**ГБПОУ СО**

**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**по ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров**

**»**

**ОП ППКРС «38.01.02 Продавец, контролер-кассир»**

Разработчик: Щапова С.А.

**п. Арти, 2018 г.**

***Тема Зерномучные товары***

*I. Задания для самостоятельной работы*

1. Ознакомьтесь с классификацией и химическим составом зерновых культур. Дайте краткую характеристику злаковым культурам и разберите их общие и специальные показатели качества, а также показатели безопасности.

2. Разберите анатомо-морфологическое строение зерновки злаковых и химический состав составляющих ее частей.

3. Обратите внимание на внешние идентификационные показатели твердой и мягкой пшеницы, ржи, ячменя, тритикале.

4. Ознакомьтесь с ассортиментом муки, помолами, показателями качества, процессами при хранении.

5. Изучите ГОСТ Р 52189-2003, Мука пшеничная. ОТУ. Ознакомьтесь с классификацией и маркировкой муки. Выпишите в лабораторный журнал требования к показателям качества для муки пшеничной хлебопекарной.

*Рекомендации по выполнению заданий*

Изучение данной темы следует начинать с статистических данных о мировом и российском производстве зерна, экспорте и импорте в РФ пшеницы. Обратите внимание на возросший экспорт зерна в России (в 2016г до 25млн. тонн), проблемы и задачи с этим связанные.

По любому из рекомендуемых учебников по товароведению определитесь с классификацией зерновых культур по анатомо-морфологическим признакам, по химическому составу, по назначению.

Уделите внимание пшенице, ее разновидностям. Обратите внимание, что мягкая пшеница имеет округлое зерно с хорошо заметной бородкой и глубокой бороздкой, от белого до красноватого цвета. У твердой пшеницы зерно янтарное, продолговатое, стекловидное, с небольшой бородкой и неглубокой бороздкой.

Выясните, что такое крупа, что лежит в основе деления круп по видам, типам, сортам, номерам и чем объясняется высокая пищевая ценность и сохраняемость круп.

Характеризуя муку, учтите, что в основе деления ее по сортам лежит соотношение анатомических частей зерновки злаковых, то - есть чем больше оболочечных частиц в муке, тем ниже ее сорт. С товарным сортаментом и типами пшеничной муки ознакомьтесь по ГОСТ Р 52189-2003. Учтите, что показателями качества, определяющими сорт муки являются цвет, белизна и зольность.

Ознакомьтесь с процессами, происходящими при хранении зерномучных товаров и классификацией их по ТН ВЭД ТС. Выпишите признаки, положенные в основу классификации в 10 и 11 групп ТН ВЭД ТС и определите коды муки разных видов и помолов, а также других продуктов переработки зерна.

Из продуктов переработки зерна ознакомьтесь с макаронными изделиями, их маркировкой, сырьем, показателями качества, варочными свойствами и хранением.

*Рекомендуемые источники*

Нормативно- правовые документы

1. ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. ОТУ».

2. ГОСТ Р 52554-2006 «Пшеница. ТУ».

Основная литература

1. Казанцева, Н. С. Товароведение продовольственных товаров: учебник / – 3-е изд./Н. С. Казанцева. – М.: Дашков и К˚, 2009. – 400 с.

2. Соловьева, Л. П. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле: учеб. пособие для эконом. фак-та и фак-та таможенного дела/ Л. П. Соловьева, Н. Н. Алексеева. – Владивосток: РИО ВФ РТА, 2007. – 103 с.

3. Соловьева, Л. П. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле: учеб. пособие для эконом. фак-та и фак-та таможенного дела/ Л. П. Соловьева, Л. Н. Усатова. - Владивосток: РИО ВФ РТА, 2007. – 102 с.

4. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник. – 2-е изд., перераб. и доп./ В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева.– М.: ИНФРА-М, 2009. – 752 с.

Дополнительная литература

1. Додонкин, В. Ю. Таможенная экспертиза товаров: учебник / В. Ю. Додонкин, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Академия, 2003.– 272 с.

2. Елизарова, Л. Г. Товароведческая экспертиза продовольственных товаров и сырья: учеб. пособие/ Л. Г. Елизарова, М. Я. Леонова, Д. В. Алешкина. - М.: РИО РТА, 2005. – 148 с.

*Контрольные вопросы для самопроверки*

1. Назовите состав зерновки злаковых.

2. Назовите показатели, лежащие в основе деления пшеницы по типам, по классам.

3.Почему кондиционное зерно долго хранится?

4. Что лежит в основе деления муки по сортам?

5.Что такое клейковина?

6.Назовите признаки, лежащие в основе классификации зерна, круп муки в ТН ВЭД ТС.

***Плодоовощные товары\****

*I . Задания для самостоятельной работы*

1. Уточните химический состав и пищевую ценность плодов и овощей.

2. Приведите классификацию свежих плодов и овощей, природный и товарный сортамент, определяющие и специальные показатели качества

3. Разберитесь с градацией качества овощей на примере картофеля, закладываемых на хранение и реализуемых в торговле.

