БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ**

по дисциплине

***Товароведение вкусовых товаров***

для студентов заочной формы обучения

1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство» специализации

1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»

Дисциплина «**Товароведение вкусовых товаров**», изучается студентами заочной формы обучения. По данной дисциплине предусмотрен тест под именем «Товароведение вкусовых товаров, (ФКТИ, РГХ, 3 курс)». Тест должен быть сдан не позднее чем за день до экзамена, в противном случае студент не допускается к экзамену по рассматриваемой дисциплине.

**Тест** по дисциплине «**Товароведение вкусовых товаров**» включает **10 заданий** (по одному-двум из каждой темы, список тем приведен ниже).

Ответы выбираются из предложенного в каждом тесте списка (он содержит несколько вариантов ответа).

Для большинства заданий предусмотрен один правильный ответ, однако некоторые имеют несколько правильных ответа.

Для сдачи теста необходимо **правильно ответить на 7 или более** предложенных заданий (порог сдачи теста равен 70 %). Время тестирования составляет **20** **минут**.

**Примеры тестовых заданий** (правильные ответы выделены символом v):

1. При изготовлении каких ликеро-водочных изделий проводят эмульгирование гомогенизацией сливок с казеином и спиртом:

⁪ настойки полусладкие;

v ликеры эмульсионные;

⁪ пунши;

Напитки десертные.

Для подготовки к тесту необходимо изучить следующие разделы курса:

Тема 1. Понятие и общая характеристика вкусовых товаров

Особенности состава. Физиологически активные вещества вкусовых товаров, их влияние на организм человека. Состояние, проблемы и тенденции производства и потребления основных групп вкусовых товаров в Республике Беларусь. Классификация вкусовых товаров. Основные направления формирования ассортимента.

Тема 2. Чай и чайные напитки

Чай. Общая характеристика. Структура рынка. Классификация. Пищевая ценность чая. Факторы, формирующие качество: сырье, способы его переработки. Химический состав чайного листа. Чай черный байховый. Химический состав. Влияние сырья и особенностей производства на формирование качества чая и его сохраняемость. Чай гранулированный. Особенности технологии, состава, ассортимент и качество. Чай зеленый байховый. Химический состав. Особенности производства и их влияние на формирование качества. Чай белый, желтый, красный, ароматизированный. Особенности получения, состав и свойства. Чай быстрорастворимый, декофеинизированный, концентраты чая. Влияние сырья и особенностей производства на качество. Нетрадиционные, этнические виды, типы и сорта чая. Экспертиза чая. Дефекты чая, причины их возникновения и меры предупреждения.

Чайные напитки. Их характеристика и использование. Отличие от чая. Влияние сырья и производства на качество. Оценка качества. Факторы, сохраняющие качество чая и чайных напитков: упаковка, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, маркировка. Контроль качества в торговле. Изменение качества при хранении. Потери, виды потерь и причины их возникновения, пути сокращения потерь.

Тема 3. Кофе и кофейные напитки

Кофе. Общая характеристика. Мировой и национальный рынок кофе. Классификация. Характеристика качества основных биологических и географических сортов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Формирование коммерческих сортов. Критерии и показатели оценки качества сырого кофе. Химический состав кофейных зерен. Процессы, происходящие в кофе при обжарке, их влияние на формирование вкуса и аромата и пищевую ценность. Дефекты жареного кофе. Торговый ассортимент.

Кофе растворимый: порошкообразный, гранулированный,

сублимированный. Ароматизированный и органический кофе. Экзотические виды кофе. Кофейные напитки, их характеристика. Сырье, особенности производства, их влияние на качество. Тенденции развития рынка кофепродуктов. Современные технологии производства, ассортимент и качество декофеинизированного, ароматизированного и концентрированного кофе. Оценка качества кофе и кофейных напитков. Идентификация и фальсификация. Факторы, сохраняющие качество кофе и кофейных напитков: упаковка, упаковочные материалы, расфасовка, маркировка, условия транспортирования, условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери, виды потерь, причины их вызывающие и пути сокращения.

Тема 4. Пряности и приправы

Пряности. Общая характеристика. Значение в питании человека. Основные ароматические и вкусовые вещества пряностей, их влияние на организм. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава отдельных видов. Переработанные пряности. Смеси пряностей. Классификация, особенности состава и применение. Экспертиза качества. Дефекты. Идентификация и фальсификация пряностей.

