



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 МЯСА И МОЛОКА»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры  
по направлению подготовки

**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
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 мяса и молока</p>	<p><b>Знать:</b>                      -современные методы товароведения;                      -классификацию сырья и продуктов из мяса и молока;                      -товароведческие характеристики и основы экспертизы продуктов из мяса и молока;                      -факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов на основе мяса и молока в процессе их производства и хранения.  <b>Уметь:</b>                      -проводить товароведческую экспертизу продуктов из мяса и молока;                      -устанавливать дефекты, анализировать причины снижения качества продукции из мяса и молока.  <b>Владеть:</b>                      методами товароведения пищевых продуктов на основе мясного и молочного сырья.</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;

- задания по лабораторным работам.

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

- задания по 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 – знания свойств продуктов из мяса и молока. Примеры тестовых заданий приведены в приложении № 1.

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

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.

На лабораторных работах углубляются теоретические знания по нормативной документации, потребительским свойствам и качеству основных продуктов из мяса и молока, развиваются более расширенные и углубленные профессиональные умения и навыки в области товароведческой экспертизы.

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

#### **4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

4.1 Контрольная работа, выполняемая в четвертом семестре заочной формы обучения, предусматривает обзор литературы по химическому составу, пищевой ценности, нормативным материалам по потребительским свойствам и качеству продуктов из мяса и молока (приложение № 3).

Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получена полная информация по соответствующей тематике.

4.2 Промежуточная аттестация проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

В случае не прохождения текущего контроля, студент может получить зачет на основании результатов проведения промежуточной аттестации. В приложении № 4 приведены контрольные вопросы по дисциплине.

4.3 Зачетная оценка («зачтено» или «не зачтено») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на зачете).

## **5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Товароведение продуктов из мяса и молока» 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 (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА И МОЛОКА»  
(для итогового контроля)

**Вариант 1**

1. Молоко представляет собой:

- а) полидисперсионную систему
- б) грубодисперсную систему
- в) молекулярную дисперсную систему

2. При производстве сметаны используют закваски из:

- а) мезофильных микроорганизмов
- б) с добавлением сычужного фермента
- в) не используются закваски

3. Кисломолочные продукты производят способами:

- а) только термостатным
- б) только резервуарным
- в) термостатным и резервуарным

4. Под действием сычужного фермента сворачивается и образует сгусток:

- а) альбумин
- б) глобулин
- в) казеин

5. Такой вид брожения используется для производства кефира, кумыса:

- а) пропиоловокислое
- б) спиртовое
- в) молочнокислое

6. Продукт, который характеризуется чистым кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом:

- а) ряженка
- б) кефир
- в) сметана

7. Брынза относится к сыру

- а) Твердому сычужному
- б) Рассольному
- в) Мягкому сычужному
- г) Переработанному

8. Масло сливочное, имеющее хорошо выраженный ореховый привкус

- а) Вологодское
- б) Детское
- в) Любительское
- г) Крестьянское

9. При производстве сыра Зеленого вносят высушенные листья

- а) Подорожника
- б) Донника
- в) Крапивы
- г) Мята

10. Продукты с минимальным содержанием углеводов

- а) Мясо
- б) Молоко
- в) Овощи
- г) Хлеб

11. Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят на категории

- а) Беконную, жирную
- б) Беконную, мясную
- в) Первую, вторую

г) Первую, вторую и третью

12. Субпродукты: печень, сердце, почки, по пищевой ценности относятся к

а) I категории

б) II категории

в) III категории

г) Диетической категории

13. Размер сосисок

а) Диаметр 10-12 мм, длина 10-15 см

б) Диаметр 14-32 мм, длина 12-13 см

в) Диаметр 10-20 мм, длина 13-15 см

г) Диаметр 8-10 мм, длина 8-12 см

14. Шницель представляет собой один или два куска мякоти из тазобедренной части туши толщиной

а) 5-6 см

б) 4-6 см

в) 3-5 см

г) 2-3 см

15. В фарш ливерных колбас добавляют бульон от варки субпродуктов для

а) придания фаршу нежной консистенции

б) повышения пищевой ценности

в) обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон

г) уплотнения фарша



## Вариант 2

1. Сухое молоко получают методом:

- а) сгущения
- б) выпаривания
- в) распылительной сушки

2. Простокваша – это:

- а) кисломолочный продукт, полученный из нормализованных пастеризованных сливок
- б) кисломолочный продукт, выработанный из молока путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий
- в) кисломолочный напиток, выработанный из топленного молока

