

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

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

ДОМАШНЯЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

для учащихся заочной формы получения образования
2 курса на основе ОСО (группы КТ 1-3)

Специальность 2-250110 Коммерческая деятельность (по направлениям)

Направление специальности 2-250110-02 Коммерческая деятельность (товароведение)

Специализация 2-250110-0235 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Контрольная работа разработана в соответствии с программой,
утвержденной директором УО «Минский торговый колледж» Белкоопсоюза 29.08.2014г.

Минск, 2019

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии товароведных и технологических дисциплин.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2019 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 не зачитывается.

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.

Выполненная контрольная работа сдаётся (высылается) в учреждение образования на рецензирование в соответствии с учебным графиком. Учащиеся, получившие работу после проверки, должны внимательно ознакомиться с рецензией и с учётом замечаний, рекомендаций преподавателя доработать отдельные вопросы. Не зачтённая работа выполняется учащимися повторно с учётом рекомендаций рецензии и сдаётся в учреждение образования вместе с выполненной работой на проверку тому же преподавателю.

Не зачтенные домашние контрольные работы выполняются заново до начала сессии и проверяются преподавателем в установленном порядке.

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 несущественные 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 номера 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
		31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
		60	61	62	63	64	65	66	67	68	69
		49	48	47	46	45	44	43	42	41	40
	1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
		65	64	63	62	61	66	67	68	69	70
	2	40	39	38	37	36	35	34	33	32	31
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
		70	69	68	67	66	65	64	63	62	61
	3	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11
		29	28	27	26	25	24	23	22	21	30
		55	56	57	58	59	60	54	53	52	51
		69	67	68	66	65	63	61	60	62	64
	4	6	5	4	3	23	1	7	8	9	10
		35	34	33	32	31	30	36	37	38	39
		50	48	49	46	44	42	41	47	45	43
		70	69	68	67	66	65	64	63	62	61
	5	25	24	23	22	21	20	26	27	28	29
		31	32	35	33	34	36	37	38	39	40
		57	59	56	58	54	52	53	50	41	44
		65	64	63	62	66	67	68	70	69	61
	6	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10
		36	35	34	33	32	31	30	37	38	17
		41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
		61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
	7	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		50	51	52	53	54	60	59	58	57	56
		65	66	67	68	69	70	64	61	62	63
	8	40	39	38	37	36	30	31	32	33	34
		30	29	28	27	26	25	24	23	22	21
		44	45	46	47	49	48	43	42	41	50
		70	67	61	64	66	63	62	68	69	65
	9	18	16	14	12	10	11	13	19	17	15
		36	34	32	30	68	37	31	40	35	33
		43	41	42	46	34	47	45	44	48	49
		66	65	63	61	54	67	55	64	68	69

1. Назовите химический состав картофеля. Охарактеризуйте картофель по признакам классификации. Опишите требования к качеству, болезни и вредители картофеля.
2. Охарактеризуйте корнеплоды по предложенной таблице:

№ п/п	Вид корнеплода	Особенности химического состава	Признаки классифи- кации	Хозяйственно- ботанические сорта (2-3 наименования)	Хранение (влажность, температура, сроки)
1	2	3	4	5	6

3. Охарактеризуйте капустные овощи по предложенной таблице:

№ п/п	Вид капустного овоща	Особенности химического состава	Хозяйственно- ботанические сорта (2-3 наименования)	Хранение (влажность, температура, сроки)
1	2	3	5	6

4. Назовите виды луковых овощей. Опишите особенности химического состава лука репчатого. Охарактеризуйте лук репчатый по признакам классификации. Опишите требования к качеству, болезни и повреждения.
5. Охарактеризуйте салатно-шпинатные и десертные овощи по пищевой ценности, признакам классификации, назначению. Укажите особенности их упаковки и реализации, назовите условия и сроки хранения.
6. Охарактеризуйте семечковые плоды по предложенной таблице:

