



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКТОВ ИЗ ВБР»

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки
19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства</p>	<p>ПК-6.2: Устанавливает потребительские характеристики продукции, а также пути их реализации в готовом продукте питания посредством технологических превращений сырья</p>	<p>Товароведение продуктов из ВБР</p>	<p>Знать: -современные методы товароведения; -классификацию сырья и продуктов из ВБР; -товароведческие характеристики и основы экспертизы продуктов из гидробионтов; -факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов на основе гидробионтов в процессе их производства и хранения. Уметь: -проводить товароведческую экспертизу продуктов из ВБР; -устанавливать дефекты, анализировать причины снижения качества продукции из ВБР. Владеть: -методами товароведения пищевых продуктов на основе гидробионтов.</p>

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания по отдельным темам;
- задания и контрольные вопросы по лабораторным занятиям.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета, относятся:

- вопросы к контрольной работе;
- контрольные вопросы по дисциплине.

Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения тем дисциплины студентами очной формы обучения – знания товароведческих характеристик рыбных продуктов (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится на занятиях после рассмотрения на лекциях соответствующих тем.

Тест предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос. Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получены правильные ответы (80-100 %).

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по лабораторным работам, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Целью лабораторного практикума является формирование способностей осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты в части установления потребительских характеристик продукции, а также путей их реализации в готовом продукте питания посредством технологических превращений сырья.

Оценка результатов выполнения задания по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета по лабораторной работе, ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. Студент, самостоятельно выполнивший задание и продемонстрировавший знание теоретического материала соответствующей тематики получает по лабораторной работе оценку «зачтено».

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1. Каждый студент заочной формы обучения выполняет контрольную работу, в которой он представляет письменные ответы на вопросы, полученные от преподавателя. Контрольная работа предусматривает обобщение теоретического материала по фундаменталь-

ным вопросам товароведения продукции из ВБР (приложение № 3). Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получена полная информация по соответствующей тематике.

4.2. Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. К зачету допускаются студенты:

- положительно аттестованные по результатам лабораторных работ (получившие при этой аттестации оценку «зачтено»);

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам тестирования (для студентов очной формы обучения);

- получившие положительную оценку («зачтено») по контрольной работе (для студентов заочной формы обучения).

4.3 В приложении № 4 приведены контрольные вопросы по дисциплине.

Оценка («зачтено», «не зачтено») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на вопросы зачета).

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Товароведение продуктов из ВБР» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1

к п. 3.1

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ
ПРОДУКТОВ ИЗ ВОДНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ (ВБР)»

Первый вариант

Тест 1

По качеству рыбу вяленую подразделяют на следующие сорта:

1. высший и первый
2. первый и второй
3. первый, второй и третий
4. высший, первый и второй

Тест 2

Дефект «запаривание» образуется у рыбной продукции при:

1. холодном копчении
2. полугорячем копчении
3. горячем копчении
4. смешанном копчении.

Тест 3

Маринованную рыбу делят на сорта:

1. первый и второй
2. высший и первый
3. высшей, первый, второй
4. на сорта не делят

Тест 4

Рыба, предназначенная для торговли в живом виде, не должна отличаться достаточной выносливостью ...:

1. к кислородному голоданию
2. к отсутствию света
3. к кормовому режиму
4. к температурному режиму

Тест 5

Копчушка – это рыбный продукт, приготовляемый:

1. горячим копчением
2. холодным копчением

3. полугорячим копчением
4. сушкой.

