

Минский филиал УО «Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации»

ТОВАРОВЕДЕНИЕ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

ДОМАШНЯЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №2

для учащихся заочной формы получения образования
2 курса на основе ПТО (группа КТ2 21)

Специальность 2-250110 Коммерческая деятельность (по направлениям)
Направление специальности 2-250110-02 Коммерческая деятельность
(товароведение)
Специализация 2-25 01 10-02 35 Товароведение продовольственных и
непродовольственных товаров

Контрольная работа составлена в соответствии с программой,
утвержденной директором УО «Минский торговый колледж» Белкоопсоюза

31.08.2013

Минск 2017

Автор-составитель:

Муравицкая А.Ф. - преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии товароведных и технологических дисциплин

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2017 г.

Председатель цикловой комиссии _____ Т.В. Машкович

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» изучается учащимися специальности «Коммерческая деятельность» и призвана содействовать формированию специалистов, способных осуществлять свою деятельность в условиях рыночной экономики.

Цель дисциплины – ознакомить учащихся с процессами формирования, оценки и сохранения качества.

Задачами дисциплины являются: обучить учащихся анализировать и объективно оценивать качество продовольственных товаров выявить факторы, влияющие на него, и умело использовать знания при принятии коммерческих решений.

В результате изучения дисциплины учащиеся должны быть готовы для выполнения следующих профессиональных функций:

- участвовать в приемке продовольственных товаров;
- участвовать в подготовке коммерческих предложений и проектов договоров с покупателями;
- участвовать в проведении маркетинговых мероприятий;
- участвовать в разработке и внедрении мероприятий по обеспечению режима экономии;

Обеспечивать минимальные потери при продаже продовольственных товаров.

ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» выполняется учащимися заочной формы получения образования по специальности 2-250110-02 «Коммерческая деятельность» (товароведение)

Специализации:

2-25 01 10-02 32 «Товароведение продовольственных товаров»;

2-25 01 10-02 33 «Товароведение непродовольственных товаров»;

2-25 01 10-02 35 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».

В соответствии с учебным планом учащиеся заочной формы получения образования выполняют домашнюю контрольную работы и по результатам изучения материала сдают экзамен.

Контрольная работа состоит из четырех заданий. При ответе на теоретический вопрос учащимся необходимо знание программного материала.

Решение задач необходимо сопровождать подробными расчетами, пояснениями, соответствующими выводами.

Контрольная работа выполняется по вариантам.

Вариант контрольной работы определяется по таблице в зависимости от двух последних цифр номера личного дела учащегося. В таблице по вертикали расположены цифры от 0 до 9, каждая из которых предпоследняя цифра номера личного дела учащегося. По горизонтали также расположены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра номера личного дела.

Пересечение вертикальной и горизонтальной линии определяет клетку с номерами вопросов контрольной работы. Например, шифр личного дела учащегося заочника Кт 4-123-13. Число 13 означает год зачисления в колледж, 123 – номер личного дела, где последние две цифры 23 определяют вариант контрольной работы. Пересечение 2-й строки по вертикали и 3-го столбца по горизонтали определяет клетку с номерами вопросов. Работа, выполненная не по-своему варианту, возвращается учащемуся без проверки и «зачета».

Контрольная работа выполняется в обычной ученической тетради, страницы которой нумеруются. Если тетрадь в клетку, то писать следует через клетку, иначе затрудняется проверка работы преподавателем. Допускается компьютерное оформление

контрольной работы (не более 10-12 листов компьютерного текста; размер шрифта 14, межстрочный интервал 1,5; формат бумаги А4).

Работа должна быть выполнена аккуратно, четким, разборчивым почерком. Сокращение слов в тексте не допускается. Писать работу рекомендуется чернилами одного цвета.

На каждой странице тетради необходимо оставлять поля шириной 4-5 см для замечаний преподавателя, а для рецензии (заключения) преподавателя – 2-3 свободные (оставшиеся или вложенные) страницы в конце тетради (вложенные листы должны быть закреплены).

Ответ на вопрос дается после приведения его точной формулировки. На обложке тетради должен быть наклеен специальный банк. На нем указывается: фамилия, имя и отчество учащегося, шифр, наименование дисциплины в строгом соответствии с учебным планом, номер контрольной работы, номер варианта, место работы и занимаемая должность.

