

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
«ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ
РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**РАЗДЕЛ "ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПЛОДООВОЩНЫХ
ТОВАРОВ "**

для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех
профилей заочной формы обучения

Красноярск 2017

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Контрольная работа выполняется в межсессионный период в сроки, установленные учебным графиком.

Контрольная работа выполняется студентом самостоятельно при консультационной помощи преподавателя. Работа сдается через методиста на проверку преподавателю.

Вариант контрольного задания указывается каждому студенту лектором, ведущим курс.

Перед выполнением контрольной работы следует ознакомиться с общими указаниями по выполнению, правилами оформления, рекомендуемой литературой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОТВЕТАМ НА ВОПРОСЫ КОНТРОЛЬНОГО

ЗАДАНИЯ

1. Глубокое изучение темы по контрольному заданию по основной и дополнительной литературе.
2. Использование внутри предметных связей для более глубокого осознанного ответа на контрольный вопрос.
3. Самостоятельное изложение материала. Работа дословно переписанная из учебника и другой литературы, не зачитывается.
4. Конкретность ответа на поставленное задание, четкость изложения.
5. Особое значение имеет полнота и глубина ответа, проявление самостоятельного творческого ответа. Объем ответа не является определяющим при оценке работы. Характеризуя отдельные группы веществ, необходимо обращать внимание на их свойства, влияние на качество, сохраняемость продуктов питания.

ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Работа принимается в рукописном или машинописном варианте (формат текста: Word, формат страницы - А4 (210*297), поля- 20мм сверху, снизу,справа-10мм., слева-30мм; шрифт - 14; тип - Times New Roman, выполненная на отдельных листах или в тетради. Она должна быть написана грамотно и разборчиво. Перед началом каждого вопроса выделяется общий заголовок и подзаголовки.

Все страницы должны быть пронумерованы (номер ставится в правом верхнем углу). В конце работы приводится список использованной литературы. В заключение работы ставится подпись и дата ее выполнения.

При выборе варианта работы рекомендуется пользоваться следующей схемой:

Первая буква фамилии студента	Номер варианта контрольной работы	Первая буква фамилии студента	Номер варианта контрольной работы
А	1	П	15
Б	2	Р	16
В	3	С	17
Г	4	Т	18
Д	5	У	19
Е	6	Ф	20
Ж	7	Х	21
З	8	Ц	22
И	9	Ч	23
К	10	Ш	24
Л	11	Щ	25
М	12	Э	25
Н	13	Ю	25
О	14	Я	25

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

ВАРИАНТ № 1

1. Состояние плодоовощного комплекса России. Роль плодов и овощей в питании населения. Нормы потребления плодов и овощей.
2. Строение плодов и овощей. Общая характеристика растительной клетки.
3. На оптовую базу поступила партия лука репчатого затаренного в тканевые мешки по 50 кг в количестве 25 тонн. При проведении экспертизы лука было выявлено, что из среднего образца 150 кг оказалось оголенных луковиц, 55 кг с донцовой и шейковой гнилью, 100 кг с признаками прорастания.
 - 1) Рассчитайте величину среднего образца.
 - 2) Определите количество стандартной, нестандартной и бракованной продукции.
 - 3) Укажите в какие сроки должна быть принята продукция.
 - 4) Укажите порядок расчета с поставщиком за поступивший лук.

ВАРИАНТ № 2

1. Органоиды растительной клетки и их влияние на качество.
2. Яблоки, химический состав, строение плодов, помологические и товарные сорта. Оценка качества, хранение.
3. На предприятие поступил картофель в контейнерах емкостью 450 кг в количестве 42, 75 тонн. Произведите выборку для контроля качества. Определите число точечных проб и суммарную массу пробы.

ВАРИАНТ № 3

1. Ткани растений, их характеристика и структурные изменения при хранении.
2. Капустные овощи: виды, химический состав, ботанические сорта, оценка качества, хранение.
3. При хранении 2 тонн груш в течение 60 суток естественная убыль составила 1,2%. Интенсивность дыхания 1 кг груш составила 8 мг CO₂ в час. Определите потери связанные с испарением воды.

ВАРИАНТ № 4

1. Пектиновые вещества плодов и овощей, их значение в пищевой ценности и для качества плодоовощной продукции.
2. Плодоовощные консервы. Основы производства, ассортимент, оценка качества, хранение.

3. В торговое предприятие поступил ранний картофель в количестве 82 сетчатых мешков общей массой 1640 кг. Определите выборку мешков для анализа качества, количество точечных проб и их минимальную суммарную массу.

ВАРИАНТ № 5

1. Витамины плодов и овощей. Значение в питании.
2. Соленые овощи. Классификация, ассортимент, оценка качества. Хранение.
3. На торговую базу поступила свежая свекла ботанического сорта «Бордо» в количестве 5 тонн насыпью. При анализе качества установлено: содержание корнеплодов размером в поперечном диаметре 3,5 см составило 50 кг, с зарубцевавшимися трещинами 10 кг, увядших, загнивших и запаренных 15 кг, наличие земли на корневищах составило 45 кг. Рассчитайте количество стандартной, нестандартной и бракованной свеклы.