№ п/п	Вид семечкового плода	Особенности химического состава	Признаки классифи- кации	Помологические сорта (2-3 наименования)	Хранение (влажность, температура, сроки)
1	2	3	4	5	6

7. Охарактеризуйте косточковые плоды по предложенной таблице:

№ п/п	Вид косточкового плода	Особенности химического состава	Признаки классифи- кации	Помологические сорта (2-3 наименования)	Хранение (влажность, температура, сроки)
1	2	3	4	5	6

8. Охарактеризуйте свежие ягоды и орехоплодные по предложенной таблице:

№ п/п	Группа	Подгруппа	Особенности химического состава	Признаки классифи- кации	Виды упаковки	Хранение (влажность, температура, сроки)
1	2	3	4	5	6	7

9. Назовите химический состав и пищевую ценность тропических и субтропических плодов. Охарактеризуйте цитрусовые, гранаты, бананы и ананасы. Опишите требования к качеству, болезни и повреждения.
10. Охарактеризуйте болезни и повреждения свежих плодов (семечковые, косточковые, ягоды) по предложенной таблице:

№ п/п	Группа болезни	Наименование болезни	Характеристика болезни	Причина возникновения	Меры предупреждения
1	2	3	4	5	6

11. Назовите виды сушки. Охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству сушеных овощей. Опишите упаковку, хранение.
12. Назовите виды сушки, охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству сушеных плодов и ягод. Опишите упаковку, хранение.
13. Объясните особенности приготовления плодовых консервов, назовите ассортимент. Охарактеризуйте требования к качеству, дефекты.
14. Охарактеризуйте овощные баночные консервы по предложенной таблице:

№ п/п	Группа	Подгруппа	Особенности производства	Ассортимент (2-3 наименования)	Сроки годности (влажность, температура, сроки)
1	2	3	4	5	6

15. Опишите химический состав и пищевую ценность переработанных грибов, особенности их производства. Охарактеризуйте требования к качеству, дефекты.
16. Охарактеризуйте ассортимент круп в виде следующей таблицы:

№ п/п	Вид зерна	Ассортимент круп	Товарные сорта (марки, номера)	Время приготовления	Привар
1	2	3	4	5	6

Укажите условия и сроки хранения круп.

17. Дайте характеристику ассортимента пшеничной муки в следующей таблице:

№ п/п	Сорт муки	Марка	Цвет	Зольность%	Содержание клейковины%	Белизна
-------	-----------	-------	------	------------	------------------------	---------

18. Охарактеризуйте ассортимент ржаной муки по сортам. Укажите требования к качеству, условия и сроки хранения. Назовите новые виды муки и дайте им краткую характеристику.

19. Дайте классификацию макаронных изделий в виде следующей таблицы:

№ п/п	Тип	Подтип	Вид	Ассортимент
1	2	3	4	5

Охарактеризуйте группы и укажите сорта макаронных изделий.

20. Опишите сырьё, пищевую ценность, особенности производства хлеба. Охарактеризуйте классификацию, ассортимент, требования к качеству, укажите сроки реализации.

21. Назовите сырьё для производства булочных изделий. Охарактеризуйте виды булочных изделий. Опишите требования к качеству, дефекты и болезни хлебобулочных изделий.
22. Опишите сырьё, особенности производства пищевых концентратов. Охарактеризуйте классификацию, ассортимент, требования к качеству, дефекты.
23. Опишите сырьё, пищевую ценность сахара. Охарактеризуйте виды и ассортимент сахара, требования к качеству, дефекты.
24. Дайте характеристику основным видам мёда по медоносным источникам в предлагаемой таблице:

№ п/п	Вид мёда	Характеристика в жидком состоянии	Внешний вид в закристаллизованном состоянии	Отличительные особенности вкуса и аромата
1	2	3	4	5

25. Назовите сырьё, используемое при производстве пастилы. Опишите отличительные особенности производства, охарактеризуйте ассортимент по признакам классификации, требования к качеству, дефекты.
26. Назовите сырьё, используемое при производстве мармелада. Опишите виды по признакам классификации. Охарактеризуйте требования к качеству, дефекты.
27. Охарактеризуйте ассортимент карамели по виду начинок в виде следующей таблицы:

№ п/п	Вид начинки	Способ приготовления	Состав сырья	Ассортимент (2-3 наименования)	Сроки хранения
1	2	3	4	5	6

Укажите режим хранения карамели, перечислите дефекты.