4. Изучите цитрусовые, их сортамент, калибры, маркировку, экспертизу.

5. Обратите внимание на признаки, положенные в основу классификации плодов и овощей в ТН ВЭД ТС.

*Рекомендации по выполнению заданий и подготовке*

*к практическому занятию*

Следует учесть, что овощи по морфологическим (форма, окраска, размеры, особенности строения) и хозяйственным (урожайность, устойчивость к болезням, лежкость) признакам делят на хозяйственно-ботанические сорта. Плоды подразделяют на помологические, а виноград — на ампелографические сорта в зависимости от формы, окраски, размеров, пищевых и вкусовых достоинств, урожайности, сохраняемости и т.д.

Знание особенностей видовых, а также хозяйственно-ботанических и помологических сортов овощей и плодов позволяет правильно идентифицировать их вид и присвоить соответствующий код товарной позиции ТН ВЭД ТС. Биологический вид, хозяйственно-ботанический и помологический сорта идентифицируют в основном по внешним признакам: форме, размеру, окраске кожуры и мякоти, особенностям строения, а также по признакам, специфичным для конкретного вида.

Качество свежих плодов и овощей оценивают по общим (внешний вид и размер) и специфическим (свойственным только данному виду продукции, например, состояние грозди винограда и др.) показателям. При оценке качества выявляют бездефектные экземпляры, а также с наличием дефектов. Дефектом считается каждое несоответствие продукции хотя бы по одному показателю требованиям нормативных документов. В зависимости от наличия повреждений для свежей плодовоовощной продукции устанавливают градации качества: стандартная, нестандартная и отход. Стандартная - продукция бездефектная, а также с дефектами в пределах установленных нормативных отклонений. Нестандартной считается продукция с допустимыми дефектами сверх установленных норм допускаемых отклонений.

*Овощи и плоды*. Группа 07 включает овощи (картофель, тома­ты, лук, чеснок, капусту, цикорий, морковь, репу, свеклу и дру­гие корнеплоды, огурцы, бобовые и прочие овощи), а также съе­добные грибы, маслины, кабачки, тыкву и прочие виды овощей.

В группу 08 входят плоды (бананы, финики, инжир, цитрусо­вые, дыни, арбузы, папайя, манго, яблоки, груши, абрикосы, виноград и др.), орехи (кокосовые, бразильские, кедровые, фис­ташки и др.), кожура цитрусовых и бахчевых культур, предназна­ченная для употребления в пищу в натуральном виде или после переработки.

В эти группы включены овощи и плоды в свежем, охлажден­ном и замороженном видах, а также консервированные для крат­ковременного хранения и сушеные. К группе 08 относят также плоды, к которым добавлено небольшое количество сахара, а также сушеные фрукты, такие, как: финики, чернослив, даже если на их поверхности образовался легкий налет натурального сахара.

Продукты переработки овощей, плодов, орехов или прочих ча­стей растений включены в группу 20 раздела IV. К этой группе относят овощи, плоды, орехи и другие съедобные части растений, готовые к употреблению и консервированные.

При изучении соков, нектаров и сокосодержащих напитков, производство которых стремительно развивается в России, использовать новые стандарты, гармонизированные с международными:

- ГОСТ Р 51398 «Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки». С изменением 1 от 23.12.03;

- ГОСТ Р 52187-2003 «Консервы. Нектары. ОТУ»;

- ГОСТ Р 52188-2003 «Консервы. Напитки, содержащие фрукты. ОТУ»;

- ГОСТ Р 52186 «Консервы. Соки фруктовые восстановленные ТУ».

*Рекомендуемые источники*

Нормативно- правовые документы

1. ГОСТ Р 51398 «Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки». С изменением 1 от23.12.03.

2. ГОСТ Р 52187-2003 «Консервы. Нектары. ОТУ».

3. ГОСТ Р 52188-2003 «Консервы. Напитки, содержащие фрукты. ОТУ».

4. ГОСТ Р 52186 «Консервы. Соки фруктовые восстановленные ТУ».

Основная литература

1. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник – 2-е изд., перераб. и доп./ В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева . – М.: ИНФРА-М, 2009. – 752 с.

2. Додонкин, В. Ю. Таможенная экспертиза товаров: учебник / В. Ю. Додонкин, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Академия, 2003. – 272 с.

Дополнительная литература

1. Казанцева, Н. С. Товароведение продовольственных товаров: учебник / – 3-е изд./Н.С. Казанцева. – М.: Дашков и К˚, 2009. – 400 с.

2. Соловьева, Л. П. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле: учеб. пособие для эконом. фак-та и фак-та таможенного дела/ Л. П. Соловьева, Н. Н. Алексеева. – Владивосток: РИО ВФ РТА, 2007. – 103 с.

3. Соловьева, Л. П. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров в таможенном деле: учеб. пособие для эконом. фак-та и фак-та таможенного дела/ Л. П. Соловьева, Л. Н. Усатова. - Владивосток: РИО ВФ РТА, 2007. – 102 с.

