

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Экономический институт  
Кафедра товароведения и экспертизы товаров



УТВЕРЖДАЮ:

Директор Экономического института

Е.С. Тхор

(подпись)

» 2025 года

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по учебной дисциплине

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ  
ТОВАРОВ**

По направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль подготовки: «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»

Разработчик:

Доцент

(подпись)

Максименко А.Е.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров от «25» 02 2025 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой  
товароведения и  
экспертизы товаров

Попова Я.А.

(подпись)

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине  
«Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров»**

**Задания закрытого типа**

**Задания закрытого типа на выбор правильного ответа**

*Выберите один правильный ответ*

1. Замороженные рубленые полуфабрикаты хранят при температуре не выше, °С:

- А) -2°С
- Б) -10°С
- В) -20°С
- Г) -30°С

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

2. По каким показателям проводится экспертиза рыбы и рыбных товаров?

- А) по органолептическим показателям
  - Б) по органолептическим и физико-химическим показателям
  - В) по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям
  - Г) по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и показателям безопасности
- Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

3. Филе рыбы делят на:

- А) высший, 1 и 2 сорт
- Б) высший и 1 сорт
- В) категорию высшую, категорию А, категорию В
- Г) категорию А, категорию В

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

4. Посол мяса предусмотрен для консервов:

- А) «Ветчина»
- Б) «Говядина тушеная»
- В) «Свинина тушеная»
- Г) «Свинина с овощами»

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

5. Мука для производства пельменей должна иметь температуру:

- А) 8-10°C
- Б) 12-14°C
- В) 15-17°C
- Г) 18-20°C

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

### **Задания закрытого типа на установление соответствия**

*Установите правильное соответствие.*

*Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.*

1. Установите соответствие основных этапов производства консервов с технологическими операциями

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1) Подготовка сырья к консервированию             | А) бланширование    |
| 2) Предварительная обработка                      | Б) обвалка, жиловка |
| 3) Специальные процессы теплового консервирования | В) стерилизация     |
| 4) Завершающая обработка                          | Г) этикетирование   |

Правильный ответ: 1Б, 2А, 3В, 4Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

2. Установите соответствие рыбы и её образа жизни

- |  |                  |
|--|------------------|
| 1) сельдь, скумбрия, сардина, тунец, треска, камбала, палтус | А) проходные     |
| 2) лососевые, осетровые, угорь                               | Б) полупроходные |
| 3) судак, лещ, сазан, сом                                    | В) пресноводные  |
| 4) стерлядь, налим, толстолобик, щука, карась                | Г) морские       |

Правильный ответ: 1Г, 2А, 3Б, 4В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

3. Установите соответствие между видом посола и содержанием основных компонентов

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1) простой посол         | А) применяют соль, сахар и смесь различных пряностей с добавлением антисептика – бензойноокислого натрия |
| 2) сладкий (специальный) | Б) применяют только соль, иногда антисептик и селитру  |
| 3) пряный посол          | В) применяют соль, сахар, пряности, уксусную кислоту   |

4) маринованный  
посол

Г) применяют посолочную смесь, состоящую из 9% соли и 1,5% сахара, с добавлением бензойнокислого натрия и лаврового листа

Правильный ответ: 1Б, 2Г, 3А, 4В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

4. Установите соответствие этапа экспертизы рыбы и рыбных товаров и его характеристики

- |           |   |
|-----------|---|
| 1) 1 этап | А) исследование состояния упаковки и маркировки продукта          |
| 2) 2 этап | Б) классификация ассортимента                                     |
| 3) 3 этап | В) определение порядка отбора проб                                |
| 4) 4 этап | Г) исследование органолептических и физико-химических показателей |
| 5) 5 этап | Д) подтверждение соответствия (или несоответствия)                |
| 6) 6 этап | Е) выдача мотивированного заключения о качестве                   |
| 7) 7 этап | Ж) формулирование промежуточных выводов                           |

Правильный ответ: 1Б, 2В, 3А, 4Г, 5Ж, 6Д, 7Е

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

### **Задания закрытого типа на установление правильной последовательности**

*Укажите правильную последовательность.*

*Запишите правильную последовательность букв слева направо.*

1. Установите правильную последовательность этапов автолитических изменений мяса:

