

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 ЗЕРНО-МУЧНЫХ
ТОВАРОВ»**

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

Красноярск 2017

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Контрольная работа по курсу Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения раздел «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров» выполняются 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 выбирается каждым студентом по двум последним цифрам номера зачетной книжки. 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.

ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Работа должна быть написана разборчиво, грамотно. При необходимости иллюстрирована.

2. Текст должен иметь поля 4 см для замечаний рецензента. Перед началом вопроса дается общий заголовок, а подзаголовки можно подчеркнуть. Это концентрирует внимание студента, а рецензенту облегчает проверку.

3. Страницы должны быть пронумерованы (в верхнем правом углу). В конце работы приводится список литературы, использованной для выполнения, ставится подпись студента и дата выполнения.

Варианты контрольных работ

Вариант 1

1.Классификация зерномучных товаров. Зерно – основное сырье для зерномучных товаров. Строение и пищевая ценность зерна. Влияние отдельных частей зерна на качество муки и крупы.

2.Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении. Условия и сроки хранения.

3.Определите сорт гречневой крупы, если в навеске 50 г обнаружено сорной примеси – 0,15 г, необрушенных ядер – 0,20 г, битых ядер – 1,8 г. Назовите показатели качества, определяющие товарный сорт крупы. Может ли изменяться сорт крупы при хранении в торговой сети?

Вариант 2

1.Сравнительная характеристика пшеничного и ржаного хлеба. Общие и отличительные признаки по пищевой ценности, составу, сырью, производству, оценке качества, условиям и срокам хранения. Дефекты, возникающие при хранении хлеба.

2.Хранение муки и крупы. Процессы, происходящие при хранении, влияние их на качество и потери. Дефекты, возникающие при хранении. Условия хранения.

3. Дайте заключение о качестве и определите вид пшеничной крупы, имеющей удлиненную форму с закругленными концами, цвет желтый; в навеске массой 25 г содержится: 0,08 г сорной примеси; 0,12 г испорченных ядер; 1,2 г зерен ржи. Можно ли предъявить претензию поставщику?

Вариант 3

1.Крупа. Классификация. Пищевая ценность. Сравнительная характеристика гречневой и пшеничной круп по составу, строению, сырью, производству. Оценка качества. Товарные сорта, номера, марки.

2.Макаронные изделия. Классификация. Сравнительная характеристика разных типов и видов макаронных изделий по составу, потребительным свойствам, сохраняемости. Оценка качества. Принцип деления на сорта. Дефекты. Хранение.

3. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено: нешелушенных зерен - 0,045 г; минеральных примесей - 0,0125; дробленых зерен - 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Вариант 4

1.Мука. Классификация. Сравнительная характеристика разных сортов пшеничной муки по составу, соотношению структурных частей зерна, сырью, помолам. Оценка качества. Хранение.

2.Хранение пшеничного и ржаного хлеба. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении. Способы замедления черствения хлеба.

3. В магазин поступила партия фасованной в пакеты рисовой крупы высшего сорта (масса нетто пакета - 1 кг). При приемке выявлено, что в навеске массой 25 г обнаружено: сорной примеси - 0,04 г; пожелтевших ядер - 0,12; клейких ядер риса - 0,2 г. Определите товарный сорт крупы. Возможна ли реализация данной крупы, если при проверке массы нетто в 10 пакетах выявлено: четыре пакета массой по 995 г; один пакет - 998; три пакета - по 985; остальные - по 1000 г? Можно ли предъявить претензии поставщику?

Вариант 5

1.Характеристика зерна проса, риса и гречихи. Общие и отличительные признаки по пищевой ценности, составу, производству. Крупы, вырабатываемые из этих культур: достоинства и недостатки.

2.Процессы производства хлеба и их влияние на формирование качества.

3.На базу поступила партия риса шлифованного весом 5 т, расфасованная в тканевые мешки по 50 кг: а) рассчитайте величину среднего образца риса для проведения экспертизы; б) сделайте заключение о качестве крупы, если в среднем образце риса содержится (в %): дробленого – 4,5; пожелтевших зерен – 0,2; клейких зерен – 0,6; мучели – 0,1.