В конце работы указывается перечень использованной литературы в том порядке, в котором она приведена в контрольной работе. Затем ставится дата выполнения работы и подпись учащегося (подпись должна быть разборчивой).

При использовании электронной публикаций в Интернете необходимо указать:

Фамилия (и) И.О. автора(ов). Основное заглавие [Электрон.ресурс]:

Уточняющее заглавие. – Место издания, дата. – Режим доступа:

Заочная форма обучения предполагает самостоятельную работу над темами курса в соответствии с перечнем теоретических вопросов.

При изучении курса и выполнении контрольной работы учащиеся могут получить письменную и устную консультацию у преподавателей цикловой комиссии товароведных дисциплин.

По не зачтенным и доработанным домашним контрольным работам проводится устное собеседование.

Домашние контрольные работы, сданные во время сессии, также могут быть зачтены на устном собеседовании перед экзаменом.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ

ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Оценка «зачтено»

Работа выполнена с соблюдением требований к оформлению и содержанию изложенных в письменных рекомендациях, с которыми учащиеся знакомятся на установочных занятиях и консультациях.

Теоретические вопросы изложены в полном объеме, строго по существу поставленного вопроса, приведены примеры из практической работы учащегося.

Допускаются 2-3 несущественных ошибки.

В практическом вопросе демонстрируется знание основных документов и теоретического материала, умение анализировать, доказывать, делать выводы, уметь увязывать их со своей практической деятельностью непосредственно в торговом предприятии.

Оценка «не зачтено»

Теоретический материал раскрыт поверхностно с отклонением от темы вопроса, или не соответствует установленному варианту, а также нет логики изложенного материала.

Приведен материал из устаревших литературных источников, документов, не увязан с торговой практикой.

Допущены грубые ошибки при решении практических ситуаций или ситуация не решена.

Нарушены требования к оформлению контрольной работы, не указан список рекомендуемой литературы, работа написана неграмотно, оформлена неаккуратно.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Б	Последняя цифра номера личного дела									
	А	0	1	2	3	4	5	6	7	8
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21
	42	43	44	45	46	47	48	49	31	32
	51	53	52	58	55	56	57	58	59	60
1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	29	30	28	27	26	27	29	23	28	21
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	50	59	60	57	56	55	54	53	52	51
2	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
	49	48	47	46	45	44	43	50	41	42
	51	52	54	53	58	59	57	55	56	60
3	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
	11	12	14	18	19	20	29	16	23	30
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	41
	42	43	44	47	46	47	45	48	50	60
4	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11
	3	4	5	6	7	8	10	1	2	16
	49	50	48	47	46	45	44	43	42	41
	59	60	51	57	53	52	58	56	57	58
5	30	29	28	27	26	25	24	23	22	30
	20	19	18	17	16	15	14	13	12	20
	41	42	43	44	60	45	50	59	58	41
	56	55	54	53	52	51	47	48	49	56
6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	34	35	36	37	38	39	32	33	30	31
	40	41	42	43	47	52	50	54	59	50
7	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	49	40	41	42	43	44	45	46	47	48
	59	58	60	57	56	59	58	53	54	52
8	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20
	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11
	40	39	38	37	36	35	34	33	32	31
	47	50	52	46	48	49	50	51	52	53
9	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
	49	48	47	46	45	44	43	42	41	49
	52	53	51	59	58	52	57	56	60	59

1. Назовите химический состав и опишите пищевую ценность молока. Охарактеризуйте ассортимент по признакам классификации, требования к качеству, дефекты, упаковку, маркировку, условия и сроки хранения.
2. Назовите виды кисломолочных продуктов. Опишите пищевую ценность, особенности производства и классификацию сметаны, творога и кефира. Охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
3. Назовите сырье, опишите пищевую ценность, и особенности производства масла из коровьего молока. Охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству, упаковку и маркировку.
4. Назовите сырье и опишите пищевую ценность маргарина. Охарактеризуйте ассортимент по признакам классификации, требования к качеству, упаковку, маркировку, условия и сроки хранения.