Поваренная соль. Общая характеристика. Значение соли в питании. Происхождение, способы получения и обработка. Виды. Химический состав соли различных видов. Номера помолов. Оценка качества. Дефекты и пути их устранения. Специальные виды соли. Заменители соли.

Уксус. Сырье. Способы получения уксуса и уксусной эссенции. Виды уксуса. Их отличительные особенности. Экспертиза качества.

Приправы сложного состава, соусы, кетчупы. Заменители пряностей и приправ (вкусоароматические добавки). Усилители вкуса и аромата. Упаковка и маркировка пряностей и приправ. Факторы, сохраняющие качество пряностей, поваренной соли, уксуса: упаковка, упаковочные материалы. Условия транспортирования, условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.

Тема 5. Безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды

Общая характеристика. Значение в питании. Классификация. Основные направления формирования ассортимента, структура рынка.

Питьевая вода. Гигиенические требования, нормативы и оценка качества бутилированной воды. Ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение.

Минеральные воды. Общая характеристика. Классификация. Формирование ассортимента природных и искусственных вод. Особенности химического состава и назначения минеральных вод различных групп и видов. Значение минерализации воды для организма человека. Упаковка, маркировка, хранение. Идентификация и фальсификация.

Безалкогольные напитки. Напитки с соком, морсовые напитки, напитки на растительном сырье. Напитки на ароматах. Напитки на подсласителях. Напитки на минеральных водах. Характеристика сырья и особенности производства. Требования к качеству и безопасности. Условия и сроки хранения.

Квасы и напитки на зерновом сырье. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.

Классификация, современное состояние и тенденции развития производства функциональных напитков. Напитки специального назначения (энергетические напитки, витаминизированные напитки, изотонические напитки). Оценка качества безалкогольных напитков. Особенности оценки качества напитков различных групп и видов. Балльная оценка. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения

Контроль качества безалкогольных напитков в торговле. Розлив и маркировка безалкогольных напитков. Факторы, сохраняющие качество безалкогольных напитков: упаковка, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества при хранении. Потери, виды потерь и причины их вызывающие, пути сокращения потерь.

Тема 6. Алкогольные напитки

Социальные проблемы, связанные с потреблением алкогольных напитков и пути их решения. Общая классификация, структура рынка и тенденции его развития в Республике Беларусь.

Спирт. Характеристика основного сырья и особенности производства. Основные сорта. Показатели качества и безопасности.

Водка. Общая характеристика. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Современные технологии и пути повышения качества водки. Оценка качества.

Ликероводочные изделия. Общая характеристика. Отличия от водки. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности производства отдельных видов. Оценка качества.

Крепкие алкогольные напитки зарубежных стран: виски, текила, ром, джин и др. Особенности технологии и состава. Ассортимент, экспертиза качества, фальсификация.

Тема 7. Винодельческая продукция

Коньяк. Общая характеристика. Сырье и технология производства. Процессы созревания и старения коньячных спиртов и их влияние на качество. Классификация коньяков в зависимости от сроков выдержки. Экспертиза качества, дефекты и фальсификация коньяка. Факторы, сохраняющие качество алкогольных напитков: упаковка, условия транспортирования, условия и сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Дефекты, возникающие при хранении, причины их возникновения и меры предупреждения.

Бренди, виноградная, фруктовая водка, кальвадос. Классификация по способу выдержки. Технология изготовления. Требования к качеству и безопасности.

Виноградные вина. Общая характеристика. Состояние и перспективы развития виноградарства и виноделия, структура рынка.

Районы виноделия и их общая характеристика. Действие виноградных вин на организм человека, пищевая ценность и роль в питании. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства отдельных групп, категорий и типов. Сущность процессов образования, формирования, созревания, старения и отмирания вин. Влияние этих процессов на качество и формирование букета и вкуса вина. Оценка качества. Дегустация. Бальная оценка. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

Игристые вина. Общая характеристика. Отличительные особенности этих вин. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства Французского и Советского шампанского, Цимлянского, игристых мускатов, натуральных полусладких игристых и шипучих вин. Сущность и способы процесса шампанизации. Ароматизированные вина. Плодово-ягодные вина и напитки. Отличие от виноградных вин. Классификация. Формирование ассортимента и качества в процессе производства. Оценка качества, дефекты, фальсификации.