*Контрольные вопросы для самопроверки:*

1. Какие вещества составляют основную массу органических веществ в плодах и овощах?
2. Какими витаминами наиболее богаты плоды и овощи?
3. Перечислите тропические и субтропические плоды.
4. Что является источником энергии для плодов и овощей в процессе их хранения?
5. Каковы условия хранения плодов и овощей?
6. Какими процессами обусловлена естественная убыль плодов и овощей при хранении и транспортировании?
7. Что такое актируемые потери?

8. Какая продукция считается нестандартной?

***Кондитерские товары***

*I. Задания для самостоятельной работы*

1. Изучить классификацию сахара в соответствии с ГОСТ 21-94, ГОСТ22-94, ГОСТ 26884-2002 «Продукты сахарной промышленности. Термины и определения » и примечаниями к группе 17 ТН ВЭД ТС.

2. Ознакомиться с методикой определения сахарозы в сахаре.

3. Подготовиться к работе по выполнению экспертизы образцов сахара..

4. Изучить какао-бобы, их химический состав и технические требования: деление по сортам, требование к маркировке по МС ИСО 2451-73 «Какао-бобы. ТУ».

5. Ознакомьтесь получением масла какао, какао-пасты, какао-порошка и шоколада. Ознакомьтесь с аналогами масла- какао.

6. Изучите классификацию сахара в товарной позиции 1701 ТН ВЭД ТС и представьте ее схемой. Укажите признаки, положенные в основу классификации сахара в товарной позиции 1701 ТН ВЭД ТС и идентификационные критерии на каждой ступени.

*Рекомендации по выполнению заданий*

В зависимости от использованного сырья кондитерские товары подразделяются на сахаристые кондитерские изделия и мучные кондитерские изделия. Необходимо разобраться в классификации и видах кондитерских изделий, входящих в ту или иную группу. Изучать отдельные группы рекомендуется по схеме: сырье, схема производства, ассортимент, показатели качества, упаковка, хранение. Особое внимание следует уделить изучению режимов и сроков хранения отдельных видов кондитерских товаров в связи с тем, что на каждое изделие установлен гарантийный срок хранения.

При изучении сахара необходимо обратить внимание на особенности сахара-сырца, классификацию сахара-песка и сахара-рафинада, чем они различаются между собой. Рассмотреть особенности экспертизы и режимов хранения, виды потерь, возникающих при хранении и транспортировании. Особое внимание надо уделить изучению стандартов на сахар, в которых приводятся требования к качеству этого важного продукта. Это:

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

ГОСТ 22-94 Сахар-рафинад. Технические условия,

ГОСТ Р 52305-2005 Сахар –сырец. ТУ.

В последние годы довольно часто в кондитерских изделиях сахар заменяют подсластителями, поэтому следует подробно разобраться в их видах, назначении, преимуще­ствах и недостатках каждого.

При изучении шоколада и какао-продуктов необходимо, прежде всего, рас­смотреть основное сырье, используемое при их производстве, какао-бобы, тем более что они всегда являются предметом импорта. Следует изучить виды какао-бобов по происхождению, их химический состав, требования к качеству. Характе­ризуя шоколад, необходимо рассмотреть технологию его производства, класси­фикацию, особенности хранения, дефекты шоколада. Требования к его качеству изложены в ГОСТ 6534-89. Шоколад. Общие технические условия.

Характеризуя сахар, кондитерские изделия, а также шоколад и какао-продукты необходимо указывать их коды по ТН ВЭД ТС.

Ознакомьтесь с эквивалентами, улучшителями, заменителями и суррогатами масла какао. Определите, где в ТН ВЭД ТС находится коды этих товаров.

*Рекомендуемые источники*

Нормативно- правовые документы

1. ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

2. ГОСТ 22-94 Сахар-рафинад. Технические условия,

3. ГОСТ Р 52305-2005 Сахар –сырец. ТУ.

Основная литература

1. Казанцева, Н. С. Товароведение продовольственных товаров: учебник – 3-е изд./Н. С. Казанцева. – М.: Дашков и К˚, 2009. – 400 с.

2. Малютенкова, С. М. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: С. М. Малютенкова. – СПб.: Питер, 2004. – 480 с.

3. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник. – 2-е изд., перераб. и доп./ В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева . – М.: ИНФРА-М, 2009. – 752 с.

Дополнительная литература

Додонкин, В. Ю.Таможенная экспертиза товаров: учебник/ В. Ю. Додонкин, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Академия, 2003. – 272 с.

*V. Контрольные вопросы для самопроверки:*

1. Что является сырьем для получения сахара?
2. Какой углевод содержит сахар?
3. Чем отличается желтый и коричневый сахар от сахара - рафинада?
4. Приведите классификацию сахаристых мучных кондитерских
товаров.
5. Укажите способы фальсификации шоколада?
6. Каковы условия хранения шоколада?

***Вкусовые товары***

*I. Задания для самостоятельной работы*

***Чай***

1. Ознакомьтесь со странами- производителями чая, с исходным сырьем, технологией производства, наименованиями и разновидностями чая.

2. Изучите международную классификацию чая, фабричные сорта, их маркировку, торговые сорта.