5. Дайте характеристику ассортимента простокваши в виде следующей таблицы:

№ п/п	Наименование простокваши	Содержание жира	Вид закваски	Характеристика консистенции и вкусовых особенностей
-------	--------------------------	-----------------	--------------	---

6. Укажите сырье, пищевую ценность растительных масел. Опишите получение, способы очистки. Охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству, упаковку, маркировку, условия и сроки хранения.
7. Охарактеризуйте дефекты (пороки) коровьего масла и опишите их влияние на качество продукта.
8. Назовите виды животных топленых жиров. Опишите сырье и способы их получения. Охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
9. Опишите строение, химический состав и пищевую ценность яиц куриных. Охарактеризуйте классификацию, требования к качеству, упаковку, маркировку, условия и сроки хранения.

10. Охарактеризуйте дефекты куриных яиц в виде таблицы:

№ п/п	Наименование дефекта	Характеристика	Причины образования	Меры предупреждения
-------	----------------------	----------------	---------------------	---------------------

11. Опишите признаки свежести мяса. Дайте сравнительную характеристику мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего.
12. Опишите сортовой разруб говядины и свинины в розничной торговой сети и кулинарное назначение отрубов. Ответ оформите в виде таблицы:

Вид туши	Товарный сорт	Выход мяса %	Название отруба	Кулинарное назначение отруба
----------	---------------	--------------	-----------------	------------------------------

13. Охарактеризуйте говядину (взрослого скота и молодняка) по упитанности в виде таблицы:

Категория упитанности	Характеристика (нижнего предела)			Клеймение полутуши			
	Степень развития мышечной ткани	Степень выступания костей	Величина жирового покрова	Форма и цвет клейма	Колво клейма	Место клейма	Дополнительные значения

14. Охарактеризуйте свинину по категориям упитанности в виде таблицы:

Категория упитанности	Характеристика	Масса туши в шкуре, кг	Толщина шпика, см	Клеймение полутуши			
				Форма и цвет клейма	Колво клейм	Место клеймения	Дополнительные значения

15. Дайте классификацию баранины, укажите категории упитанности, клеймение, сортовой разруб.

16. Охарактеризуйте ассортимент полукопченых колбас в виде таблицы:

№ п/п	Наименование колбасы	Сорт	Рецептура		Вид фарша на разрезе
			Основное сырье	Вспомогательное сырье	

17. Охарактеризуйте ассортимент копченых колбас в виде таблицы:

№ п/п	Наименование колбасы	Сорт	Рецептура		Вид фарша на разрезе
			Основное сырье	Вспомогательное сырье	

18. Укажите условия и сроки хранения вареных колбасных изделий в таблице следующей формы:

№ п/п	Вид колбасных изделий	Режим хранения		Условия и сроки хранения
		Температура	Относительная влажность	

19. Охарактеризуйте дефекты (пороки) колбас в виде таблицы:

№ п/п	Наименование порока	Характеристика	Причины возникновения	Меры предупреждения
-------	---------------------	----------------	-----------------------	---------------------

20. Охарактеризуйте ассортимент мясопродуктов из свинины в виде таблицы:

№ п/п	Наименование изделия	Из какой части туши выработаны	Способ обработки
-------	----------------------	--------------------------------	------------------

21. Дайте сравнительную характеристику рыбы холодного и горячего копчения по сырью, особенностям производства, показателям качества, условиям и срокам хранения.

22. Охарактеризуйте дефекты копченой рыбы в виде таблицы:

№ п/п	Наименование дефекта	Характеристика	Причины образования	Меры предупреждения
-------	----------------------	----------------	---------------------	---------------------

23. Дайте сравнительную характеристику сушеной и вяленой рыбы по сырью, особенностям производства, показателям качества, назначению. Опишите дефекты вяленой и сушеной рыбы.

24. Дайте сравнительную характеристику рыбных консервов и пресервов по сырью, особенностям производства, условиям и срокам хранения.

25. Дайте классификацию и назовите ассортимент рыбных консервов в таблице следующей формы:

№ п/п	Классификация		Наименование консервов	Товарный сорт	Особенности производства
	Группа	Подгруппа			

26. Назовите сырье, охарактеризуйте пищевую ценность, особенности получения и ассортимент икры осетровых рыб. Опишите требования к качеству, условия и сроки хранения.

27. Дайте классификацию и групповую характеристику рыбных балычных изделий. Опишите требования к качеству, условия и сроки хранения.