28. Охарактеризуйте особенности приготовления корпусов конфет, назовите ассортимент.
29. Опишите сырьё и особенности производства шоколада. Охарактеризуйте классификацию, требования к качеству, дефекты шоколада.
30. Назовите сырьё для производства печенья. Охарактеризуйте виды печенья, назовите ассортимент. Опишите требования к качеству, дефекты.
31. Опишите сырьё и особенности производства тортов. Охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству, назовите особенности хранения и сроки годности.
32. Опишите сырьё и особенности производства водки. Охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству.
33. Охарактеризуйте сырьё, пищевую ценность, классификацию и ассортимент байхового чая.
34. Опишите сырьё, пищевую ценность, классификацию и ассортимент кофе. Опишите требования к качеству, дефекты.

35. Дайте характеристику пряностям в виде следующей таблицы:

№ п/п	Группа	Вид пряности	Характеристика внешнего вида	Особенности вкуса и запаха	Назначение
1	2	3	4	5	6

36. Опишите сырьё и особенности производства пива. Охарактеризуйте классификацию, ассортимент, требования к качеству.
37. Охарактеризуйте сырьё, классификацию, ассортимент специальных виноградных вин. Опишите требования к качеству, дефекты и болезни вин.
38. Охарактеризуйте классификацию, ассортимент, требования к качеству, упаковку минеральных вод.
39. Опишите сырьё и классификацию ликёро-водочных изделий. Охарактеризуйте ассортимент настоек, наливок и бальзамов.
40. Охарактеризуйте сырьё, классификацию, ассортимент натуральных виноградных вин. Опишите требования к качеству, дефекты и болезни вин.
41. В магазин поступила вишня «Любская» 308 ящиков по 8 кг в ящике, убрана без плодоножки. При оценке качества оказалось: плодов с зажившими механическими повреждениями – 4%; плодов с трещинами 8%; плодов с зарубцевавшимися повреждениями с/х вредителями – 2%. Дайте заключение о качестве.
42. В магазин поступила партия груш «Деканка зимняя» в количестве 348 ящиков по 25 кг в каждом. При анализе объединенной пробы оказалось: плоды типичные по форме и окраске; размер по наибольшему диаметру 56-58 мм; плодов размером 50 мм-1,5 кг; с побурением кожицы на площади $\frac{1}{4}$ поверхности плода – 1,9 кг; 0,8 кг – загнивших.
43. В магазин «Овощи» поступила партия огурцов свежих из открытого грунта в количестве 140 ящиков по 20 кг в каждом. При проверке качества оказалось: плоды имеют плотную мякоть с недоразвитыми семенами, длина 8,10 см, имеются плоды с лёгкой потёртостью 0,3 кг, слегка увядших 0,2 кг. Дайте заключение о качестве, определите группу огурцов по размеру.
44. В магазин поступила морковь «Валерия» в 430 ящиках по 30 кг в каждом. При анализе среднего образца было обнаружено: корнеплодов поломанных – 0,8 кг; с неправильно обрезанной ботвой – 0,4 кг; с наличием прилипшей земли – 0,3 кг. Дайте заключение о качестве.
45. В магазин поступила свекла сорта «Египетская плоская» в количестве 80 ящиков по 20 кг в каждом. При оценке объединённой пробы оказалось: корнеплоды свежие, целые, здоровые, с длиной оставшихся черешков листьев 1,5 см; обнаружено корнеплодов диаметром 4 см – 8 кг, с механическими повреждениями 6 кг; порезанных головок 2 кг. Дайте заключение о качестве.
46. В магазин «Овощи» в октябре поступила 7,5 тонн картофеля позднего «Татьянка». Произведите оценку качества, если при приёмке оказалось: картофеля позеленевшего на $\frac{1}{8}$ поверхности 0,2 кг; с лёгкой морщинистостью 0,5 кг.
47. На плодоовощную базу из совхоза поступила партия яблок помологического сорта «Антоновка» 1 товарного сорта в количестве 520 ящиков массой нетто 30 кг в каждом. Анализ объединенной пробы показал: яблоки по размеру соответствуют первому сорту, из них с градобоинами и нажимами общей площадью до $\frac{1}{4}$ поверхностью плода – 0,2 кг; с зажившими повреждениями кожицы общей площадью до 40 мм² – 0,1 кг. Определите объединённую пробу и соответствие качества указанному сорту.
48. В магазин «Овощи» поступила партия груш Бере Слущкая в количестве 182 ящика по 30 кг в каждом. При анализе объединённой пробы оказалось: плоды типичные