Тест 6

При сладком (специальном) посоле применяют следующую посолочную смесь:

1. соль, сахар, лавровый лист, бензойнокислый натрий
2. сахар, пряности, уксусную кислоту, бензойнокислый натрий
3. соль, пряности, уксусную кислоту, лавровый лист

Тест 7

Рыба холодного копчения по качеству подразделяется на следующие сорта:

1. экстра, высший
2. второй и третий
3. первый и второй
4. высший и первый

Тест 8

Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям:

1. качеству разделки, запаху, вкусу, консистенции
2. консистенции, качеству разделки, запаху, вкусу
3. внешнему виду, качеству разделки, консистенции, запаху после размораживания
4. внешнему виду, консистенции, вкусу, запаху

Тест 9

Смешанным считается следующий способ посола рыбы:

1. заливают водой и натирают солью
2. натирают солью и заливают тузлуком
3. заливают раствором поваренной соли
4. натирают солью, а затем отмачивают.

Тест 10

Стокфиском называют:

1. пресно-сушеную треску
2. солено-сушеную рыбу
3. рыбу горячей сушки
4. рыбу сублимационной сушки

Второй вариант

Тест 1

Наибольший интерес для торговли в живом виде, представляют рыбы:

1. карп, сазан, карась, толстолобик, буффало
2. карп, сазан, толстолобик, форель, камбала
3. сазан, форель, стерлядь, хамса, сельдь
4. карп, буффало, лещ, сайра, тунец

Тест 2

Качество охлажденной рыбы оценивают по следующим показателям:

1. консистенции, вкусу, запаху, качеству разделки
2. внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции
3. внешнему виду, запаху, качеству разделки, консистенции
4. запаху, способу обработки, вкусу, консистенции.

Тест 3

При пряном посоле используют посолочную смесь, в состав которой входят:

1. соль, пряности, лавровый лист
2. соль, сахар, пряности
3. соль, сахар, уксусная кислота
4. сахар, уксусная кислота, пряности

Тест 4

В группу «соленые скумбрия и ставрида» входят следующие виды рыб:

1. скумбрия атлантическая, дальневосточная, курильская и океаническая ставрида
2. скумбрия, ставрида, сардины, сардинопс
3. скумбрия, ставрида, анчоусовые, сиговые
4. скумбрия, ставрида, анчоус, хамса

Тест 5

Вяленые балычные изделия высшего, первого и второго сорта вырабатывают из:

1. осетровых, лососевых, палтуса
2. лососевых, океанических, анчоусовых
3. осетровых, белорыбицы и нельмы
4. лососевых, анчоусовых и белорыбицы

Тест 6

В зависимости от условий осаждения продуктов разложения древесины на поверхности рыбы и проникновения их внутрь различают следующие процессы копчения:

1. искусственный, электрокопчение, смешанный
2. искусственный, смешанный, комбинированный
3. искусственный, естественный и комбинированный
4. естественный, дымовой, смешанный.

Тест 7

Зернистую икру получают из следующих видов рыб: белуги, ...

1. осетра, кеты, горбуши
2. калуги, горбуши, симы
3. осетра, горбуши, муксуна
4. калуги, нерки, шуки

1. Тест 8

По степени охлаждения различают посол:

1. горячий, охлажденный, холодный
2. теплый, охлажденный, холодный
3. теплый, холодный, полухолодный
4. горячий, теплый, охлажденный

Тест 9

В основу классификации способов копчения положены следующие признаки: температура копчения,

1. вид рыбы
2. способы применения при копчении продуктов неполного сгорания древесины
3. особенности проведения процесса копчения
4. скорость копчения.

Тест 10

Мороженой считается рыба с температурой в глубоких слоях мышц (в °С):

1. не выше -2
2. не выше -6
3. от -1 до - 5
4. от +2 до -18

Третий вариант

Тест 1

Посол рыбы при температуре от 0 до +5 °С называют:

1. теплым
2. охлажденным
3. холодным
4. прерванным

Тест 2

Лососевые рыбы холодного копчения по качеству подразделяются на следующие сорта:

1. высший, первый, второй
2. первый, второй
3. высший, первый
4. первый, второй, третий

Тест 3

Из дальневосточных лососевых рыб получают икру:

1. зернистую и паюсную
2. паюсную и ястычную
3. зернистую и пастеризованную
4. зернистую и ястычную.