28. Дайте классификацию соленых лососевых и скумбриевых рыб, охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
29. Назовите сырье, охарактеризуйте пищевую ценность, особенности получения и ассортимент икры лососевых рыб. Опишите требования к качеству, условия и сроки хранения.
30. Дайте сравнительную характеристику дефектов рыбных консервов и пресервов и укажите их влияние на качество товаров.
31. При оценке качества среднего образца сладкосливочного несоленого масла оказалось: вкус и запах недостаточно выраженный сливочный, консистенция недостаточно плотная и пластичная, поверхность на срезе матовая с наличием мелких капелек влаги, цвет светло-желтый однородный по всей массе, упаковка правильная, маркировка четкая. Дайте заключение о качестве.
32. При оценке качества среднего образца кислосливочного несоленого масла оказалось: во вкусе – слабокормовой привкус, консистенция плотная, однородная, но недостаточно пластичная, с наличием крупных капель влаги на срезе, цвет однородный по всей массе, поверхность масла в упаковке слегка неровная. Дайте заключение о качестве.
33. В магазине торговой площадью 320 м², в период между инвентаризациями было продано говядины мороженой 500 кг и свинины охлажденной 300 кг. В данном отделе работает 8 продавцов и 3 ученика. Определите возможную естественную убыль в натуральном выражении.
34. Определите качество сметаны традиционной жирностью 26%, имеющей следующие показатели: консистенция однородная, густая, цвет белый с кремовым оттенком, кислотность 90 ° Т.
35. Определите качество творога 18%-ной жирности, если установлено: вкус и запах чистые, кисломолочные, цвет белый с кремовым оттенком, кислотность – 220 ° Т.
36. При оценке качества топленого масла установлено: выраженный привкус, характерный для вытопленного молочного жира, консистенция недостаточно однородная, мажущаяся, цвет темно-желтый, упаковка правильная. Дайте заключение о качестве масла.
37. На базу Минского райпо поступили молочные консервы с маркировкой:
M26792 - 800 банок по 320г.
121117
M26761 – 2500 банок по 440г.
211117
Расшифруйте маркировку консервов и определите их поступление в _____ тысячах условных банок (тубах). Вес условной банки 400г.
38. Дайте заключение о качестве молока цельного сухого 20-ной жирности, имеющего следующие показатели: вкус и запах свойственные свежему пастеризованному молоку, массовая доля влаги – 2%, кислотность - 22°Т.
39. В Костромском сыре обнаружены следующие пороки: консистенция крошливая, рисунок рваный, поврежденная корка. Остальные показатели качества соответствуют требованиям стандарта. Произведите бальную оценку качества.
40. При оценке качества сыра «Пошехонский» установлено: хороший вкус, но слабовыраженный аромат, консистенция крошливая, рисунок рваный. Дайте заключение о качестве и охарактеризуйте данный сыр.
41. Живой вес коровы 480 кг. Убойный выход 55% . Определите вес туши и отрубов по сортам.