по форме и окраске для данного помологического сорта, размер по наибольшему поперечному диаметру 55-60 мм, плодов размером 50 мм-0,8 кг; с двумя градобоинами и слабой потертостью овощей площадью до 5 см-1,2кг; с побурением кожицы на площади $\frac{1}{4}$ поверхности плода – 0,4 кг. По остальным показателям груши соответствуют 1 сорту. Дайте заключение о качестве груш.

49. В магазин «Овощи», 1 октября поступила партия полуострого лука «Каба» в количестве 210 ящиков по 25 кг в каждом. При анализе объединённой пробы оказалось: луковиц с недостаточно высушенной шейкой 0,2 кг, с механическими повреждениями мякоти – 0,3 кг. Дайте заключение о качестве.
50. В магазин поступила партия слив «Венгерка обыкновенная», состоящая из 451 ящика по 5 кг в каждом. Анализом объединённой пробы установлено, что 0,3 кг имеют свежие трещины; количество плодов пораженных плодовой гнилью – 0,1 кг; 0,2 кг плодов имеют 2-3 градобоины. Определите массу объединённой пробы и сделайте заключение о качестве.
51. В магазин «Овощи» поступила партия огурцов свежих из открытого грунта в количестве 240 ящиков по 20 кг в каждом. При проверке оказалось: плоды имеют плотную мякоть с недоразвитыми семенами, длина огурцов – 8-10 см; имеются плоды с лёгкой потёртостью – 0,3 кг; слегка увядшие – 0,2 кг. Дайте заключение о качестве, определите группу огурцов по размеру.
52. В магазин «Овощи» поступила партия острого лука в декабре в количестве 180 мешков по 30 кг в каждом. При анализе объединённой пробы оказалось: луковиц с механическими повреждениями – 0,4 кг; с зарубцевавшимися повреждениями селёдки – 0,3 кг; с недостаточно высушенной шейкой – 0,8 кг. Дайте заключение о качестве.
53. В магазин «Овощи» поступила партия абрикосов помологического сорта «Никитский» в количестве 380 ящиков массой нетто 8 кг. Анализом объединённой пробы установлено: плоды типичные по форме с хорошо выраженной окраской, размер по наибольшему диаметру 32-35 мм, плодов с зарубцевавшимися градобоинами 2-3 мм на каждом – 0,5 кг; плодов с нажимами и солнечными ожогами на площади не более $\frac{1}{4}$ поверхности плодов – 0,4 кг; плодов неоднородных по степени зрелости – 0,2 кг. Определите выборку объединённой пробы и качество абрикосов.
54. В магазин поступила партия вишни с плодоножкой 1450 ящиков по 5 кг. При анализе общей пробы обнаружено 0,8 кг плодов без плодоножки; плодов с зажившими механическими повреждениями – 0,5 кг; 0,8 кг плодов перезревших. Сделайте заключение о качестве.
55. На склад поступила партия айвы в количестве 165 ящиков по 25 кг в каждом. При анализе объединённой пробы оказалось: большинство плодов имеют размер по наибольшему диаметру 70 мм, и более; плодов размером 62-65 мм – 0,5 кг; с градобоинами, ушибами и нажимами на площади до 4 см² - 1,1 кг; с повреждениями плодовой гнилью – 0,3 кг.
56. В магазин поступила партия вишни с плодоножкой 1500 ящиков по 5 кг. При анализе общей пробы обнаружено: 15 кг плодов без плодоножки плодов с зажившими механическими повреждениями – 0,6 кг. Сделайте заключение о качестве и укажите, как производится составление общей пробы и проверка плодов на зараженность вредителями.