3. Ознакомьтесь с правилами приемки партий чая и методами анализа по ГОСТ 1936-85. Подготовьтесь к экспертизе образцов чая по органолептическим показателям. Изучите ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. ТУ» и ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. ТУ».

***Кофе***

1. Ознакомьтесь со странами- производителями кофе, ботаническими видами и коммерческими сортами сырого кофе. Обратите внимание на химический состав, оценку качества и идентификационные показатели разных ботанических сортов сырого кофе.

2. Подготовьтесь к экспертизе образцов кофе жаренного в зернах и кофе натурального растворимого. Изучите ГОСТ Р52088-2003 и ГОСТ Р 51881-2002. Выпишите требования к качеству кофе в лабораторный журнал. Приведите идентификационные критерии натуральности растворимого и молотого кофе

***Алкогольные напитки***

1. Ознакомьтесь с производством спирта этилового пищевого ректификованного, его сортаментом, требованиями к качеству и безопасности. Обратите внимание на производство водки, крепких национальных алкогольных напитков, их отличительных особенностей и качества. Изучите ГОСТ Р 51652-2000.

***Вина виноградные***

1. Изучите способы производства, классификацию, химический состав, требования к качеству.

2. Ознакомьтесь с ГОСТ Р51144-98 «Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб», ГОСТ Р 52335-2005 «Продукция винодельческая. Термины и определения. ГОСТ Р 52523-2006 «Вина столовые и виноматериалы столовые. ОТУ., ГОСТ Р 2404-2005 «Вина специальные и виноматериалы специальные. ОТУ». Выпишите основные термины разных вин. Выпишите требования к качеству вин из стандарта в лабораторный журнал.

3. Изучите классификацию и маркировку вин во Франции, Италии, Испании, Германии. Составьте схемы этой классификации.

4. Разберитесь с признаками положенными в основу классификации вин в товарной позиции 2204 ТН ВЭД ТС.

*Рекомендации по выполнению заданий*

Все чаи, известные на мировом рынке, могут классифициро­ваться по различным признакам: по исходному сырью (нежные и грубые листья); по степени ферментации; по внешнему виду (рассып­ные, прессованные, листовые, ломаные) и др.

Различают фабричные сорта (чай первичной переработки) и торговые (формируются на чаеразвесочных фабриках путем сме­шивания фабричных сортов чая в строгом соответствии с рецеп­турой).

Фабричные сорта черного байхового чая различаются между со­бой наличием нераспустившейся почки (которая после фермента­ции приобретает золотистый цвет и называется золотистым типсом), качеством скручивания, внешним видом, размером чаинок.

В зависимости от качества листа после сухой сортировки фаб­ричные сорта делятся на две группы — листовые и ломаные (брокенированные) чаи и восемь видов. В международной торговле чай по роду листа имеет следующие обозначения и характеристику.

*Листовой чай —*листовой первый (Л-1) — Огаngе Реkое (О.Р) формируется из нежных чаинок, полученных из почки и первого листа. Этот чай должен быть ровным, состоять из тонких, хорошо скрученных длинных чаинок, содержать золотистый типс;

листовой второй (Л-2) – Pekoe (P) –формируется из второго листа. Содержит длинные чаинки. Имеет более грубый вид, может быть и более мелким. Золотистого типса содержит мало;

листовой третий (Л-3) - Рекое Sоuchong (Р.S.) - формируется из третьего листа. Содержит грубые толстые чаинки и не содержит золотистого типса.

*Мелкий чай —*мелкий первый (М-1) - Вгокеn Огаngе Рекое (B. О. Р.) — представляет собой самый нежный вид ломаных чаев. Этот чай состоит из тонких, хорошо скрученных маленьких чаинок, содержит золотистый типс. В этом чае не допускается наличие крошки и высевки;

мелкий второй (М-2) — Вгокеn Рекое (В.Р.) имеет менее нежный внешний вид и не содержит золотистого типса;

мелкий третий (М-3) — Вгокеn Рекое Sоuchong (В.Р.S.) -состоит из обломков наиболее грубых листьев и не содержит золотистого типса;

высевки (Выс) — Fanings (Fngs) — представляет собой мелкие обломки чаинок, образующиеся при резке чая;

крошка (Кр.) - Dust (D.) - пылеобразные частицы, образующиеся при сортировке резаного чая.

Особый вид представляет *гранулированный чай,*или СТС (Сrushing Tearing Curling). Для его получения используют сырье не высокого качества; По производству этот чай близок к мелкому, но отличается формой чаинок, которую чай приобретает при одновременном скручивании и ферментации в специальных машинах типа СТС.

Что касается кофе, то наиболее важную информацию о нем можно получить из ГОСТ Р 52088-2003 «Кофе натуральный жаренный в зернах. ОТУ» и ГОСТ Р 51881-2002 «Кофе натуральный растворимый. ОТУ», тем более что эти стандарты гармонизированы с международными. Вместе с тем следует обратить внимание на то, что натуральность растворимого кофе определяется не по кофеину, а по содержанию углеводов.
Изучать любые разновидности алкогольной продукции лучше всего по литературным источникам [1 и 2]. При изучении этого раздела вкусовых товаров следует обратить внимание на государственное регулирование оборота алкоголя и особенности классифицирования алкогольной продукции в товарных позициях 2204-2208 ТН ВЭД ТС.