42. В магазине торговой площадью 480м² на начало периода числилось 38кг колбасы вареной, поступило между инвентаризациями 1820кг. Остаток на начало инвентаризации 120кг. Недостача составила 8кг. Определите естественную убыль колбасы и сделайте вывод.
43. Определите размер поступления консервов в тысячах условных банок (тубах), если на склад базы поступило 2700 банок консервов «Малышок» по 100 г каждая и 11200 банок консервов «Свинина тушеная» массой 350г. Масса условной банки равна 338г. Охарактеризуйте данные виды консервов.
44. Дайте заключение о качестве консервов «Баранина тушеная», имеющих свойственный вкус, без постороннего привкуса, мясо кусочками по 20-25г, сочное, кусочки при осторожном извлечении из банки не распадаются, массовая доля мяса и жира 57%.
45. При оценке качества колбасы вареной высшего сорта «Любительская», обнаружено: батоны прямые, длиной 500мм, диаметр оболочки 60мм, свободные концы оболочки 2см, на натуральной оболочке имеются слипы длиной 2,5см, на разрезе видны кусочки шпика и пустоты диаметром 1мм. Дайте заключение о качестве.
46. Дайте заключение о качестве кур потрошенных в тушках, имеющих следующие показатели: мышцы тушки хорошо развиты, киль грудной кости не выделяется, имеются незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота и груди, а также разрыв кожи длиной 8мм.
47. Определить размер естественной убыли подлежащей списанию при хранении на складе при температуре -7...-9°С в течение ноября месяца 2200кг колбасы полукопченой «Краковская».
48. К какой категории упитанности относится мясо говядины, если мышцы полутуши развиты слабо, кости скелета выступают заметно, на поверхности полутуши местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя. Какой формы и какого цвета будет поставлено клеймо на поверхности туши. Ответ обоснуйте ссылкой на стандарт.
49. Дайте заключение о качестве ветчины рубленой «Праздничная», имеющей следующие показатели: батоны прямые длиной 40 см, консистенция плотная, цвет фарша темно-красный, цвет шпика под оболочкой желтоватый, имеются бульонно-жировые отеки длиной 2см.
50. Расшифруйте маркировку следующих консервов:
- | | | |
|---------|--------|---------|
| 120712 | 020911 | 030512 |
| 2113A66 | 59A9 | 2120A54 |
- Охарактеризуйте внутренние и внешние дефекты данных консервов.
51. При проверке яиц, расфасованных в 10 ящиках по 360шт в каждом, установлено: скорлупа чистая, воздушная камера 6мм, желток слегка перемещающийся, белок недостаточно плотный. Масса 10 яиц более 560г. Дайте заключение о качестве.
52. В колбасном отделе магазина площадью 380м² между инвентаризациями реализовано 86кг окорока сырокопченого «Воронежского» по цене 105000 рублей за килограмм. Определите размер возможной естественной убыли в натуральном и денежном выражении.
53. Масса говяжьей полутуши, имеющей квадратные фиолетовые клейма, 190кг. Укажите, какой категории упитанности соответствуют клейма и где они располагаются. Определите выход мяса по сортам.

54. Дайте заключение о качестве сырокопченой колбасы «Столичная» высшего сорта имеющей следующие показатели: батоны прямые длиной до 50 см, консистенция плотная, цвет фарша темно-красный, имеется мелкая пористость и уплотненный наружный слой толщиной 4мм.
55. В результате проверки качества соленой атлантической неразделенной сельди длиной 21 см, содержащей 13% жира и 11% соли, обнаружено легкое поверхностное пожелтение, сочная консистенция, селедочный вкус и запах, срывы кожи на поверхности. Дайте заключение о качестве и укажите полное торговое наименование сельди.
56. Мороженая, потрошенная обезглавленная треска весом 1кг имеет чистую поверхность, правильную разделку, нормальный запах и слегка ослабевшую консистенцию мяса после оттаивания. Определите группу рыбы по массе и дайте заключение о качестве.
57. При проверке качества ставриды холодного копчения установлено: у рыбы удалена голова и частично внутренности, длина тушек 18см, на поверхности имеются жировые натёки и пятна, не охваченные дымом, консистенция слегка ослабевшая, содержание соли 10%.
58. При отпуске со склада оптовой базы 8,5т мороженой пикши, хранившейся при температуре -8°C в течении 20 суток обнаружена недостача 5,4кг. Определите размер естественной убыли и сделайте вывод.
59. Расшифруйте маркировку следующих консервов:
- | | |
|--------|--------|
| 210117 | 080317 |
| 316195 | 048131 |
| 1P | 2P |
- Охарактеризуйте требования к качеству и дефекты данных консервов.
60. Охлажденный неразделанный карп массой 0,8кг имеет багрово-красную окраску жабр, плотную консистенцию мяса, без наружных повреждений и порочащих запахов. Дайте заключение о качестве и установите группу по массе.

**Список литературы, рекомендуемый для использования при изучении
курса
«Товароведение продовольственных товаров»**

1. Брилевский, О.А. Товароведение продовольственных товаров / О.А. Брилевский [и др.]. - Минск.: БГЭУ, 2001- 614с.
2. Кругляков, Г.Н. Товароведение продовольственных товаров / Г.Н. Кругляков, Г.В. Круглякова. - Минск.: Ураджай, 1998-396с.
3. Микулович, Л.С. Товароведение продовольственных товаров / Л.С. Микулович [и др.]. - Минск.: БГЭУ, 1998-484с.
4. Прохорова, Н.Г. Продовольственные товары / Н.Г. Прохорова, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова. -Москва.: Экономика, 1985-282с.
5. Парфентьева, Т.Р. Мясные и рыбные товары / Т.Р. Парфентьева, З.А. Стародубцева. - Москва: Экономика, 1979-239с.
6. Толковый коммерческий словарь. - М.: ЦНИИ ТЭН ТЯЖМАШ, 1992.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

