 мг/кг. Дайте заключение о безопасности йогурта.

Задача 10

Проведенная экспертиза партии консервов «Зеленый горошек» высшего сорта в жестяных банках массой нетто 150 г показала следующие результаты: доля битых зерен 6,7% от массы горошка, цвет зерен неоднородный, от темно- до светло-зеленого цвета, запах соответствующий данному виду продукта, консистенция мягкая неоднородная, заливочная жидкость мутная с крахмалистым осадком, массовая доля нетто зеленого горошка 87%. Дайте заключение о качестве данной партии консервов.

Задача 11

Осуществите идентификационную экспертизу и установите вид, тип, наименование и разновидность сыра по нижеуказанным характеристикам.

Сычужный сыр имеет форму низкого цилиндра со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями, высотой 15 см, диаметром 70 см; защитное покрытие – слой парафина; масса головки сыра – 40 кг. Вкус и запах – выраженные сырные, сладковато-пряные; тесто – пластичное, однородное; рисунок – крупные, равномерно расположенные по массе глазки круглой формы; цвет – светло-желтый. Массовая доля молочного жира – 52 %.

Задача 12

Чай черный высшего сорта байховый, фасованный в металлические коробки по 250 г отправлен на экспертизу, которая показала следующее: чай имеет горьковатый вкус; настой яркий, непрозрачный; цвет разваренного листа неоднородный, темно-коричневый; массовая доля влаги 8,9%; массовая доля мелочи 6,8%. Дайте заключение о качестве чая и соответствии заявленному сорту.

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 содержащее жир в молоке устанавливают методом:
- Гербера
 - Киельдаля
 - Фишера
 - Бертрана
3. Фальсификацию цельного молока определяют по:
- общему содержанию белков
 - содержанию жира
 - содержанию казеина
 - содержанию альбумина
4. Определения физико-химических показателей в молоке и молочных продуктах производят после доведения температуры образцов до температуры:
- $30 \pm 5 \text{ }^\circ\text{C}$
 - $25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$
 - $20 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$
 - $15 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$
5. Основными показателями состава молока и молочных продуктов, которые определяют при оценке качества товаров, являются:
- массовая доля жира, кислотность, плотность, бактериальная загрязненность, тяжелые металлы
 - массовая доля жира, белка, сухих веществ и СЗМЗ, влаги, лактозы, витаминов
 - плотность, РН, общая кислотность, термостойкость, консистенция, вязкость
 - вкус, запах, цвет, массовая часть жира, количество соматических клеток, степень чистоты, бактериальная загрязненность
6. Минерализация проводится для определения в молочных продуктах содержания:
- антибиотиков
 - тяжелых металлов
 - соматических клеток
 - казеина
7. При определении содержащего жира в молочных товарах методом Гербера в качестве растворителя используют:
- α -бромнафталин
 - изоамиловый спирт
 - гексан
 - петролейный эфир
8. Прибор, который используют при определении содержания жира в молоке методом Герберу, – это:
- пикнометр
 - ареометр
 - 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 рН ниже изоэлектрической точки белка
14. В основе нефелометричного метода определения содержимого белков в молоке лежит способность белковых молекул:
- а) связывать красители при рН 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 ослабления 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) Na_2CO_3
- г) CH_3COOH

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