*Рекомендуемые источники*

Нормативно- правовые документы

1. ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. ТУ».

2. ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. ТУ»

3. ГОСТ Р 52088-2003 «Кофе натуральный жаренный в зернах. ОТУ» ГОСТ Р 51881-2002 «Кофе натуральный растворимый. ОТУ»,

4. ГОСТ Р51144-98 «Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб».

5. ГОСТ Р 52335-2005 «Продукция винодельческая. Термины и определения.

6. ГОСТ Р 52523-2006 «Вина столовые и виноматериалы столовые. ОТУ.

7. ГОСТ Р 2404-2005 «Вина специальные и виноматериалы специальные. ОТУ».

Основная литература

1. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб. Пособие / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. – М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2009.

2. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров:учебник. - 2-е изд., перераб. и доп./ В. В. Шевченко, А. А. Вытовтов, Е. Н. Карасева . – М.: ИНФРА-М, 2009. – 752 с.

*Контрольные вопросы для самопроверки*

1. По какому признаку сформирована группа «вкусовые товары»?
2. На какие подгруппы делят вкусовые товары?
3. Из какого сырья производят пищевой этиловый спирт?
4. Что такое «осахаривание» сырья?
5. Что такое спиртовое брожение?
6. Как образуются сивушные масла?
7. Для чего производят ректификацию спирта - сырца?
8. В чем отличия водок от водок особых?
9. Какое сырье используется для изготовления рома, виски, джина, текилы?

10. Приведите классификацию виноградных вин.

11. Охарактеризуйте вина географических наименований.

12. Назовите признаки, лежащие в основе классификации вин товарной позиции 2204 ТНВЭД ТС.

13.В чем отличие черного чая от зеленого?

14.Как подразделяются по степени обжаривания кофе натуральный жаренный?

15. По каким признакам можно идентифицировать сорт кофе жаренного в зернах.

16. Назовите и охарактеризуйте природные, товарные и торговые сорта зеленого кофе в зернах.

***Молоко и молочные товары***

*I. Задания для самостоятельной работы*

При изучении данной темы необходимо рассмотреть следующие основные понятия и вопросы:

1. Изучите термины и определения молока, молочных и молокосодержащих продуктов.

2. Определите значение молочных продуктов в питании.

3. Приведите химический состав молока, его ассортимент, показатели безопасности и качества.

4. Ознакомьтесь с основными молочными товарами, их производством и ассортиментом,

5. Сыры и продукты сыроделия, определение, термины, классификация.

6. Выпишите термины и определения на продукты сыроделия, характеризующие сырьевой состав, особенности технологии изготовления и физико-химических характеристик (влажности в обезжиренном веществе и жирности в сухом веществе) по ГОСТ Р 52176-2003.

7. Приведите классификацию сыров по ГОСТ Р 52686-2006. Сыры. ОТУ.

8. Ознакомьтесь с классификацией и техническими требованиями к полутвердым сырам.

Изучите бальную оценку органолептических показателей качества сыров по ГОСТ Р 52972-2008 Сыры полутвердые. ТУ.

9. Ознакомьтесь с маслом из коровьего молока, его химическим составом и пищевой ценностью, классификацией, ассортиментом и оценкой качества.

*Рекомендации по выполнению заданий*

Готовиться к практическому занятию и изучать органолептические и физико-химические показатели сычужных сыров следует по вышеуказанным ГОСТ Р.

В процессе проведения экспертизы проверяют соответствие качества сыров требованиям нормативно-технической документации.

По Учебно-методическим указаниям по выполнению лабораторных работ / Л. Г.Елизарова, М. Я. Леонова - М.: РИО РТА, 2009г. следует изучить дефекты сыров, в противном случае будет трудно оценить качество сыров в баллах.

*Рекомендуемые источники*

Нормативно- правовые документы

1. Единый таможенный тариф таможенного союза Республики Беларусь, Республики Казахстан и Российской Федерации (утвержден Решением Межгосударственного Совета Евразийского экономического сообщества (высшего органа таможенного союза) от 27 ноября 2009 г. № 18 и Решением Комиссии таможенного союза от 27 ноября 2009 года № 130).

2. ГОСТ Р 52176-2003 Продукты маслоделия и сыроделия. Термины и определения.

3. ГОСТ Р 51917-2002 Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения.

4. ГОСТ Р 52175-2003 Мороженное. ТУ.

5. ГОСТ Р 52969-2008 Масло сливочное. ТУ.

6. ГОСТ Р 52686-2006 Сыры ОТУ.

7. ГОСТ Р 52972 Сыры полутвердые. ТУ.

8. ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.

Основная литература

1. Алешкина, Д. В. Товароведная характеристика и экспертиза сыров / Д. В. Алешкина, Н. Н. Рыжкова - М.: РИО РТА, 2004.