1. Молоко, молочные товары.
2. Пищевые жиры. Яйца, яичные товары.
3. Мясо, мясные товары.
4. Рыба, рыбные товары.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ:

1. Молоко, сливки.
2. Мороженое.
3. Рассольные, кисломолочные, переработанные сыры.
4. Маргариновая продукция.
5. Яичные товары.
6. Мясо убойных животных.
7. Мясо птицы.
8. Субпродукты.
9. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.
10. Семейства рыб.
11. Нерыбные морепродукты.
12. Рыба живая, охлажденная и сушеная.
13. Икра рыб.
14. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия.

ПРИМЕЧАНИЕ:

При самостоятельном изучении вопроса акцентировать внимание на сырьё, особенности производства, классификацию, групповую характеристику ассортимента, требования к качеству, дефекты, условия хранения и сроки годности.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ:

1. Охарактеризуйте ассортимент мороженого согласно признакам классификации.
2. Охарактеризуйте требования к качеству мясных консервов, маркировку, внешние и внутренние дефекты, назовите условия хранения и сроки годности.
3. Охарактеризуйте категории упитанности, клеймение, сортовой разруб свинины.
4. Назовите химический состав и пищевую ценность молока. Дайте характеристику ассортимента по признакам классификации. Укажите требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
5. Назовите сырьё, пищевую ценность творога. Охарактеризуйте ассортимент. Опишите требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
6. Назовите сырьё, пищевую ценность и классификацию рыбных консервов. Охарактеризуйте ассортимент закусок рыбных консервов.
7. Охарактеризуйте виды простокваши, опишите их отличительные особенности, требования к качеству, упаковку, условия хранения и сроки годности.
8. Дайте сравнительную характеристику диетических и столовых куриных яиц, охарактеризуйте требования к качеству, назовите условия хранения.
9. Назовите сырьё, особенности производства твердых сычужных сыров. Охарактеризуйте подклассы сыров с высокой температурой второго нагревания.
10. Назовите сырьё, охарактеризуйте пищевую ценность, особенности получения, ассортимент и требования к качеству икры осетровых рыб.

11. Назовите сырье, особенности производства вареных колбасных изделий. Охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки годности.
12. Назовите сырье и охарактеризуйте ассортимент рыбных консервов из ракообразных и нерыбного водного сырья. Опишите требования к качеству.
13. Назовите сырье и особенности получения сметаны. Охарактеризуйте ассортимент и требования к качеству. Назовите дефекты и причины их возникновения.
14. Назовите сырье, способы получения, охарактеризуйте ассортимент растительных масел и методы очистки.
15. Назовите сырье, особенности производства, охарактеризуйте пищевую ценность и ассортимент кефира и кумыса. Опишите требования к качеству условия хранения и сроки годности.
16. Охарактеризуйте пищевую ценность и ассортимент мяса птицы по признакам классификации.
17. Охарактеризуйте пищевую ценность и требования к качеству мяса животных по видам термической обработки.
18. Назовите сырье, особенности производства мягких сычужных сыров. Охарактеризуйте ассортимент плесневых и не созревающих сыров.
19. Охарактеризуйте ассортимент мясопродуктов (продукты из свинины).
20. Назовите сырье, опишите классификацию и охарактеризуйте ассортимент маргарина.
21. Назовите сырье, охарактеризуйте особенности производства и ассортимент сгущенных молочных консервов. Опишите требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
22. Охарактеризуйте требования к качеству, дефекты, условия хранения и сроки годности мясопродуктов (продукты из свинины).
23. Охарактеризуйте категории упитанности, клеймение и сортовой разруб баранины.
24. Назовите сырье, охарактеризуйте особенности производства и получения, ассортимент плавленых сыров. Опишите требования к качеству и дефекты.
25. Назовите сырье, охарактеризуйте отличительные особенности производства и ассортимент копчено-вареных колбас. Опишите требования к качеству, условия хранения и сроки годности.
26. Дайте классификацию соленых лососевых рыб, охарактеризуйте требования к качеству, дефекты, упаковку, назовите условия хранения и сроки годности.
27. Назовите сырье, охарактеризуйте особенности получения, ассортимент сухих молочных консервов. Опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, условия хранения и сроки годности.
28. Назовите способы разделки, охлаждения и замораживания рыбы. Охарактеризуйте требования к качеству и дефекты.
29. Назовите сырье, охарактеризуйте особенности производства, ассортимент сырокопченых и сыровяленых колбас. Опишите требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
30. Дайте сравнительную характеристику рыбных пресервов и консервов.
31. Назовите сырье, особенности производства твердых сычужных сыров. Охарактеризуйте подклассы сыров с низкой температурой второго нагревания. Опишите требования к качеству и дефекты.
32. Назовите виды кисломолочных изделий; особенности производства, охарактеризуйте виды.
33. Назовите сырье и охарактеризуйте ассортимент натуральных рыбных консервов. Опишите требования к качеству, дефекты, упаковку и маркировку.
34. Назовите сырье, охарактеризуйте особенности производства и ассортимент животных топленых жиров. Опишите требования к качеству, дефекты.
35. Охарактеризуйте пищевую ценность масла из коровьего молока. Опишите требования к качеству, дефекты.
36. Назовите способы разделки, посола сельдевых соленых рыб. Охарактеризуйте ассортимент по признакам классификации. Опишите требования к качеству, дефекты.
37. Охарактеризуйте сырье, производство, классификацию полукопченых колбас. Опишите требования к качеству, дефекты, условия хранения и сроки годности.
38. Охарактеризуйте сырье, получение и ассортимент рыбы сушеной. Опишите требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
39. Охарактеризуйте упаковку, маркировку, недопустимые дефекты рыбных консервов и пресервов. Назовите условия хранения и сроки годности.
40. Охарактеризуйте требования к качеству коровьего масла по стандарту, перечислите дефекты масла.