3. Негативной микрофлорой в молочных продуктах вызывается:

- а) спиртовое брожение
- б) масляно-кислое брожение
- в) пропиновое брожение

4. При гидролизе лактоза распадается на:

- а) глюкозу и фруктозу
- б) глюкозу и галактозу
- в) глюкозу и монозу

5. Какое брожение вызывает вспучивание сыров:

- а) спиртовое
- б) молочнокислое
- в) масляно-кислое

6. Продукт, который характеризуется однородной густой консистенцией, глянцевым видом и наличием единичных пузырьков воздуха:

- а) сметана
- б) кефир
- в) простокваша

7. Молоко, отличающееся пониженным содержанием кальция и магния

- а) Сычужное
- б) Ацидофильное
- в) Ионитное
- г) Можайское

8. Сыр, созревающий при участии особого вида зеленой плесени

- а) Зеленый
- б) Пошехонский
- в) Рокфор
- г) Камамбер

9. Сыр, изготовленный с высокой температурой второго нагревания

- а) Голландский
- б) Эстонский
- в) Костромской
- г) Швейцарский

10. Жир, в жировом наборе которого содержится свиной

- а) Восточный
- б) Белорусский
- в) Украинский
- г) Крестьянский

11. Крупный рогатый скот в возрасте от 3 месяцев до 3 лет

- а) Молодежь
- б) Молодняк
- в) Телятина
- г) Молоднячок

12. Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше 25 °С

- а) Охлажденное
- б) Остывшее
- в) Мороженное

г) Парное

13. Колбасы, которые могут иметь на поверхности батонов белый налет, не являющийся показателем порчи

- а) Полукопченые
- б) Варено-копченые
- в) Сырокопченые
- г) Вареные

14. Мясной полуфабрикат в виде двух кусков мякоти одинаковых по массе овально-продолговатой формы толщиной 1-1,5 см

- а) Антрекот
- б) Лангет
- в) Эскалоп
- г) Шницель

15. Для полукопченых и копченых колбас при посоле мяса вводится соль в количестве

- а) 0,5-1,5 % к массе мяса
- б) 3-3,5 % к массе мяса
- в) 2-2,5 % к массе мяса
- г) 4 % к массе мяса

### Вариант 3

1. Пастеризация – это нагревание молока до:

- а) 100 °С
- б) 50 °С
- в) 90 °С

2. К жидким кисломолочным продуктам относится:

- а) йогурт
- б) творог
- в) масло сливочное

3. Последовательность приготовления рабочей закваски:

- а) материнская, пресадочная, рабочая
- б) рабочая, материнская, пресадочная
- в) пресадочная, рабочая, материнская

4. К физическим свойствам молока не относится:

- а) теплоемкость
- б) плотность
- в) термоустойчивость

5. Для приготовления бактериальных заквасок необходимо использовать:

- а) как ценное, так и обезжиренное сырое молоко
- б) только обезжиренное пастеризованное молоко
- в) только ценное пастеризованное молоко

6. Творог не производят:

- а) кислотнo-сычужным способом
- б) термостатным способом
- в) кислотным способом

7. Кисломолочный напиток, изготовленный с применением болгарской палочки

- а) Кефир

- б) Мацони
- в) Варенец
- г) Ацидофилин

8. Голландский, по способу производства относят к сырам

- а) Твердым сычужным с высокой температурой второго нагревания
- б) Твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания
- в) Мягким сычужным
- г) Переработанным

9. Кефир приготовленный термостатным способом имеет:

- а) ненарушенный сгусток
- б) однородную консистенцию с нарушенным сгустком
- в) однородную густую консистенцию

10. Мясо с показателями упитанности ниже II категории относит к

- а) Тощему
- б) Костному
- в) Нестандартному
- г) Промышленному

11. К субпродуктам II категории относятся

- а) Ноги говяжьи, почки
- б) Сердце, язык
- в) Вымя, мозги
- г) Уши свиные, голова свиная (без языка)

12. Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше минус 8 С

- а) Мороженое
- б) Охлажденное
- в) Остывшее
- г) Парное

13. Для придания колбасным изделиям розово-красного цвета и усиления вкуса и аромата в фарш вводится

- а) Глютамаг натрия
- б) Хлористый натрий
- в) Безонат натрия
- г) Нитрит натрия

14. Количество соли, которое вводится при посоле мяса для вареных колбас, составляет

- а) 0,5-1,5 % к массе мяса
- б) 3-3,5 % к массе мяса
- в) 2-2,5 % к массе мяса
- г) 4 % к массе мяса

15. Сроки хранения колбасных изделий: ливерных, кровяных, зельцев при температуре 6 °С, час

- а) 48 час
- б) 8 час
- в) 12 час
- г) 24 час

Приложение № 2

к п. 3.2

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ

*Лабораторная работа № 1. Товароведение и экспертиза молочного сырья, питьевого молока и сливок.*

*Цель:* получение практических умений и навыков в области товароведения и экспертизы молочного сырья, питьевого молока и сливок, определения основных качественных показателей в соответствии с требованиями действующих стандартов.