- А) разрешение посмертного окоченения
- Б) парное мясо
- В) созревание
- Г) посмертное окоченение

Правильный ответ: Б, Г, А, В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

2. Установите правильную последовательность проведения холодильной обработки мяса и рыбы:

- А) замораживание
- Б) охлаждение
- В) размораживание
- Г) подмораживание

Правильный ответ: Б, Г, А, В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

3. Установите правильную последовательность проведения операций подготовки сырья для производства колбасных изделий:

А) измельчение на волчке

Б) жиловка

В) обвалка

Г) разделка на отруба

Правильный ответ: Г, В, Б, А

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

### **Задания открытого типа**

#### **Задания открытого типа на дополнение**

*Напишите пропущенное слово (словосочетание)*

1. \_\_\_\_\_ ткань — это основная и наиболее важная в количественном и качественном отношении составная часть туши и играет основную роль в технологии производства мясопродуктов.

Правильный ответ: мышечная

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

2. К \_\_\_\_\_ свойствам мяса и рыбы относятся функциональные, структурно-механические, сенсорные, технологические свойства.

Правильный ответ: функционально-технологическим

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

3. Термическая обработка \_\_\_\_\_ колбас включает холодное копчение и длительную сушку.

Правильный ответ: сырокопченых

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

4. Холодное копчение рыбы проводят при температуре \_\_\_\_\_.

Правильный ответ: 18-22°С

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

5. Соотношение мясного фарша к массе пельменя – \_\_\_\_\_.

Правильный ответ: 50:50

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

### **Задания открытого типа с кратким свободным ответом**

*Напишите пропущенные слово (словосочетание)*

1. К особенностям фарша \_\_\_\_\_ колбас относится максимальное разрушение клеточной структуры, значительная степень эмульгирования жира, высокое содержание воды.

Правильный ответ: вареных / эмульгированных / вареных колбас, сосисок, сарделек

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

2. Сырьем для \_\_\_\_\_ колбас служат в основном субпродукты, как I (печень), так и II категории (мясо голов, ножек), а также говядина или свинина.

Правильный ответ: ливерных / субпродуктовых / ливерных колбас и паштетов

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

3. Такой дефект консервов - \_\_\_\_\_ подразделяют на бактериальный, физический и химический.

Правильный ответ: бомбаж

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

4. Дефекты консервов в жестяной таре подразделяются на \_\_\_\_\_.

Правильный ответ: внешние и внутренние / при внешнем осмотре и обнаруженные после вскрытия

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

### **Задания открытого типа с развернутым ответом**

*Дать развернутый ответ на вопрос*

1. В каких полуфабрикатах регламентируется массовая доля влаги, жира, поваренной соли, хлеба, а также масса одной порции?

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: содержание влаги, жира, поваренной соли, хлеба, а также масса одной порции регламентируется в рубленых полуфабрикатах.

Критерий оценивания: наличие в ответе содержательной единицы «в рубленых полуфабрикатах (котлетах)».

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

## 2. Какие требования стандарта к готовым пельменям?

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: пельмени должны быть не слипшимися, иметь соответствующую форму и тщательно обработанные края. Толщина тестовой оболочки не более 2 мм. Содержание мясного фарша к массе пельменя – не менее 50%.

Критерий оценивания: наличие в ответе содержательной единицы «должны быть соответствующей формы, толщина тестовой оболочки не более 2 мм, содержание мясного фарша к массе пельменя – не менее 50%».

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

## 3. Какие причины возникновения бактериального бомбажа?

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: бактериальный бомбаж - результат деятельности газообразных бактерий, которые при стерилизации сохранили жизнеспособность и получили возможность развиваться. Консервы с бактериальным бомбажем подлежат уничтожению.

Критерий оценивания: наличие в ответе содержательной единицы «результат деятельности бактерий».

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

### Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению 38.03.07 Товароведение.

Председатель учебно-методической  
комиссии Экономического института



Е.Н. Шаповалова



### Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)