Тест 4

Консервы рыбные «Горбуша натуральная с добавлением масла» относятся к ... консервам:

1. натуральным рыбным с добавлением масла
2. в масле
3. рыбораствительным
4. закуочным.

Тест 5

Мороженую рыбу по качеству подразделяют на сорта:

1. 1 и 2
2. высший и 1,
3. 2 и 3
4. экстра и 1.

Тест 6

В группу «сиговые соленые» входят следующие рыбы: муксун, пелядь, ...

1. ряпушка, сиг, нельма
2. пыжьян, семга, кета
3. сиг, нерка, чавыча
4. сиг, нельма, кижуч

Тест 7

Рекомендуется хранить сушеные рыбные товары при следующих условиях: при температуре +8...+10 °С и ОВВ ... - ... %.

1. 70-75
2. 70-85
3. 80-90
4. 60-70

Тест 8

Различают два основных способа сушки рыбы:

1. холодная и сублимационная
2. горячая и сублимационная
3. холодная и естественная
4. холодная и горячая.

Тест 9

Из осетровых рыб получают икру:

1. зернистую, паюсную и пробойную
2. пробойную, ястычную и пастеризованную
3. зернистую, паюсную и ястычную
4. зернистую, ястычную, пробойную.

Тест 10

Консервы рыбные «тефтели рыбные с овощным гарниром в томатном соусе» относятся к:

1. натуральным
2. рыборастительным
3. в масле
4. в томатном соусе

Приложение № 2

к п. 3.2

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ЛАБОРАТОРНЫМ
РАБОТАМ

Лабораторное занятие № 1. Товарный ассортимент сырья и продуктов из ВБР.

Задание:

1. Изучить термины и определения основных видов сырья рыбной отрасли, способов разделки сырья по стандарту ГОСТ 50380.

2. Изучить правила упаковки и маркировки транспортной и потребительской тары рыбного сырья по ГОСТ 7630.

3. Изучить требования безопасности, установленные в техническом регламенте «О безопасности рыбы и рыбной продукции», а также техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

4. Изучить по ГОСТ 7631;

- порядок осмотра рыбного сырья, определение температуры рыбы, наличие льда в транспортной таре

- признаки размораживания сырья во время транспортировки (п. 5.6);

- объем выборки, необходимой для проведения входного контроля при приемке сырья (п. 5.7);

- порядок определения внешнего вида сырья (п. 6.1);

- порядок определения степени наполненности желудка (п. 6.3)

Контрольные вопросы:

1. Какие нормативные документы устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к ВБР?

2. Какие нормативные документы устанавливают требования к безопасности водного сырья?

3. Какие виды ГОСТов существуют?

4. Товарный ассортимент продуктов из ВБР.

5. Классификация океанических рыб по среде обитания.

6. Какие требования к сырцу ВБР?

7. Какое водное сырье не допускается к обращению согласно требованиям Технического регламента?

8. Какие технологические операции осуществляют при приемке сырья?

Лабораторное занятие № 2. Показатели качества и товароведческие характеристики продуктов из ВБР.

Задание:

1. Ознакомиться с основными показателями качества продукции из ВБР.
2. Записать в тетрадь основные виды продукции из ВБР и перечень нормативных документов, регламентирующих их реализацию.
3. Составить схему отбора проб для лабораторных испытаний образца рыбы.
4. Записать результаты работы в виде таблицы.

Контрольные вопросы:

1. Определение показателя качества.
2. Что называется «безопасностью пищевой продукции»? Назовите основные показатели качества рыбы.
3. Требования безопасности к продукции из ВБР.
4. Какие существуют критические контрольные точки (ККТ) при первичной обработке рыбы?
5. Какие существуют правила приемки продукции из ВБР?
6. Как осуществляется отбор проб?
7. Перечислите основные дефекты рыбных продуктов.
8. Определение степени наполнения пищеварительных органов рыб.

Лабораторное занятие № 3. Основные методы исследования качества продуктов из ВБР.