ВАРИАНТ № 6

1. Структурно-механические свойства плодов и овощей. Их значение для качества и сохраняемости.
2. Виноград. Виды, химический состав, ампелографические сорта. Оценка качества, упаковка, хранение.
3. На плодоовощной базе заложена на хранение морковь 200 тонн в обычные контейнеры и 200 тонн в модифицированной газовой среде (полиэтиленовые вкладыши). Через 6 месяцев хранения убыль составила в 1 случае 8% и во втором 4,5%. Потери от загнивания в 1 условиях хранения 12%, в 2 условиях 3%. Затраты на приобретение полиэтиленовых вкладышей составили 200 рублей на 1 тонну продукции. Определите какой способ хранения наиболее эффективен и почему?

ВАРИАНТ № 7

1. Углеводы и органические кислоты плодов и овощей. Влияние на вкусовые качества и сохранность.
2. Быстрозамороженные плоды и овощи. Основы производства, виды, ассортимент. Качество. Хранение.
3. Определите величину потерь капусты белокочанной ботанического сорта «Подарок» после 6 месяцев хранения, если заложено на хранение 500 тонн, реализовано 445 тонн, на зачистку листа пошло 40 тонн. Укажите виды потерь и пути их сокращения.

ВАРИАНТ № 8

1. Фенольные соединения плодов и овощей, их характеристика, влияние на качество.
2. Луковые овощи. Виды, строение, химический состав, ботанические сорта, показатели качества, хранение.
3. На базу поступил вагон картофеля в количестве 60 тонн. В сертификате указано 95% стандартной продукции и 5% нестандартной. Фактически оказалось: раздавленных клубней 5 кг, механически поврежденных 10 кг, с наличием гнили и признаками анаэробного гниения 6 кг. Рассчитайте массу средней пробы и фактическое количество стандартной, нестандартной и бракованной продукции.

ВАРИАНТ № 9

1. Классификация плодов. Природные и товарные сорта.
2. Дайте сравнительную характеристику семечковых плодов (на примере яблок) по районам произрастания, составу, поражению болезнями, назначению, режиму хранения.
3. На плодоовощную базу поступило 80 бочек квашеной капусты. В каком количестве следует составить исходный и средний образцы для определения составных частей и качества квашеной капусты.

ВАРИАНТ № 10

1. Классификация овощей. Ботанические и товарные сорта.
2. Вишня и черешня. Виды. Химический состав, оценка качества. Транспортирование. Хранение.
3. Определите товарное качество моркови, если после исследования качества объединенной пробы установлено: корнеплодов с отклонениями от стандартных размеров на 0,5 см – 12,4%, с порезами головок 14,8% (при обрезке ботвы), загнивших – 4,5%.

ВАРИАНТ № 11

1. Показатели, учитываемые при стандартизации плодов и овощей. Категории и виды стандартов на плоды и овощи. Градация качества плодов и овощей.
2. Маринованные плоды и овощи. Основы производства. Характеристика ассортимента. Показатели качества. Хранение.
3. Определите сколько можно получить урюка из 3 тонн свежих абрикосов, если влажность свежих абрикосов составляет 85%, а урюка 20%, отходы от очистки плодоножек равны 1% от массы свежих абрикосов.

ВАРИАНТ № 12

1. Болезни плодов и овощей. Меры борьбы с ними.
2. Томаты. Классификация, химический состав, ботанические сорта. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение.
3. Рассчитайте потребность в бочках для фасования квашеной капусты из дощника массой 35 тонн. Внутренние размеры бочки: высота 1100 мм, наибольший диаметр 750 мм, диаметр верха и дна по 600 мм. Масса 1 м³ квашеной капусты 1015 кг.

ВАРИАНТ № 13

1. Сбор и товарная обработка плодов и овощей. Тара и упаковочные материалы.
2. Картофель. Строение, химический состав, ботанические и товарные сорта. Оценка качества, транспортирование и хранение.
3. Сколько яблок в ящиках размером по внутреннему измерению 500х300х300 (мм) можно разместить в хранилище длина 50 м, ширина 20 м и высота 25 м. Проходы занимают 20% площади. На 1 м² размещается 20 ящиков. Насыпная масса 1 м³ яблок 300 кг.

ВАРИАНТ № 14

1. Способы консервирования плодов и овощей и их влияние на пищевую ценность.
2. Арбузы. Строение плодов, химический состав, ботанические сорта, оценка качества, транспортирование и хранение.
3. На хранение заложено 6 тонн персиков свежих сорта «Никитский» после первого августа. С качеством 98% стандарта в/с и 2% нестандартной продукции. Через 30 дней произведен контрольный анализ качества персиков при этом выявлено до 3^x легких нажимов на плодах, 3% плодов с зарубцевавшимися повреждениями плодоножек, 0,5% поврежденных плодовой гнилью. Определите сорт стандартной продукции после проведения контрольного анализа и количество бракованной продукции.

ВАРИАНТ № 15

1. Орехи. Классификация, химический состав, помологические сорта, оценка качества, хранение.
2. Свежие грибы. Классификация, категории, пищевая ценность, хранение.
3. В магазин поступило 100 ящиков апельсинов, при этом 3 ящика с нарушенной упаковкой. Укажите число ящиков с полной проверкой качества и выборочной.