*Задание:*

1. Проведите экспертизу качества молочного сырья (сырого коровьего молока).

*Порядок выполнения задания:*

- 1.1. Проведите определение органолептических свойств сырого молока.
- 1.2. Определите физико-химические показатели сырого молока.
- 1.3. Определите наличие ферментов в молоке.
- 1.4. Результаты работы оформите в табличной форме:
- 1.5. По результатам оценки сделайте заключение о качестве сырого молока.

2. Проведите экспертизу качества питьевого молока.

*Порядок выполнения задания:*

- 2.1. Определите органолептические свойства питьевого молока.
- 2.2. Определите кислотность молока
- 2.3. Определите эффективность пастеризации молока
- 2.4. Результаты работы оформите в табличной форме:
- 2.5. По результатам оценки сделайте заключение о качестве питьевого молока.

3. Проведите экспертизу качества питьевых сливок.

*Порядок выполнения задания:*

- 3.1. Проведите определение органолептических свойств сливок.
- 3.2. Определите кислотности сливок.
- 3.3. Определите эффективность пастеризации сливок
- 3.4. Результаты работы оформите в табличной форме.
- 3.5. По результатам оценки сделайте заключение о качестве питьевых сливок.

4. Решите задачи.

*Контрольные вопросы:*

1. Группы молочной продукции.
2. Понятие «сырого молока», факторы, обеспечивающие потребительские свойства.
3. Формирование потребительских свойств питьевого молока в процессе производства.
4. Дефекты молока.
5. Характеристика питьевых сливок, формирования потребительских свойств.

*Лабораторная работа № 2. Товароведение и экспертиза кисломолочных продуктов.*

*Цель:* получение практических умений и навыков в области товароведения и экспертизы кисломолочных продуктов, определения основных качественных показателей в соответствии с требованиями действующих стандартов.

*Задание:*

1. Проведите экспертизу кефира

*Порядок выполнения задания:*

- 1.1. Укажите наименование изучаемого продукта, предприятие-изготовителя, НД на продукт, условия хранения и срок годности, дату производства.
- 1.2 Проведите определение органолептических показателей.
- 1.3 Определите кислотность кефира.
- 1.4 Определите эффективность пастеризации.
- 1.5 Результаты работы оформите в табличной форме.
- 1.6 Сделайте заключение о качестве продукции.

2. Проведите экспертизу качества сметаны.

*Порядок выполнения задания:*

- 2.1. Укажите наименование изучаемого продукта, предприятие-изготовителя, НД на продукт, условия хранения и срок годности, дату производства.

Произведите визуальный осмотр выданного продукта. Отметьте, из какого материала сделана упаковка, установите ее целостность, отсутствие дефектов, наличие этикетки и маркировки.

- 2.2 Проведите определение органолептических показателей.
- 2.3 Определите кислотность сметаны.
- 2.4 Определите эффективность пастеризации.
- 2.5 Результаты работы оформите в табличной форме.
- 2.6 Сделайте заключение о качестве продукции.

3. Проведите экспертизу качества творога.

*Порядок выполнения задания:*



3.1. Укажите наименование изучаемого продукта, сорт, предприятие-изготовителя, НД на продукт, условия хранения и срок годности, дату производства. Проверьте целостность упаковки, тщательность заделки пергаменты на стыках пачек, герметичность заклейки, отсутствие дефектов упаковки, наличие этикетки и маркировки.

3.2. Определите массу нетто, брутто исследуемого продукта. В случае расхождения массы нетто с указанной на маркировке подсчитайте процент отклонения.

3.3. Определите органолептические показатели творога.

3.4 Определите кислотность творога

3.5 Определите эффективность пастеризации.

3.6 Определите массовую долю влаги творога.

3.7 Результаты работы оформите в табличной форме.

3.8 Сделайте заключение о качестве продукции.