Задание:

1. Составьте последовательность действий при приемке образца рыбы по ГОСТ 31339.
2. Выберите термины и способы разделки для образца рыбы по стандарту ГОСТ 50380.
3. Укажите методы исследований образца рыбного продукта по ГОСТ 7631 и наличие (отсутствие) дефектов в образце рыбы.
4. Определите длину и массу образца рыбы в соответствии с ГОСТ 1368.
5. Экспериментально определите массовый состав образца рыбы, выход съедобной части.
6. Установите степень развития гонад и наполнения пищеварительных органов образца рыбы.

7. Подведите итог работы в виде таблицы.

Контрольные вопросы

1. Качественный показатель - это что?
2. Чем отличаются правила приемки охлажденной рыбы от готовой продукции?
3. Какие термины применяются на практике чаще других?
4. Сколько способов разделки рыбы на филе?
5. Чем отличается экспертиза от оценки качества?
6. Какие рыбы по длине и массе не подразделяются?
7. Назовите основные дефекты рыбных пресервов.
8. На что указывают данные по развитию степени созревания гонад?
9. При какой оценке в баллах допускается направлять рыбу без разделки на замораживание?
10. Назовите качественные химические реакции на свежесть рыбы.
11. Чем отличаются оценки качества мороженой рыбы 1 и 2 сортов.

Лабораторное занятие № 4. Товароведение и экспертиза охлажденной и мороженой рыбы.

Задание:

1. Изучить требования, предъявляемые к качеству охлажденной или мороженой рыбы; правила упаковки и маркировки согласно ГОСТ 1168, ГОСТ 32366 и ГОСТ 814.
2. Установить семейства, вид, длину или массу, массовый состав образца рыбы.
3. Провести органолептическую оценку охлажденной и мороженой рыбы в соответствии с требованиями стандартов и технических условий.
4. Провести оценку качества с помощью пробной варки.
5. Определить водоудерживающую способность образцов по ГОСТ 7636 (п. 3.9).
6. Подвести итог работы в виде таблицы. Сделать заключение о качестве.

Контрольные вопросы

1. Какие показатели качества охлажденной рыбы?
2. Назовите показатели качества мороженой рыбы.
3. Чем отличается рыба мороженая первого сорта от второго?
4. Назовите способы охлаждения и замораживания рыбы.
5. Преимущества быстрого замораживания по сравнению с медленным.
6. Назначение глазирования мороженой рыбы.
7. Изменения в охлажденной и мороженой рыбе при хранении.

8. Дефекты охлажденной и мороженой рыбы.
9. Фальсификация охлажденной и мороженой рыбы.
10. Отличие водоудерживающей способности мяса охлажденной и мороженой рыбы.

Лабораторное занятие № 5. Товароведение и экспертиза соленых рыбных продуктов и пресервов.

Задание:

1. Изучить ассортимент и требования, предъявляемые к качеству солёной рыбы по ГОСТ 7448, ГОСТ 815–2004 (или иным действующим документам). Установите семейство, вид, длину или массу, массовый состав образца рыбы, провести исследование по органолептическим и физико-химическим показателям.
2. Изучить ассортимент и требования, предъявляемые к качеству пресервов по ГОСТ 34188, ГОСТ 3945, ГОСТ 7453, ГОСТ 9862 (или иным действующим документам). Провести исследования образцов по органолептическим и физико-химическим показателям.
3. Определить содержание хлористого натрия в солёных рыбных продуктах по ГОСТ 7636.
4. Определить буферность пресервов по ГОСТ 19182.
5. Подвести итог работы в виде таблицы. Сделать заключение о качестве.

Контрольные вопросы

1. Способы посола, пряный и спецпосол.
2. Созревание соленой рыбы, регулирование процесса.
3. Ассортимент соленой рыбной продукции.
4. Товарные группы рыбных пресервов.
5. Классификация рыбных пресервов по способности к созреванию.
6. Дефекты соленых рыбных продуктов и пресервов.
7. Исследование процессов созревания рыбных пресервов.
8. Технология лососевой икры.
9. Фальсификация соленой рыбной продукции и пресервов.
10. Профилактика процесса перезревания пресервов.