ВАРИАНТ № 16

1. Ягоды. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
2. Пряные овощи. Виды, химический состав, показатели качества. Хранение.
3. Определите естественную убыль картофеля, хранившегося в обычных условиях в холодное время года, если остаток картофеля составлял на 1 ноября 3000 тонн, на 1 декабря 2400 тонн.

ВАРИАНТ № 17

1. Цитрусовые плоды. Виды. Строение, химический состав, помологические сорта, товарные сорта. Оценка качества, хранение.
2. Маринованные плоды и овощи. Основы производства, ассортимент, качество, хранение.
3. После выгрузки свеклы из вагона емкостью 20 тонн, масса земли на полу вагона составила 135 кг. После определения загрязнения корнеплодов свеклы оказалось, что земли на них 1,1%. Чему равна общая загрязненность свеклы. Сколько кг свеклы мы должны оприходовать?

ВАРИАНТ № 18

1. Субтропические плоды (кроме цитрусовых). Виды, строение, пищевая ценность, помологические сорта, качество, упаковка, хранение.
2. Бобовые и зерновые овощи: виды, строение, пищевая ценность, ботанические сорта, качество, хранение.
3. На базу поступили яблоки свежие поздних сроков созревания в ящиках 6 тонн, вместимость ящика 20 кг. Требуется определить какой объем выборки следует составить для контроля качества и минимальную массу объединенной пробы для проведения товароведного анализа.

ВАРИАНТ № 19

1. Тропические плоды. Виды, строение, помологические сорта, химический состав, упаковка, транспортировка, хранение. Показатели качества.
2. Морковь, свекла. Строение корнеплодов, химический состав, ботанические сорта, показатели качества, способы хранения.
3. Определите потерю сахаров тепло- и влаговыделения в 3-х тоннах яблок в течении 30 суток хранения, если в час на 1 кг массы улетучивается 6,0 мг CO₂.

ВАРИАНТ № 20

1. Плоды и овощи как продукты питания. Научно-обоснованные нормы потребления плодов и овощей.

2. Томатные овощи. Виды, строение плодов, химический состав, ботанические сорта, оценка качества, транспортировка, хранение.
3. На плодовую базу поступило 10 вагонов томатов консервированных в стеклянных банках по 1 литру. В каждом вагоне по 300 мест. После месяца хранения был обнаружен бомбаж по 3 банки в каждом месте. Ваши действия по списанию некачественной продукции? Сроки предъявления претензий на продукцию со скрытым дефектом?

ВАРИАНТ № 21

1. Термические и электрические свойства плодов и овощей. Влияние их на сохраняемость.
2. Способы сушки плодов и овощей. Характеристика сушеных плодов.
3. На базу поступил вагон со свежей капустой, в количестве 600 мест, массой нетто 20 тонн. В сопроводительных документах обнаружено, что был нарушен в пути следования температурный режим, срок доставки выше нормированного на два дня. При вскрытии вагона было выявлено 100% порча продукции. Ваши действия по дальнейшей приемке продукции?

ВАРИАНТ № 22

1. Потери плодов и овощей при хранении и пути их сохранения.
2. Косточковые плоды. Виды, химический состав, помологические сорта. Показатели качества, транспортировка и хранение.
3. На базу поступило 75 мешков грецких орехов массой нетто 2250 кг. Сколько мешков следует взять для составления исходного образца и минимальной массы среднего образца для исследования качества.

ВАРИАНТ № 23

1. Современные способы хранения, транспортирования и реализации плодов и овощей.
2. Капустные овощи. Виды, строение, химический состав, ботанические сорта. Показатели качества. Хранение.
3. На плодовую базу поступило 6 автомашин картофеля навалом из одного хозяйства и 3 автомашины из разных хозяйств. В машине по 3 тонны картофеля. Как нужно произвести анализ качества картофеля? Чему должна быть равна точечная проба и объединенная проба?

ВАРИАНТ № 24

1. Клубнеплоды. Виды, химический состав, ботанические сорта, использование, хранение.
2. Сложные и ложные ягоды. Виды, строение, пищевая ценность, показатели качества, транспортировка, хранение.

3. В магазин поступило 100 ящиков горошка зеленого консервированного, по 12 банок в ящике, массой нетто 0,25 литра каждая банка. Сколько мест и сколько единиц упаковки необходимо отобрать для оценки качества поступившей партии зеленого горошка.

ВАРИАНТ № 25

1. Семечковые плоды. Виды, химический состав, помологические сорта, показатели качества, упаковка, хранение.
2. Продукты переработки грибов. Виды, основы производства, показатели качества, хранение.
3. В реализацию поступили апельсины со следующими показателями качества: внешний вид характерный для плодов без отклонений, вкус и запах свойственные данным плодам, 55% плодов с прозеленью, 10% плодов по наибольшему поперечному размеру диаметра 45 мм, 1% зеленых плодов и 1% загнивших. Определите количество стандартной, нестандартной и бракованной продукции.