57. В магазин поступила морковь 902 ящика по 20 кг. При анализе объединенной пробы установлено: корнеплоды диаметром 4-5 см; с порезами головок – 1,5 кг; поломанных 1,2 кг. Сделайте заключение о качестве и укажите, как составляется объединённая проба.
58. В автомашине позднего картофеля 16 тонн при анализе объединенной пробы обнаружено: 1 кг клубней позеленевших на 1/6 поверхности и 0,5 кг размером 25 мм. Сделайте заключение о качестве и укажите, как составляется объединённая проба.
59. При анализе среднего образца повидла клубничного стерилизованного установлено: масса однородная, имеются единичные семена, вкус кисловато-сладкий, масса густая, мажущаяся, минеральных примесей 0,02% растворимых сухих веществ 63%. Дайте заключение о качестве.
60. В магазине «Сельхозпродукты» поступила партия томатов свежих из открытого грунта 2000 ящиков по 7 кг. В результате анализа выборки установлено: плоды размером 5-7 см, -красные, 2 кг- плодов размером 3,5 см; бурых 1,5 кг, с опробковелыми образованиями 0,8 кг. Сделайте заключение о качестве и укажите, как производится отбор выборки.
61. В реализацию поступила партия шоколада в плитках весом 90 г. При анализе среднего образца установлено: содержание общего сухого остатка какао 48%, степень измельчения шоколадной массы 98%, лицевая поверхность блестящая, консистенция твёрдая. При взвешивании плиток, отобранных в выборку, недостача в весе составила 0,4 г. Определите вид шоколада и дайте заключение о качестве.
62. На оптовую базу с пасеки поступило 40 алюминиевых фляг цветочного мёда, ёмкостью 50 кг. Каков вес среднего образца?
63. При оценке качества среднего образца карамели «Взлётная» весом 400 г установлено: карамели полузавернутой 12 г, влажность карамельной массы 2,3%, форма соответствует виду, поверхность сухая, без трещин, кислотность 28,0°. Дайте заключение о качестве.
64. На склад поступило 40 мешков картофельного крахмала по 50 кг в каждом. Результаты анализа следующие: цвет белый, кислотность 20°, зольность 45%, количество крапин на 1 дм² - 90. Из скольких мешков отбирается исходный образец? Каков вес среднего образца. Дайте заключение о качестве крахмала.
65. При проверке качества ящика сухарей детских массой 10 кг установлено: сухарей ломанных – 400 г, уменьшенного размера – 500 г. Сделайте заключение о качестве и укажите максимальные допуски по стандарту.
66. При приемке соли поваренной каменной установлено, что продукт кристаллический сыпучий, цвет белый с сероватым оттенком, массовая доля NaCl 97,6%, массовая доля нерастворимого в воде остатка 0,4%, влажность соли 0,2%. Дайте заключение о качестве соли.
67. Яблоки, сушёные без предварительной обработки имеют сладкий вкус, светло-коричневый цвет, дольки толщиной 3-4 мм, содержание ломанных – 19,5%, влаги 16%. Определите качество.
68. В ящике развесного печенья «Земляничное» массой 12 кг, оказалось 600 г ломаного печенья, 200 г деформированного печенья и 300 г печенья с односторонним надрывом. Дайте заключение о качестве.