Вариант 6

1.Виды тары и упаковки для муки, крупы, макаронных изделий и пищевых концентратов. Влияние упаковочных материалов на качество продуктов. Пути сокращения потерь за счет использования новых видов тары и упаковки.

2.Требования, предъявляемые к качеству хлеба. Болезни и дефекты: причины, их вызывающие, и меры предупреждения. Методы оценки качества.

3. В магазин поступила партия фасованной пшеничной муки 1-го сорта (масса нетто пакета - 2 кг). При приемке обнаружено: цвет муки белый с желтоватым оттенком; зольность - 0.65%, содержание сырой клейковины - 32%. Сделайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной муки, если фактически в 10 проверенных пакетах обнаружено: три пакета массой по 1,97 кг; два - по 2,03; два - по 1.94; остальные - по 2 кг? Ваши действия как товароведа?

Вариант 7

1.Классификация зерновых культур. Особенности строения и химического состава злаковых, гречишных и бобовых культур.

2.Хлебопекарные свойства муки, факторы их определяющие. Оценка качества муки.

3. В магазин поступила партия фасованной по 2 кг пшеничной муки высшего сорта в количестве 160 ящиков (в ящике - 20 пакетов). При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет муки белый; вкус нормальный; зольность - 0,73%; количество сырой клейковины -28%. Рассчитайте массу объединенной и средней проб и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную муку? Ваши действия как товароведа?

Вариант 8

1.Мука: факторы, формирующие качество, процессы, происходящие в муке при хранении. Оценка качества. Дефекты: причины, их вызывающие, и меры предупреждения.

2.Крупы повышенной биологической ценности. Особенности производства. Использование.

3.При проверке соблюдения режима хранения зерномучных товаров (мука, крупа, макаронные изделия) выявлено: хранится продукция на подтоварниках, штабелями высотой до 2 метров, температура в складе 15°C, относительная влажность воздуха 75%. В складе, кроме перечисленных товаров, хранятся сахар, табачные изделия, лавровый лист, консервы. Какие замечания необходимо сделать в акте проверки?

Вариант 9

1.Мука. Сравнительная характеристика пшеничной хлебопекарной муки разных товарных сортов.

2.Строение зерна пшеницы. Соотношение анатомических частей, химический состав и пищевая ценность.

3. Сделайте заключение о качестве хлеба подовый Дарницкий, который имеет круглую форму, мучнистую нижнюю корку, развитую пористость, подрывы по всей окружности шириной 2.1 мм, пористость - 63%, влажность - 46%.

Вариант 10

1.Зерно – бобовые культуры. Особенности химического состава и потребительской ценности.

2.Дефекты внешнего вида хлеба, причины, их вызывающие и меры предупреждения.

3.В магазине при проверке качества хлеба из пшеничной муки обнаружено: хлеба черствого – 70 кг, деформированного – 20 кг, с плесневением – 3 кг, подгорелого – 2 кг. Укажите, по чьей вине возникли указанные дефекты и назовите их причины. Как необходимо поступить с дефектным хлебом? Рассчитайте процент потерь ликвидных и неликвидных, если масса партии хлеба – 1.5 т.

Вариант 11

1.Характеристика азотистых веществ зерна.

2.Хранение хлебобулочных изделий. Условия, сроки хранения, процессы, происходящие в хлебе при хранении. Способы замедления черствения хлеба.

3. При проверке качества пшена шлифованного в навеске массой 25 г обнаружено: сорной примеси - 0,075 г; нешелушенных зерен - 0,075; испорченных ядер - 0,125; битых ядер - 0,2 г. Определите товарный сорт пшена шлифованного. Правильны ли действия госинспектора, запретившего реализацию данного пшена, если в сопроводительных документах значился высший сорт?

Вариант 12

1.Особенности производства пшеничного и ржаного хлеба. Влияние технологических процессов на качество готового продукта.

2.Факторы, формирующие качество муки. Новые виды муки.