Лабораторное занятие № 6. Товароведение и экспертиза копченых, солено-сушеных и вяленых рыбных продуктов.

Задание:

1. Изучить требования, предъявляемые стандартами, ознакомиться с методами исследования. Приёмка и методы отбора проб для анализа производятся согласно ГОСТ 7631 и ГОСТ 7636.
2. Провести органолептическую оценку копченых, солено-сушеных и вяленых рыбных продуктов.
3. Выявить пороки копченых, солено-сушеных и вяленых рыбных продуктов.
4. Определить содержание влаги в образцах копченой, солено-сушеной и вяленой рыбы ускоренным методом по ГОСТ 7636.
5. Определить содержание хлористого натрия по ГОСТ 7636.
6. Подведите итог работы в виде заключения.

Контрольные вопросы.

1. Ассортимент копченых, солено-сушеных и вяленых рыбных продуктов.
2. Показатели качества копченых, солено-сушеных и вяленых рыбных продуктов.
3. Органолептическая оценка образцов копченых, солено-сушеных и вяленых рыбных продуктов.
4. Особенности технологии копченых, солено-сушеных и вяленых рыбных продуктов.
5. Пороки копченых, солено-сушеных и вяленых рыбных продуктов.
6. Фальсификация копченых, солено-сушеных и вяленых рыбных продуктов.
7. Лабораторные исследования копченых, солено-сушеных и вяленых рыбных продуктов.
8. Способы определения содержания воды в копченых, солено-сушеных и вяленых рыбных продуктах.
9. Хранение копченых, солено-сушеных и вяленых рыбных продуктов.
10. Созревание вяленой рыбной продукции.

Лабораторное занятие № 7. Товароведение и экспертиза консервов из ВБР.

Задание:

1. Изучить ассортимент и требования, предъявляемые к качеству консервов.
2. Определить состояние консервов по внешнему виду герметичности и внутренней поверхности тары.

3. Провести исследования образцов по органолептическим и физико-химическим показателям. Составить заключение о качестве.

4. Расшифровать маркировочные знаки образцов рыбных консервов.

5. Предоставить результаты работы.

Контрольные вопросы.

1. Основы технологии консервов.

2. Ассортимент рыбных консервов.

3. Показатели качества рыбных консервов.

4. Пищевая ценность рыбных консервов.

5. Пороки рыбных консервов.

6. Маркировка рыбных консервов.

7. Элементы закаточного шва консервной банки.

8. Определение герметичности банок консервов.

9. Методы исследования рыбных консервов.

Приложение № 3

к п. 4.1

ТИПОВЫЕ ТЕМЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

(для студентов заочной формы обучения)

- 1 Предмет и содержание, задачи товароведения продуктов из ВБР.
- 2 Характеристика рыбопромышленных районов РФ.
- 3 Основные виды рыбного сырья, удельный вес и рыбохозяйственное значение.
- 4 Основные виды водного нерыбного сырья и их значение в отрасли.
- 5 Характеристика культивируемых видов рыб и гидробионтов.
- 6 Характеристика растительного водного сырья.
- 7 Применение сенсорных методов для экспертизы качества сырья.
- 8 Характеристика лабораторных методов оценки доброкачественности сырья.
- 9 Разработка и применение балльных шкал оценки качества сырья.
- 10 Показатели безопасности сырья водного происхождения.
- 11 Гистология основных тканей рыбы-сырца.
- 12 Строение и состав тканей беспозвоночных..
- 13 Характеристика азотистых веществ в мясе рыб.
- 14 Характеристика липидов в мясе рыб.
- 15 Характеристика воды в составе сырья и продуктов из ВБР.
- 16 Характеристика минеральных веществ в гидробионтах.
- 17 Характеристика углеводов и БАВ в мясе рыб.
- 18 Пищевая ценность гидробионтов.
- 19 Характеристика биохимических и микробиологических изменений при хранении водного сырья.
- 20 Способы и условия хранения сырья водного происхождения.
- 21 Основные способы продления сроков хранения водного сырья.
- 22 Приемка и первичная обработка рыбного сырья.
- 23 Основные критерии для определения направления технологической переработки водного сырья.
- 24 Комплексная схема рационального использования рыбного сырья.
- 25 Профилактика возникновения дефектов и снижения сортности рыбного сырья.
- 26 Дефекты водного сырья.
- 27 Характеристика охлажденных и мороженых продуктов из ВБР.
- 28 Оценка качества охлажденных и мороженых продуктов из ВБР.