69. Дайте заключение о качестве белых сушеных грибов имеющих следующие показатели: грибы чистые, сухие, поверхность шляпки светло-каштановая, низ белый, длина ножки 1 см, грибы гнутся, легко ломаются, влажность 13%.
70. В магазин поступила партия гречневой крупы ядрица. В результате анализа навески 20 г установлено: нешелушение зерна 0,08 г, испорченные ядра 0.02 г. Дайте заключение о качестве.

Список литературы, рекомендуемой 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. Слепнева, А.С. Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров / А.С. Слепнева, А.Н. Кудян, П.Ф. Пономарев. - М.: Экономика, 1987-400с.
6. Толковый коммерческий словарь. - М.: ЦНИИ ТЭН ТЯЖМАШ, 1992.
7. Фуре, И.Н. Товароведение зерномучных товаров / И.Н. Фуре. - Минск.: Ураджай, 2001-541с.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

1. Свежие и переработанные овощи, плоды, грибы
2. Зерно и зернопродукты
3. Сахар, мёд, кондитерские изделия
4. Вкусовые товары

Вопросы для самостоятельного изучения:

1. Свежие овощи: капустные, луковые, десертные, салатно-шпинатные, зернобобовые, томатные, тыквенные.
2. Свежие плоды: косточковые, ягоды, орехоплодные, тропические, субтропические.
3. Переработанные овощи и плоды: солёные, квашенные, маринованные, сушеные. Плодовые и овощные консервы.
4. Свежие и переработанные грибы.
5. Крахмал и крахмалопродукты.
6. Сахар.
7. Фруктово-ягодные кондитерские изделия.

8. Конфетные изделия.
9. Халва и восточные сладости.
10. Виды зерновых культур.
11. Хлебобулочные изделия.
12. Пищевые концентраты.
13. Чайные и кофейные напитки.
14. Пряности.
15. Приправы.
16. Безалкогольные напитки.
17. Табачные 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.

Перечень теоретических вопросов к текущей аттестации

1. Назовите химический состав картофеля. Охарактеризуйте картофель по признакам классификации. Опишите требования к качеству, условия хранения, болезни.
2. Назовите виды корнеплодов. Охарактеризуйте свеклу и морковь по пищевой ценности и признакам классификации. Опишите требования к качеству, болезни и повреждения.
3. Назовите виды луковых овощей. Охарактеризуйте лук репчатый по пищевой ценности и признакам классификации. Опишите требования к качеству, болезни и повреждения.
4. Назовите виды тыквенных овощей. Охарактеризуйте огурцы по пищевой ценности и признакам классификации. Опишите требования к качеству, болезни и повреждения.
5. Назовите виды томатных овощей. Охарактеризуйте пищевую ценность, классификацию томатов и перца. Опишите требования к качеству и болезни.
6. Назовите и охарактеризуйте виды капустных овощей по пищевой ценности, назначению, качеству и хранению.
7. Назовите виды и охарактеризуйте салатно-шпинатные и десертные овощи по пищевой ценности и видам. Опишите особенности хранения и сроки годности.
8. Назовите виды семечковых плодов. Охарактеризуйте яблоки по признакам классификации. Опишите требования к качеству, болезни и повреждения.
9. Назовите виды косточковых плодов. Охарактеризуйте виды слив и вишен. Опишите требования к качеству и назовите болезни и повреждения.
10. Назовите химический состав и пищевую ценность цитрусовых плодов. Охарактеризуйте виды. Опишите требования к качеству, особенности хранения и сроки годности, болезни и повреждения.
11. Назовите химический состав, пищевую ценность и охарактеризуйте хурму, гранат, инжир, фейхоа. Опишите требования к качеству, особенности хранения и сроки годности, болезни и повреждения.