2. Елизарова, Л. Г. Учебно-методические указания по выполнению лабораторных работ / Л. Г.Елизарова, М. Я. Леонова - М.: РИО РТА, 2009г.

3. Захаренко, Т. А. Экспертиза качества товаров: идентификация и выявление фальсификата: учеб пособие/ Т. А. Захаренко, С. А. Денисова.- СПб.: СПб филиал РТА, 2005.

4. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник. – 2-е изд., перераб. и доп./ В. В. Шевченко, А. А. Вытовтов, Е. Н. Карасева. – М.: ИНФРА-М, 2009. – 752 с.

*Контрольные вопросы для самопроверки*

1. Каков химический состав молока?
2. Какие могут быть дефекты вкуса и запаха молока и причины их
возникновения?
3. Что такое восстановленное молоко и как его получают?
4. Какие процессы лежат в основе получения кисломолочных
продуктов?
5. Какие показатели устанавливают при бальной оценке коровьего
масла?
6. Что означает термин «сычужные сыры»?
7. Какие методы выявления фальсификации молока и молочных
продуктов Вам известны?

***Пищевые жиры***

*I. Задания для самостоятельной работы*

1. Ознакомьтесь с химическим составом жиров, их пищевой ценностью и классификацией, методами получения и рафинирования.

2. Ознакомьтесь с методами и критериями идентификации растительных масел.

3.Изучите ГОСТ Р 52 176-2003 и запишите термины продуктов маслоделия: масло из коровьего молока, сливочное масло, топленое масло, масляная паста, молочный жир.

4. Ознакомьтесь с ассортиментом, показателями качества масла сливочного, их бальной оценкой по ГОСТ Р 52969-2008 Масло сливочное. ТУ.

5. Назовите методы и критерии определения натуральности масла из коровьего молока.

6. Разберитесь по ГОСТ Р 52100-2003 «Спреды и смеси топленые. ОТУ». Какие существуют их разновидности, каков их состав и код по ТН ВЭД ТС.

7. Выясните, что такое: фракционирование, гидрогенизация и переэтерификация жиров.

8. Установите как классифицируются маргарины, какие предъявляются требования к их качеству и безопасности по ГОСТ Р 52178-2003.

*Рекомендации по выполнению заданий и подготовке*

*к практическому занятию*

Чтобы разобраться со всеми вопросами задания, необходимо выяснить природу жиров, их химический, жирнокислотный состав. От химического состава зависят их свойства, полезность, консистенция, температура плавления и усвояемость.

Изучая ассортимент, свойства жиров, способы их идентификации по видам и степеням очистки, сохраняемости, связывайте все различия с химическим, с жирнокислотным составом, со степенью ненасыщенности или насыщенности жирных кислот, входящих в состав триглицеридов, с их молекулярной массой.

Как и по другим товарам по жирам следует знать: сырье, получение, классификацию, требования к показателям качества, безопасности, критерии и методы идентификации, способы хранения. Уметь обоснованно определить код по ТН ВЭД ТС, с учетом всех примечаний к группам, товарным позициям, субпозициям, дополнительных примечаний. Обратите внимание на товарные позиции и товары с измененным химическим составом 1516 и 1517. Определите коды тропических масел: масла какао, его эквивалентов, улучшителей, заменителей, суррогатов; масла пальмового, кокосового. Сопоставьте их таможенные пошлины и НДС.

*Рекомендуемые источники*

Нормативно- правовые документы

1. Единый таможенный тариф таможенного союза Республики Беларусь, Республики Казахстан и Российской Федерации (утвержден Решением Межгосударственного Совета Евразийского экономического сообщества (высшего органа таможенного союза) от 27 ноября 2009 г. № 18 и Решением Комиссии таможенного союза от 27 ноября 2009 года № 130).

2. Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию».

3. ГОСТ Р 52062-2003 Масла растительные. Правила приёмки и методы отбора проб.

4. ГОСТ Р52465-2005 Масло подсолнечное. ТУ.

5. ГОСТ 30623-98 Масла растительные и маргариновая продукция. Методы обнаружения фальсификации.

6. ГОСТ Р 52178-2003 Маргарины. ОТУ.

7. ГОСТ Р 51917-2002 Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения.

8. ГОСТ Р 52969-2008 Масло сливочное. ТУ.

9. ГОСТ Р 52253-2004 Масло и паста масленая из коровьего молока. ОТУ

10. ГОСТ Р 52100-2003 Спреды и смеси топленые ОТУ.

Основная литература

1. Гамидуллаев, С. Н. Идентификация пищевых продуктов: учебное пособие / С. Н. Гамидулаев, Т.А. Захаренко, С. Л. Николаева, С. А. Денисова. – СПб.: СПб филиал РТА, 2008.

2. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб. пособие/ М. А. Николаева, М. А. Положишникова. – М.: Форум, ИНФРА-М, 2009.- 460 с.

3. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник для высших учебных заведений./ Касторных М.С. и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2005, с.288.

4. Шевченко В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник. – 2-е изд., перераб. и доп./ В. В. Шевченко, А. А. Вытовтов, Е. Н. Карасева. – М.: ИНФРА-М, 2009. – 752 с.