- 29 Характеристика соленых продуктов из ВБР.
- 30 Характеристика рыбных пресервов.
- 31 Оценка качества соленых продуктов и рыбных пресервов.
- 32 Характеристика рыбных продуктов холодного копчения.
- 33 Характеристика рыбных продуктов горячего копчения.
- 34 Оценка качества копченых рыбных продуктов.
- 35 Характеристика сушеных продуктов из ВБР.
- 36 Характеристика вяленой и провесной рыбы и балычных изделий.
- 37 Оценка качества сушеных и вяленых продуктов.
- 38 Характеристика икорной и кулинарной продукции.
- 39 Оценка качества икры и кулинарных продуктов.
- 40 Характеристика рыбных консервов.
- 41 Характеристика консервов из нерыбного сырья.
- 42 Оценка качества консервов из ВБР.
- 43 Характеристика БАД из ВБР.
- 44 Оценка качества БАД из ВБР.
- 45 Дефекты мороженых продуктов из ВБР, и их причины.
- 46 Дефекты соленых продуктов из ВБР, и их причины.
- 47 Дефекты рыбных пресервов, и их причины.
- 48 Дефекты копченых рыбных продуктов, и их причины.
- 49 Дефекты сушеных и вяленых продуктов из ВБР, и их причины.
- 50 Дефекты консервов из ВБР, и их причины.

Приложение № 4

к п. 4.3

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

- 1 Задачи товароведения продуктов из ВБР.
- 2 Характеристика потребительского рыбного рынка.
- 3 Характеристика азотистых веществ в мясе рыб.
- 4 Характеристика липидов в мясе рыб.
- 5 Характеристика воды в составе сырья и продуктов из ВБР.
- 6 Характеристика минеральных веществ в гидробионтах.
- 7 Характеристика углеводов и БАВ в мясе рыб.
- 8 Пищевая ценность гидробионтов.
- 9 Показатели качества и товароведческие характеристики продукции из ВБР.
- 10 Информация для потребителей продуктов из ВБР.
- 11 Основные методы исследования качества сырья и продуктов из ВБР.
- 12 Основы приемки и отбора проб для испытаний продуктов из ВБР.
- 13 Основы методики проведения товароведческой экспертизы.
- 14 Товароведческая экспертиза охлажденной и мороженой рыбы.
- 15 Товароведческая экспертиза соленых продуктов и рыбных пресервов.
- 16 Товароведческая экспертиза рыбы холодного и горячего копчения.
- 17 Товароведческая экспертиза солено-сушеной и вяленой рыбы.
- 18 Товароведческая экспертиза икры и рыбной кулинарии.
- 19 Товароведческая экспертиза консервов из ВБР.
- 20 Экспертиза фальсифицированных продуктов.
- 21 Формирование торгового ассортимента продуктов из ВБР.
- 22 Краткая характеристика общих технологических операций в производстве продуктов из ВБР.
- 23 Дефекты охлажденной и мороженой рыбы, товарные потери.
- 24 Дефекты соленой, сушеной и вяленой продукции из ВБР.
- 25 Дефекты консервов и пресервов из сырья ВБР.