3. Сделайте заключение о качестве хлеба Украинский, который имеет слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость; имеются надрывы по всей длине боковой стороны размером 0,8 мм; пористость - 63%; влажность - 46%.

Вариант 13

1.Углеводы зерна и их влияние на пищевую ценность и потребительные достоинства хлебных продуктов.

2.Ячменная мука. Особенности производства и химического состава. Использование.

3. Масса трех выемок по 27 см³ каждая из хлеба Горчичный формовой из муки 1-го сорта составляет 25,6 г. Чему равна пористость хлеба? Соответствует ли это нормам по стандарту?

Вариант 14

1.Строение зерна гречихи. Химический состав и диетические свойства зерна гречихи.

2.Пшеничная мука. Классификация. Факторы, определяющие качество и хлебопекарные достоинства муки.

3. На базу поступила партия муки ржаной без маркировки. Какому сорту соответствует качество данной партии, если в прилагаемом сертификате указано: цвет муки белый с серым оттенком, вкус и запах специфические, зольность - 1,38%, проход через сито № 38 составляет 65%?

Вариант 15

1.Крупа. Классификация и принцип деления на товарные сорта, номера, марки. Факторы, формирующие качество крупы.

2.Влияние технологических процессов производства на органолептические показатели качества хлеба.

3. Определите пористость формового хлеба из пшеничной муки 1-го сорта массой 500 г, если масса трех выемок (каждая по 27 см^3) равна 44 г при плотности беспористой массы 1,31. Сделайте заключение о соответствии данного образца хлеба требованиям стандарта. Можно ли на основании проведенного анализа получить сертификат соответствия?

Вариант 16

1. Крупы из пшеницы, кукурузы и ячменя. Особенности производства и химического состава.

2. Хранение муки: способы, условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении муки, и их влияние на её качество.

3. В магазин поступила партия хлеба из пшеничной муки 1 сорта (20 лотков по 10 буханок). Какое количество хлеба необходимо отобрать для анализа? Соответствует ли данная партия хлеба стандарту по кислотности, если при её определении израсходовано 2,5 мл 0,1н раствора КОН с поправкой к титру 0,989?

Вариант 17

1. Рожь, тритикале. Химический состав и его влияние на качество продуктов их переработки.

2. Крупяные концентраты. Классификация. Производство. Значение в питании.

3. При приемке в магазине в ящике массой 20 кг с весовыми макаронами Молочные группы А высшего сорта диаметром 4 мм обнаружено: 0,4 кг обрывков макарон длиной 3 - 5 см; 0,2 кг макарон с отклонением от заданной формы. Определите вид и сделайте заключение о качестве данных макарон. Достоверно ли заключение о качестве, если качество определялось в одном, выбранном методом случайного отбора, ящике из партии, состоящей из 25 ящиков макарон?

Вариант 18

1. Хлеб. Классификация хлеба. Пищевая ценность хлеба и пути её повышения.

2. Хранение различных видов крупы: условия и сроки. Пути сокращения потерь при хранении.

3. Сделайте заключение о качестве ржано-пшеничного хлеба, если при определении пористости масса трех выемок составила 51 г, а при определении кислотности – на титрование 50 мл вытяжки израсходовано 0,5 мл 0,1н раствора NaOH.

Вариант 19

1. Диетические и лечебные виды хлеба. Сырьё, состав и назначение.

2. Углеводы и белки ржи и пшеницы: их отличительные особенности.

3. В магазин поступила сдоба обыкновенная из муки пшеничной высшего сорта (по сопроводительным документам масса каждого изделия - 150 г). При лабораторной проверке установлено: влажность изделия - 35%;

кислотность - 3,5 град.; содержание сахара - 23%. При проверке массы 10 изделий обнаружено: два изделия массой по 146 г; четыре - по 152, остальные - по 145 г. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?

Вариант 20

1. Пшеница. Классификация. Селекционные сорта. Понятие «сильная» пшеница.

2. Хранение муки: условия, сроки. Процессы, происходящие в муке при хранении, их влияние на качество муки.

