

Минский филиал учреждения образования
«Белорусский торгово-экономический университет потребительской
кооперации»

Предметная (цикловая) комиссия
«Торговой деятельности и логистики»

**Домашняя контрольная работа по учебному предмету
«Товароведение продовольственных товаров»**

для учащихся заочной формы получения образования
3 курса

Специальности 2-250110 Коммерческая деятельность(по направлениям)
Направление специальности 2-250110-02 Коммерческая деятельность
(товароведение)
Специализация 2-250110-0235 Товароведение продовольственных и
непродовольственных товаров

Минск 2023

Автор: Бирук И.В., преподаватель высшей квалификационной категории,
Минского филиала учреждения образования «Белорусский торгово-
экономический университет потребительской кооперации»

Домашняя контрольная работа составлена в соответствии с учебной
программой по учебному предмету «Товароведение продовольственных
товаров», утвержденной Ректором учреждения образования
«Белорусский торгово-экономический университет потребительской
кооперации» 30.06.2023

Рассмотрено на заседании предметной (цикловой) комиссии торговой
деятельности

Протокол №____ от «____» _____

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ Т.В. Машкович

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

Задачами предмета 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 предмета 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 предмету «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 Кт5-123-13. 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 4-5см 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 выполнения 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

Предпоследняя цифра личного дела	Б	Последняя цифра номера личного дела									
	А	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	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	557	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 виды кисломолочных продуктов. Опишите пищевую ценность, особенности производства и классификацию сметаны, творога и кефира. Охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
2. Назовите химический состав и опишите пищевую ценность молока. Охарактеризуйте ассортимент по признакам классификации, требования к качеству, дефекты, упаковку, маркировку, условия и сроки хранения.
3. Назовите сырье, опишите пищевую ценность, и особенности производства масла из коровьего молока. Охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству, дефекты, 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. Назовите сырье, особенности производства твердых сычужных сыров. Охарактеризуйте подклассы сыров с низкой температурой второго нагревания. Опишите требования к качеству и дефекты.
6. Укажите сырье, пищевую ценность растительных масел. Опишите получение, способы очистки. Охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству, упаковку, маркировку, условия и сроки хранения.
7. Дайте сравнительную характеристику маргаринов и спредов по сырью, особенностям производства, показателям качества, назначению. Опишите дефекты маргаринов и спредов.
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, дефекты, упаковку, маркировку, условия и сроки хранения.
10. Назовите сырье, охарактеризуйте особенности производства и ассортимент сгущенных молочных консервов. Опишите требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
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 выступления костей	Величина жирового покрова	Форма и цвет клейма	Кол-во клейм	Место клеймения	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	Кол-во 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. Назовите сырье, особенности производства вареных колбасных изделий. Охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству, условия хранения и сроки годности.

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	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	Использование
	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 280м², в период между инвентаризациями было продано говядины мороженой 350кг и свинины охлажденной 520кг. В данном отделе работает 8 продавцов и 3 ученика. Определите возможную естественную убыль в натуральном выражении.
34. Определите качество сметаны традиционной жирностью 25%, 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 Червенского райпо поступили молочные консервы с маркировкой:
M26792 - 1000 банок по 320г.
121121
M26761 – 2300 банок по 440г.
211121
- 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 щелевидный, поврежденная корка. Остальные показатели качества соответствуют требованиям стандарта. Произведите балльную оценку качества данного сыра.
40. При оценке качества сыра «Пошехонский» установлено: хороший вкус, но слабовыраженный аромат, консистенция резинистая, рисунок рваный. Дайте заключение о качестве и охарактеризуйте данный сыр.
41. Живой вес коровы 510кг. Убойный выход 55% . Определите вес туши и отрубов по сортам.

42. В магазине торговой площадью 470м² на начало периода числилось 85кг колбасы вареной, поступило между инвентаризациями 1920кг. 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 1700 банок консервов «Малышок» по 100 г каждая и 12100 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 2,5см, на натуральной оболочке имеются слипы длиной 1,5см. 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 6мм.
47. Определить размер естественной убыли подлежащей списанию при хранении на складе при температуре -7...-9°C в течение ноября месяца 2500кг 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 3,6см.
50. Расшифруйте маркировку следующих консервов:
120722 020922 030522
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 106кг окорока сырокопченого «Воронежского» по цене 10руб.50коп. рублей за килограмм. Определите размер возможной естественной убыли в натуральном и денежном выражении.
53. Дайте заключение о качестве маргарина «Молочный» марки МТК, если при оценке качества установлено: вкус и запах чистые с привкусом сливочного масла, цвет белый, равномерный по всей массе, массовая доля жира – 76%, массовая доля влаги и летучих веществ – 82%.

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 2,5мм.
55. В результате проверки качества соленой атлантической неразделенной сельди длиной 21 см, содержащей 12% жира и 8% 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. Мороженная, потрошенная обезглавленная треска весом 1,2 кг 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 натеки и пятна, не охваченные дымом, консистенция слегка ослабевшая, содержание соли 10%.
58. При отпуске со склада оптовой базы 15т мороженной пикши, хранившейся при температуре -8°C в течении 21 суток обнаружена недостача 5,4кг. Определите размер естественной убыли и сделайте вывод.
59. Расшифруйте маркировку следующих консервов:
- | | |
|--------|--------|
| 210122 | 080322 |
| 316195 | 048131 |
| 1Р | 2Р |
- Охарактеризуйте требования к качеству и дефекты данных консервов.
60. Охлажденный неразделанный карп массой 1,3 кг имеет багрово-красную окраску жабр, плотную консистенцию мяса, без наружных повреждений и порочащих запахов. Дайте заключение о качестве и установите группу по массе.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

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.