Дополнительная литература

1. Алешкина, Д. В. Товароведная характеристика и экспертиза комбинированных пищевых жиров: учеб. пособие/ Д. В. Алешкина, Н. Н. Рыжкова. - М.:РИО РТА, 2004.

2. Додонкин, В. Ю. Таможенная экспертиза товаров: учебник/ В. Ю. Додонкин, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Академия, 2003. – 272 с.

3. Елизарова, Л. Г. Товароведческая экспертиза продовольственных товаров и сырья: учеб. пособие/ Л. Г. Елизарова, М. Я. Леонова, Д. В. Алешкина. - М.: РИО РТА, 2005. – 148 с.

*Контрольные вопросы для самопроверки*

1. Каков химический состав жиров?
2. Какие факторы влияют на процесс окисления жиров?
3. От чего зависит консистенция жира?
4. С какой целью производят рафинацию растительных масел?
5. Что такое гидрогенизация, переэтерификация жиров?

6. Укажите средства и способы фальсификации пищевых жиров и методы их распознавания.

***Мясные товары\****

*I. Задания для самостоятельной работы*

1. Изучите тканевый и химический состав мяса основных видов убойных животных. Покажите значение мясных товаров в сбалансированном питании населения.

2. Изучите классификацию и маркировку мяса убойных животных.

3. Углубите свои знания по идентификационной экспертизе мяса, экспертизе качества, ветеринарной экспертизе и порядку ввоза в РФ импортируемого мяса.

4. Ознакомьтесь с мясом птицы: особенностями состава, классификацией, оценкой качества, условиями и сроками хранения.

5. Ознакомьтесь с видами переработки мяса, классификацией продуктов переработки, условиями и сроками хранения. Дайте сравнительную оценку качества колбас.

6. Изучите ГОСТ Р 52196-2003 «Колбасы вареные. ТУ», подготовьтесь к лабораторной работе по оценке уровня качества вареных колбас одного наименования, разных производителей.

*Рекомендации по выполнению заданий и подготовке*

*к практическому занятию*

При изучении этого раздела необходимо, прежде всего, обратить внимание на значение мясных товаров в питании человека, так как мясо является источни­ком полноценных белков, жиров, витаминов, минеральных и экстрактивных ве­ществ.

Основным сырьем для производства мяса и мясопродуктов является круп­ный рогатый скот, свиньи, овцы и домашняя птица. Мясную продуктивность скота оценивают по следующим показателям: живой вес, убойный вес и выход мяса, поэтому следует разобраться в этих показателях.

Необходимо ознакомиться с видами скота и птицы, обратить внимание на категории упитанности животных и птицы. Характеризуя мясо и мясные продукты, необходимо обратить внимание на основании каких признаков устанавливаются категории упитанности. На какие категории под­разделяется мясо основных видов животных, как определяется его качество, какое мясо не допускается в реализацию, как маркируется мясо. При изучении этого вопроса необходимо ознакомиться со стандартами:

ГОСТ 779 - 87 Мясо - говядина и телятина. Технические условия;

ГОСТ 7724-77 Мясо - свинина в тушах и полутушах;

Изучая мясо птицы, следует рассмотреть стандарт ГОСТ 21784-76 «Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). ТУ» Необходимо ознакомиться по учебнику и методическим указаниям с вида­ми переработки мяса, рассмотреть ассортимент колбасных изделий.

Характеризуя виды переработки мяса, необходимо разобраться с ассорти­ментом мясных продуктов, условиями их хранения, видами потерь, возникаю­щих при транспортировании и хранении мясных продуктов. Следует изучить ос­новные виды колбасных изделий, их классификацию по видам сырья, составу, способу изготовления, термической обработки. Ознакомиться с основными пока­зателями качества различных видов колбас. С этой целью изучить следующие стандарты: ГОСТ Р 52196-2003 «Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлебы мясные. Технические условия», ГОСТ 16131-86 «Колбасы сырокопченые. Технические усло­вия», ГОСТ Р 53588-2009 «Колбасы полукопченые. Технические условия».

Особое внимание необходимо уделить показателям безопасности мяса и ро­ли ветеринарных служб в обеспечении его безопасности. Следует изучить основ­ные способы хранения мяса: охлаждение, замораживание, процессы, происходя­щие при этом.

.

*Рекомендуемые источники*

Нормативно- правовые документы

1. Единый таможенный тариф таможенного союза Республики Беларусь, Республики Казахстан и Российской Федерации (утвержден Решением Межгосударственного Совета Евразийского экономического сообщества (высшего органа таможенного союза) от 27 ноября 2009 г. № 18 и Решением Комиссии таможенного союза от 27 ноября 2009 года № 130). – Режим доступа : СПС «КонсультантПлюс».

2. ГОСТ Р 52196-2003 «Колбасы вареные. ТУ».

3. ГОСТ 53221-2008 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия;

6. ГОСТ 21784-76 «Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). ТУ».

7. ГОСТ Р 53588-2009 «Колбасы полукопченые. Технические условия».

8. ГОСТ 16131-86 «Колбасы сырокопченые. Технические усло­вия».