41. Назовите особенности производства и ассортимент йогурта. Охарактеризуйте условия хранения и сроки годности.
42. Охарактеризуйте сырье, методы получения и способы очистки растительных масел.
43. Охарактеризуйте химический состав, пищевую ценность и классификацию субпродуктов. Дайте групповую характеристику ассортимента. Опишите требования к качеству, условия и сроки годности.
44. Перечислите группы и подгруппы рыбных консервов, охарактеризуйте ассортимент натуральных консервов.
45. Охарактеризуйте требования к качеству мяса, дефекты, назовите условия и сроки хранения.
46. Назовите сырье, охарактеризуйте особенности производства, ассортимент по видам разделки рыбы горячего копчения. Укажите требования к качеству, дефекты, условия хранения и сроки годности.
47. Охарактеризуйте виды мяса по термическому состоянию, использование.
48. Опишите особенности бальной оценки качества сыров, охарактеризуйте пороки вкуса и запаха, консистенции, внешнего вида.
49. Назовите сырье, опишите особенности производства рыбы холодного копчения. Охарактеризуйте ассортимент по видам разделки, требования к качеству, назовите условия хранения и сроки годности, дефекты.
50. Назовите виды и охарактеризуйте ассортимент мясопродуктов (продукты из свинины).
51. Дайте сравнительную характеристику свежего мороженого и охлажденного мяса, мяса сомнительной свежести и несвежего.
52. Охарактеризуйте сырье, особенности производства, ассортимент по видам разделки рыбных балычных изделий. Опишите требования к качеству, дефекты, условия хранения и сроки годности.
53. Охарактеризуйте дефекты яиц и опишите их влияние на качество.
54. Охарактеризуйте сырье, особенности производства и классификацию маргарина. Опишите требования к качеству и дефекты.
55. Охарактеризуйте сырье, получение и ассортимент рыбы вяленой. Опишите требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
56. Охарактеризуйте пищевую ценность, категории и виды субпродуктов.
57. Охарактеризуйте категории упитанности, клеймение, сортовой разруб говядины.
58. Охарактеризуйте дефекты молочных консервов, укажите влияние их на качество.
59. Назовите сырье, пищевую ценность и особенности производства мясных консервов. Охарактеризуйте классификацию и ассортимент.
60. Охарактеризуйте пищевую ценность, сырье, особенности получения и ассортимент икры лососевых рыб. Опишите требования к качеству.