Тема 8. Пиво и слабоалкогольные напитки

Пиво. Общая характеристика. Действие пива на организм человека, пищевая ценность. Классификация. Отличительные особенности основных сортов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Современные технологии пивоварения. Влияние сырья и процессов производства на качество и сохраняемость пива. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты пива, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка. Факторы, сохраняющие качество: упаковка, упаковочные материалы, упаковка, условия транспортирования, условия и сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Контроль качества в торговле. Изменения качества при хранении. Потери, причины, их вызывающие и пути сокращения.

Слабоалкогольные вина, напитки и коктейли. Тенденции производства и потребления. Структура рынка. Общая характеристика, классификация и ассортимент. Оценка качества, маркировка, идентификация и фальсификация.

Тема 9. Табачные изделия

Действие табака на организм человека. Вред курения. Виды и химический состав табака. Структура рынка табачных изделий. Сигареты. Технология производства, классификация. Пути снижения токсичности и повышения качества сигарет. Оценка качества. Дефекты и фальсификации табачных изделий. Пути совершенствования ассортимента и снижения токсичности табачного дыма. Сигары, сигариллы, папиросы, трубочный табак. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения табачных изделий.

**СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

**учебной дисциплине «Товароведение вкусовых товаров»**

*Нормативные и законодательные акты:*

1. О безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021/2011: принят 25.06.2013: вступ. в силу 01.07.2013 / Евраз. экон. комис. – Минск: Экономэнерго. – 242 с.
2. О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь, 9 янв. 2002 г., № 90-3: с изм. и доп.: текст по состоянию на 5 янв. 2022 г. // Нац. Интернет-портал Респ. Беларусь [Электронный ресурс] / Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2022.
3. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Респ. Беларусь, 29 июня 2003 г., № 217-З с изм. и доп.: текст по состоянию на 17 июля 2018 г. // Нац. Интернет-портал Респ. Беларусь [Электронный ресурс] / Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2018.
4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Текст]: Закон Республики Беларусь от 07 января 2012 г. № 340-З: с изм. и доп.: текст по состоянию на 30 июня 2016 г. // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2016. – № 2/2385. – 24 с.
5. Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов: гигиенический норматив. – Утв. М-вом здравоохранения Респ. Беларусь 21.07.2013 № 52. – Введ. 05.08.2013. – Минск, 2013. – 371 с.
6. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции»: ТР ЕАЭС 047/2018 — Введ. 09.01.2019. — Совет Евразийской экономической комиссии, 2019 г. — 180 с.
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»: ТР ТС 021/2011. - Введ. 09.12.2011. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 242 с.
8. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»: ТР ТС 022/2011. — Введ. 01.07.2013. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 29 с.
9. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая Технический регламент на табачную продукцию»: ТР ТС 035/2014. — Введ. 15.03.2016. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 28 с.
10. Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам: санитарные нормы и правила. – Утв. М-вом здравоохранения Респ. Беларусь 21.07.2013 № 52. – Введ. 05.08.2013. – Минск, 2013. – 59 с.

**ЛИТЕРАТУРА**

***Основная:***

1. Рощина, Е. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студентов учреждений высшего образования по экономическим специальностям / Е. В. Рощина, Ж. В. Кадолич, М. Ф. Бань. - Минск : РИВШ, 2020. - 427 с. : ил. - Библиогр.: с. 424 (17 назв.).

2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учеб, пособие / А. Н. Лилишенцева [и др.]. — Минск: БГЭУ, 2020. — 479 с.

3. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб, пособие / Т.Н. Иванова [и др.] — М.: ИНФРА-М, 2019. — 240 с

4. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А. А. Вытовтов. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 576 с.

***Дополнительная:***

5. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. 5-е изд. / Петрище Ф.А., — 5-е изд. — М.: ИТК Дашков и К, 2017. — 508 с.

6. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров : практикум : учебное пособие для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования по специальности "Торговое дело" / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. - Минск : РИПО, 2019. - 125 с. : ил. - Библиогр.: с. 123. - На обл.: Центр учебной книги и средств обучения РИПО.

7. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/984065 (дата обращения: 01.09.2023). – Режим доступа: по подписке.

8. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильникова [и др.]. — М. : ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009974-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1013471 (дата обращения: 01.09.2023). – Режим доступа: по подписке.

9. Петухов, М. М.Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум : для студентов специальности 1-25 01 10 "Коммерческая деятельность" / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда; М-во образования Респ. Беларусь, Белорус. гос. экон. ун-т. - Минск : БГЭУ, 2023. - 117, [2] с.