4. Решите задачи

*Контрольные вопросы:*

1. Характеристика кисломолочных продуктов.
2. Жидкие кисломолочные продукты – ассортимент, показатели идентификации.
3. Дефекты жидких кисломолочных продуктов.
4. Сметана – формирование потребительских свойств, методы производства.
5. Дефекты сметаны.
6. Творог – ассортимент, формирование потребительских свойств.
7. Дефекты творога.
8. Ассортимент творожных изделий.

*Лабораторная работа № 3. Товароведение и экспертиза сливочного масла и сыров.*

*Цель:* получение практических умений и навыков в области товароведения и экспертизы сливочного масла и сыров, определения основных качественных показателей в соответствии с требованиями действующих стандартов.

*Задание:*

1. Проведите экспертизу качества ассортимента сыров по заданию преподавателя

*Порядок выполнения задания:*

1.1 Укажите наименование изучаемого продукта, предприятие-изготовителя, НД на продукт, условия хранения и срок годности, дату производства.

Произведите визуальный осмотр выданного продукта. Отметьте, из какого материала сделана упаковка, установите ее целостность, отсутствие дефектов, наличие этикетки и маркировки.

1.2 Проведите определение органолептических показателей.

1.3 Установите соответствие физико-химических показателей сыра требованиям нормативной документации.

1.4 Результаты работы по каждому образцу продукта оформите в табличной форме.

1.5 Сделайте заключение о качестве продукции.

2. Проведите экспертизу качества сливочного масла.

2.1. Укажите наименование изучаемого продукта, предприятие-изготовителя, НД на продукт, условия хранения и срок годности, дату производства.

2.3 Установите соответствие физико-химических показателей сыра требованиям нормативной документации.

2.4 Результаты работы оформите в табличной форме.

2.5 Сделайте заключение о качестве продукции.

3. Решите задачи.

*Контрольные вопросы:*

1. Классификация и ассортимент сливочного масла.
2. Формирование потребительских свойств сливочного масла.
3. Процессы, происходящие при хранении масла.
4. Дефекты сливочного масла.
5. Основы технологии производства сыров.
6. Классификация и ассортимент сыров.
7. Дефекты сыров.

*Лабораторная работа № 4. Товароведение и экспертиза мясного сырья.*

*Цель:* получение практических умений и навыков в области товароведения и экспертизы мясного сырья, определения основных качественных показателей в соответствии с требованиями действующих стандартов.

*Задание:*

1. Установите соответствие показателей качества мясного сырья нормативной документации и определите его свежесть органолептически.
2. Определите свежесть образцов мясного сырья химическим методом.
3. Результаты работы оформите в табличной форме по каждому виду исследуемого образца.
4. Сделайте заключение о качестве мясного сырья.
5. Решите задачи.

*Контрольные вопросы:*

1. Классификация мяса убойных животных.
2. Клеймение мяса.
3. Факторы, формирующие потребительские свойства мяса убойных животных.
4. Классификация мяса птицы и ассортимент.
5. Субпродукты – классификация, качество обработки.

*Лабораторная работа № 5. Товароведение и экспертиза колбасных изделий.*

*Цель:* получение практических умений и навыков в области товароведения и экспертизы колбасных изделий, определения основных качественных показателей в соответствии с требованиями действующих стандартов.

*Задание:*

1. Проведите экспертизу качества ассортимента колбасных изделий по заданию преподавателя.

*Порядок выполнения задания:*

1.1. Оцените органолептические показатели исследуемых образцов колбасных изделий, установите их соответствие требованиям нормативной документации.

1.2 Определите наличие крахмала в вареных колбасных изделиях.

1.3 Определите содержание массовой доли влаги в копченых колбасах.

1.4 Определите содержание поваренной соли (хлористого натрия) в колбасных изделиях.

2. Результаты работы оформите в табличной форме по каждому образцу продукции.

3. Сделайте вывод о соответствии исследуемых образцов требованиям действующих стандартов.

4. Решите задачи.

*Контрольные вопросы:*

1. Классификация колбасных изделий.

2. Факторы, формирующие потребительские свойства колбасных изделий.

3. Ассортимент колбасных изделий.

4. Требования к качеству колбасных изделий.

5. Дефекты колбасных изделий.

*Лабораторная работа № 6. Товароведение и экспертиза мясных полуфабрикатов.*

*Цель:* получение практических умений и навыков в области товароведения и экспертизы мясных полуфабрикатов, определения основных качественных показателей в соответствии с требованиями действующих стандартов.

*Задание:*

1. Проведите экспертизу качества ассортимента мясных полуфабрикатов по заданию преподавателя.

*Порядок выполнения задания:*

1.1. Оцените органолептические показатели исследуемых полуфабрикатов, установите их соответствие требованиям нормативной документации.