12. Назовите химический состав и пищевую ценность тропических плодов.
Охарактеризуйте виды. Опишите требования к качеству, болезни и повреждения.
13. Назовите ампелографические сорта винограда, условия хранения.
Охарактеризуйте виноград по признакам классификации, качеству. Опишите болезни и повреждения.
14. Назовите виды орехоплодных. Охарактеризуйте миндаль, фундук и грецкий орех по признакам классификации. Опишите пищевую ценность, требования к качеству грецких орехов, миндаля, фундука.
15. Назовите ассортимент натуральных овощных консервов. Объясните особенности приготовления натуральных овощных консервов. Опишите требования к качеству.
16. Назовите ассортимент закусочных овощных консервов. Объясните особенности приготовления закусочных овощных консервов по подгруппам. Опишите требования к качеству.
17. Охарактеризуйте требования к качеству овощных консервов, дефекты.
18. Назовите виды плодовых консервов. Охарактеризуйте пищевую ценность, особенности производства, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения плодовых консервов.
19. Назовите виды сушки. Охарактеризуйте химический состав, ассортимент, требования к качеству и сроки хранения сушеных плодов.
20. Охарактеризуйте химический состав, ассортимент, требования к качеству и сроки хранения сушеных овощей.
21. Охарактеризуйте ассортимент квашеной капусты, соленых огурцов и томатов по признакам классификации. Опишите требования к качеству, дефекты.
22. Охарактеризуйте ассортимент маринованных овощей. Опишите требования к качеству, дефекты.
23. Назовите химический состав грибов. Охарактеризуйте пищевую ценность, классификацию, виды, условия и сроки хранения свежих грибов.
24. Охарактеризуйте пищевую ценность, способы переработки грибов, условия и сроки хранения.
25. Охарактеризуйте ассортимент муки ржаной. Опишите требования к качеству, дефекты.
26. Охарактеризуйте ассортимент пшеничной муки. Опишите требования к качеству, дефекты.
27. Назовите химический состав крупы из пшеницы. Объясните пищевую ценность крупы из пшеницы. Охарактеризуйте ассортимент. Опишите требования к качеству, дефекты, условия хранения.
28. Назовите химический состав крупы из овса. Охарактеризуйте ассортимент. Опишите требования к качеству, пороки. Изложите особенности условий и сроков хранения.
29. Назовите химический состав крупы из гречихи. Объясните пищевую ценность крупы из гречихи. Охарактеризуйте ассортимент. Опишите требования к качеству, дефекты, условия хранения.
30. Назовите химический состав крупы из просо. Объясните пищевую ценность крупы из просо. Охарактеризуйте ассортимент. Опишите требования к качеству, дефекты, условия хранения.

31. Назовите химический состав крупы из риса. Объясните пищевую ценность крупы из риса. Охарактеризуйте ассортимент. Опишите требования к качеству, дефекты, условия хранения.
32. Назовите ассортимент хлеба ржаного и ржано-пшеничного. Объясните отличительные особенности хлеба ржаного и ржано-пшеничного. Объясните особенности приготовления. Опишите признаки классификации хлеба.
33. Назовите сырье для производства булочных изделий. Охарактеризуйте виды булочных изделий. Опишите требования к качеству.
34. Назовите сырье для производства макаронных изделий. Охарактеризуйте макаронные изделия по признакам классификации. Опишите требования к качеству, дефекты.
35. Охарактеризуйте сырье, классификацию, ассортимент пищевых концентратов обеденных блюд. Опишите требования к качеству, условия и сроки хранения.
36. Объясните пищевую ценность меда. Охарактеризуйте виды натурального меда по признакам классификации. Опишите требования к качеству, дефекты.
37. Назовите сырье для производства крахмала. Опишите особенности производства, виды крахмала. Охарактеризуйте требования к качеству, дефекты, условия хранения и сроки годности.
38. Назовите виды фруктово-ягодных кондитерских изделий. Охарактеризуйте отличительные особенности варенья, джема, повидла. Опишите требования к качеству, дефекты.
39. Охарактеризуйте виды мармелада по сырью, способу получения и признакам классификации. Опишите требования к качеству, дефекты.
40. Назовите виды и ассортимент пастильных изделий. Охарактеризуйте виды пастильных изделий по сырью, способу получения и признакам классификации. Опишите требования к качеству.
41. Назовите сырье, пищевую ценность шоколада. Охарактеризуйте особенности производства, ассортимент шоколада по признакам классификации, требования к качеству.
42. Назовите сырье, используемое для производства карамели. Охарактеризуйте ассортимент карамели по видам начинок. Опишите требования к качеству, дефекты.
43. Назовите ассортимент конфет по видам конфетных корпусов. Дайте характеристику конфетных корпусов по видам и способу получения. Охарактеризуйте требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
44. Назовите сырье для производства печенья. Охарактеризуйте виды печенья по признакам классификации. Объясните особенности приготовления сахарного и затяжного печенья. Опишите требования к качеству, дефекты.
45. Назовите ассортимент печенья сдобного. Охарактеризуйте печенье сдобное по сырью и видам. Опишите требования к качеству, дефекты, условия хранения и сроки годности.
46. Назовите сырье для производства пряничных изделий и ассортимент по видам. Охарактеризуйте особенности производства, виды пряничных изделий, требования к качеству.
47. Назовите сырье для производства тортов и виды выпеченных полуфабрикатов. Охарактеризуйте особенности производства выпеченных полуфабрикатов по видам. Опишите требования к качеству, условия и сроки хранения тортов.