3. На базу поступила партия пшеничной муки после длительного хранения. При определении количества и качества сырой клейковины выявлено: масса отмытой клейковины равна 7,9 г, цвет сероватый, растяжимость 18 см, эластичность хорошая. Сделайте заключение о хлебопекарных достоинствах поступившей муки.

Вариант 21

1. Соевая мука. Особенности производства и химического состава. Классификация, использование и хранение.

2. Макароны изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырьё, производство, транспортирование, хранение. Пути снижения потерь при хранении.

3. В магазине обнаружены овсяные хлопья «Геркулес» с просроченным сроком хранения. При определении качества установлено, что развариваемость хлопьев и массовая доля влаги в них соответствовали требованиям ГОСТа. При определении титруемой кислотности хлопьев на титрование вытяжки пошло 2,4 мл 0,1н раствора NaOH. Определите: возможна ли дальнейшая реализация данной продукции?

Вариант 22

1. Физические и структурно-механические свойства зерна. Определение типового состава и класса зерна.

2. Пшеничная мука. Факторы, формирующие качество: сырьё, производство, хранение. Показатели качества, характеризующие хлебопекарные достоинства муки.

3. В магазин поступила партия фасованных фигурных макаронных изделий Молочные из муки Дурум 1-го сорта в количестве 480 кг в ящиках из гофрированного картона по 20 кг. Изделия сложили в штабель на поддоны высотой восемь рядов в хранилище при температуре + 20°C и относительной влажности воздуха 68%. Через шесть месяцев при контроле качества в каждой мешке выборки было обнаружено по 0,4 кг обломков изделий. Можно ли реализовать данные изделия? Можно ли предъявить претензию поставщику, если приемочный контроль качества не проводился? Укажите причины возникших дефектов и виновников их возникновения.

Вариант 23

1. Пшеничная мука: основы производства и формирование товарных сортов.

2. Обеденные крупяные концентраты. Пищевая ценность. Классификация, основы производства, условия и сроки хранения.

3. В магазин поступила партия весовой вермишели группы Б 1-го сорта без добавок в количестве 240 кг в четырехслойных бумажных мешках по 30 кг. Изделия сложили в штабель на поддоны высотой восемь рядов в хранилище при температуре +20°C и относительной влажности воздуха 68 - 70%. Через 12 месяцев при контроле качества в каждом мешке из выборки было обнаружено по 0,9 кг обломков вермишели. Можно ли реализовать данные изделия? Можно ли предъявить претензию поставщику, если: а) при приемке макаронные изделия соответствовали ГОСТ Р 51865-2002 «Изделия макаронные. Общие технические условия» по всем показателям; б) приемочный контроль качества не проводился? Укажите причины возникших дефектов и виновников их возникновения.

Вариант 24

1. Сухарные и бараночные изделия. Особенности производства, показатели качества, условия и сроки хранения.

2. Сравнительная характеристика муки разных видов и сортов по пищевой ценности и усвояемости. Характеристика блинной и оладьевой муки.

3. В магазин поступили фасованные в пакеты сушки Челночок (масса пакета - 200 г). В объединенной пробе обнаружено, что отдельные изделия имеют трещины длиной до 1/3 поверхности; кислотность - 2,1 град.; влажность - 8,8%. При проверке массы в 10 пакетах обнаружено: три пакета имеют массу по 185 г; три - по 195; один - 201; остальные - по 200 г. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?

Вариант 25

1. Процессы, протекающие в хлебобулочных изделиях при хранении. Сущность процессов черствения. Болезни хлеба.

2. Сухарные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Условия и сроки хранения.

3. Сделайте заключение о качестве весовых сухарей Московские, если в объединенной пробе массой 1 кг обнаружено: 0,09 кг сухарей уменьшенного размера; 0,04 кг лома; 0,01 кг горбушек; на нейтрализацию кислот, содержащихся в 10 г сухарей, пошло 0,8 мл 0,1Н раствора NaOH. Возможна ли реализация? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ваши действия как товароведа?