1.2 Определите наличие крахмала в полуфабрикатах качественным методом.

1.3 Определите содержание поваренной соли (хлористого натрия) в мясных и мясосодержащих полуфабрикатах.

1.4 Определите массовую долю составных частей (начинки или покрытия) фаршированных полуфабрикатов (полуфабрикатов в тесте).

2. Результаты работы оформите в табличной форме по каждому образцу продукции.

3. Сделайте вывод о соответствии исследуемых образцов требованиям действующих стандартов.

4. Решите задачи.

*Контрольные вопросы:*

1. Классификация мясных полуфабрикатов.

2. Ассортимент полуфабрикатов.

3. Требования к сырью для полуфабрикатов.

4. Требования к качеству и безопасности полуфабрикатов.

*Лабораторная работа № 7. Товароведение и экспертиза консервов из мяса и молока.*

*Цель:* получение практических умений и навыков в области товароведения и экспертизы мясных и молочных консервов, определения основных качественных показателей в соответствии с требованиями действующих стандартов.

*Задание:*

1. Проведите оценку качества мясных консервов.

*Порядок выполнения задания:*

1.1 Оцените соответствие качественных показателей мясных консервов требованиям нормативной документации (ГОСТ 32125-2013).

1.2. Результаты работы оформите в табличной форме.

1.3 Сделайте заключение о качестве мясных консервов.

2. Проведите оценку качества молочных консервов.

*Порядок выполнения задания:*

2.1 Оцените соответствие качественных показателей молочных консервов требованиям нормативной документации (ГОСТ 31688-2012).

2.2. Результаты работы оформите в табличной форме.

2.3. Сделайте заключение о качестве молочных консервов по органолептическим показателям.

3. Решите задачи

*Контрольные вопросы:*

1. Мясные консервы - пищевая ценность и потребительские свойства.

2. Классификация и ассортимент мясных консервов.

3. Требования к качеству и безопасности, дефекты мясных консервов.

4. Сгущенные и концентрированные молочные консервы – формирование потребительских свойств.

5. Классификация и ассортимент молочных консервов.

6. Дефекты молочных консервов.

Приложение № 3

к п. 4.1

ТИПОВЫЕ ТЕМЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

(для студентов заочной формы обучения)

1. Характеристика ассортимента мяса и мясных продуктов.
2. Характеристика ассортимента молока и молочных продуктов.
3. Характеристика химического состава мяса и мясных продуктов.
4. Характеристика химического состава молока и молочных продуктов.
5. Основные показатели качества мяса и мясных продуктов.
6. Основные показатели качества молока и молочных продуктов.
7. Методы исследования мяса и мясных продуктов.
8. Методы исследования молока и молочных продуктов.
9. Товароведение и экспертиза мяса.
10. Товароведение и экспертиза мясных продуктов.
11. Товароведение и экспертиза молока.
12. Товароведение и экспертиза молочных продуктов.
13. Товароведение и экспертиза консервов из мяса и молока.
14. Дефекты мяса и мясных продуктов.
15. Дефекты молока и молочных продуктов.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА И МОЛОКА»

1. Основные требования нормативной документации к качеству мясных продуктов.
2. Основные требования нормативной документации к качеству молочных продуктов.
3. Основы технологии колбасного производства.
4. Особенности технологии мясных копченостей.
5. Основы технологии переработки субпродуктов.
6. Основные технологические операции производства мясных консервов.
7. Основы технологии питьевого молока.
8. Основные технологические операции производства кисломолочных продуктов.
9. Основы технологии сыров и коровьего масла.
10. Основы производства молочных консервов.
11. Характеристика ассортимента мяса и мясных продуктов.
12. Характеристика ассортимента молока и молочных продуктов.
13. Характеристика химического состава мяса и мясных продуктов, влияние пищевой ценности на качество.
14. Характеристика химического состава молока и молочных продуктов.
15. Основные показатели качества мяса и мясных продуктов.
16. Основные показатели качества молока и молочных продуктов, факторы, влияющие на качество.
17. Современные методы исследования мяса и мясных продуктов.
18. Современные методы исследования молока и молочных продуктов.
19. Товароведение и экспертиза мяса.
20. Товароведение и экспертиза мясных продуктов.
21. Товароведение и экспертиза молока.
22. Товароведение и экспертиза молочных продуктов.
23. Товароведение и экспертиза консервов из мяса и молока
24. Дефекты мяса и мясных продуктов, и их причины.
25. Дефекты молока и молочных продуктов, и их причины.