9. Гигиенические требования к качеству и безопасности подовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы. Сан П и Н 2.3.2 1078-01.М., 2002.

Основная литература

1. Додонкин, В. Ю. Таможенная экспертиза товаров: учебник/ В. Ю. Додонкин, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Академия, 2003. – 272 с.

2. Елизарова, Л. Г. Товароведческая экспертиза продовольственных товаров и сырья: учеб. пособие/ Л. Г. Елизарова, М. Я. Леонова, Д. В. Алешкина. - М.: РИО РТА, 2005. – 148 с.

3. Захаренко, Т. А. Экспертиза качества товаров: идентификация и выявление фальсификата: учеб пособие/ Т. А. Захаренко, С. А. Денисова.- СПб.: СПб филиал РТА, 2005.

4. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник. – 2-е изд., перераб. и доп./ В. В. Шевченко, А. А. Вытовтов, Е. Н. Карасева. – М.: ИНФРА-М, 2009. – 752 с.

*Контрольные вопросы для самопроверки:*

1. Какими веществами обусловлена пищевая ценность мяса?

2 Что такое созревание мяса?

3. На сколько категорий по упитанности подразделяется свинина?

4. Как определить свежесть мяса?

5. Что относится к ветеринарным сопроводительным документам?

6. Что происходит с белками мяса при нарушении условий хранения?

7. Каков максимальный срок хранения говядины при t (- 25° С)?

8.Почему свинина имеет меньший срок хранения, чем говядина при тех же условиях?

1. Как маркируется мясо из стран СНГ, из стран ЕС?
2. Что такое обваленное мясо, жилованное мясо?
3. Идентификация мяса в целях контроля таможенной стоимости и контроля кода по ТН ВЭД ТС?

***Товары из рыбы и морепродуктов***

*I. Задания для самостоятельной работы*

1. Ознакомьтесь с единицами систематики рыб, со строением тела рыб, с признаками, положенными в основу систематики и классификации.

2. Выясните особенности массового состава рыб, химического состава мяса рыб, его пищевую и биологическую ценность, процессы созревания и порчи рыб

3. Рассмотрите рыбные товары, способы их получения, ассортимент, их показатели качества, безопасности, хранение, экспертизу.

4. Изучите икорные товары: икру осетровую, лососевую, икру частиковых рыб; их химический состав, ассортимент, качество, соответствие санитарным нормам и правилам. Обратите внимание на заменители икры, возможные способы фальсификации и идентификацию, а также на запретительные и ограничительные меры при экспорте ценных пород рыб, икорных товаров и морепродуктов.

*Рекомендации по выполнению заданий*

Обратите внимание на динамику развития импорта и экспорта рыбных товаров в России. Уясните классификацию и характеристику семейств основных промысловых рыб, их химический состав и пищевую ценность мяса рыбы и других частей ее тела.

Ознакомьтесь с производством, транспортированием, показателями качества, безопасности и “паразитарной чистоты” рыбы живой, охлажденной и мороженной. Изучить рыбные товары, их производство, ассортимент, потребительские свойства, хранение, экспертиза.

Икорные товары, химический состав, ассортимент, сортамент, идентификация. Режимы хранения икры. Нерыбные морепродукты, их характеристика. Ограничительные и запретительные меры при таможенном оформлении и меры государственного регулирования при экспорте с целью защиты природных ресурсов.

*Рекомендуемые источники*

Нормативно- правовые документы

1. ГОСТ 7452-97 Консервы рыбные натуральные. ОТУ.

2. ГОСТ 16978- 99 Консервы рыбные в томатном соусе. ТУ.

3. ГОСТ Р 12161-2006 «Консервы рыборастительные в томатном соусе. ТУ».

4. ГОСТ 11771- 93 Консервы и пресервы из морепродуктов. Упаковка и маркировка.

5. ГОСТ Р51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей».

6. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы. Сан ПиН 2.3.2 1078-01.М.,2002.

Основная литература

1. Елизарова, Л. Г. Товароведческая экспертиза продовольственных товаров и сырья: учеб. пособие/ Л. Г. Елизарова, М. Я. Леонова, Д. В. Алешкина. - М.: РИО РТА, 2005. – 148 с.

2. Идентификация пищевых продуктов: учебное пособие/ С. Н. Гамидулаев, Т.А. Захаренко, С. Л. Николаева, С. А. Денисова –СПб.: СПб филиал РТА, 2008.

3. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник. – 2-е изд., перераб. и доп./ В. В. Шевченко, А. А. Вытовтов, Е. Н. Карасева. – М.: ИНФРА-М, 2009. – 752 с.

4. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров: учебное пособие./ В. В. Шевченко – СПб.: Питер, 2005. – 256 с.

*Контрольные вопросы для самопроверки*

1. Вчем особенности химического состава мяса рыб?

2. Какие показатели безопасности нормируются в рыбе и рыбопродуктах?

3. В чем отличие рыбных консервов от пресервов?

4. Что относится к икорной продукции? Особенности химического
состава.

5. Приведите классификацию нерыбных гидробионтов.