48. Назовите сырье, дефекты, условия хранения и сроки годности халвы.
Охарактеризуйте пищевую ценность и ассортимент, требования к качеству халвы.
49. Назовите виды плодовых и семенных пряностей. Охарактеризуйте пищевую ценность, виды плодовых и семенных пряностей, упаковку, особенности хранения.
50. Назовите виды коровых, корневых и цветочных пряностей. Охарактеризуйте пищевую ценность, коровых, корневых и цветочных пряностей по видам, упаковку, особенности хранения.
51. Назовите виды приправ. Охарактеризуйте приправы по сырью и видам. Опишите требования к качеству, условия хранения и сроки годности.
52. Назовите химический состав чая. Опишите пищевую ценность байхового чая.
Охарактеризуйте виды байхового чая по способу обработки сырья.
53. Назовите химический состав кофе. Объясните пищевую ценность кофе.
Охарактеризуйте виды кофе по признакам классификации.
54. Назовите виды поваренной соли. Охарактеризуйте виды поваренной соли по признакам классификации, требованиям к качеству.
55. Назовите виды водки. Охарактеризуйте сырье, особенности производства, ассортимент по видам, требования к качеству водки.
56. Назовите виды ликероводочных изделий. Охарактеризуйте настойки, ликеры и наливки. Опишите требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
57. Назовите химический состав и сырье виноградных вин. Охарактеризуйте ассортимент натуральных виноградных вин по признакам классификации, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации, болезни.
58. Назовите химический состав, сырье, ассортимент специальных виноградных вин. Охарактеризуйте специальные виноградные вина по признакам классификации, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
59. Назовите химический ассортимент игристых виноградных вин. Охарактеризуйте игристые виноградные вина по признакам классификации, требованиям к качеству, условиям хранения и срокам реализации.
60. Назовите сырье для производства коньяка. Охарактеризуйте особенности производства и ассортимент коньяка по признакам классификации. Опишите требования к качеству, упаковку и маркировку, дефекты.
61. Назовите сырье для производства пива. Охарактеризуйте особенности производства и ассортимент пива по признакам классификации. Опишите требования к качеству.
62. Охарактеризуйте минеральные воды по признакам классификации, требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
63. Охарактеризуйте пищевую ценность, классификацию сокосодержащих безалкогольных напитков. Опишите требования к качеству, условия хранения и сроки годности.
64. Назовите виды безалкогольных напитков брожения. Охарактеризуйте безалкогольные напитки брожения по видам, сырью и признакам классификации. Опишите требования к качеству, условия хранения и сроки годности.

