

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 ОДНОРОДНЫХ ГРУПП
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ"**

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

Красноярск 2017

Методические указания и варианты контрольных работ по курсу:
Товароведение однородных групп продовольственных товаров для студентов
направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» заочной формы обучения
/ Разр. к.б.н., доцент И.В. Дойко; ТЭИ СФУ – Красноярск. – 2017. – 13 с.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Контрольная работа по дисциплине: «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» всех профилей заочной формы обучения выполняется студентами в межсессионный период в сроки, установленные учебным графиком по основным темам изучаемой дисциплины.

Вариант контрольного задания соответствует порядковому номеру в групповом журнале или экзаменационной ведомости. На титульном листе выполненной работы должны быть указаны: Фамилия И.О. студента, факультет, курс, номер группы, Ф.И.О. ведущего преподавателя дисциплины, тема контрольной работы и подпись студента.

Перед тем как приступить к выполнению контрольной работы, необходимо ознакомиться с общими указаниями по выполнению контрольной работы.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Предварительно должно быть проведено глубокое изучение темы или тем по вопросу, поставленному контрольным заданием, по основной и дополнительной литературе.
2. При выполнении задания необходимо выявление предметных связей внутри конкретной темы с другими темами, что позволит более глубоко и осознанно раскрыть изучаемый вопрос.
3. При работе над изучаемыми вопросами необходимо самостоятельное изложение материала по теме, умение использовать и анализировать теоретический материал специальной и дополнительной литературы.
4. Основное значение при оценке контрольной работы имеет полнота и глубина ответа, проявление самостоятельного творческого мышления.

ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТЫ

Работа принимается в рукописном или машинописном варианте (формат текста: Word - 2003/2007, 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.

Все задачи, приведенные в контрольных заданиях, можно объединить в несколько видов.

1 вид Определение вида потерь, их расчет и списание

Необходимая информация:

1. Первоначальная (А) и конечная (Б) масса партий;
2. Нормы естественной убыли.

Алгоритм решения:

1. Расчет убыли массы продукции в натуральном выражении по формуле (А-Б),
2. Расчет процента убыли продукции по формуле: $(А-Б):А*100\%$,
3. Сравнение с нормой естественной убыли для данной продукции.

2 вид Расшифровать маркировку на крышке консервов и определить ее правильность

Необходимая информация:

Правила маркировки консервов указаны ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

Алгоритм решения:

1. Сопоставить данные условия задачи с требованиями указанного стандарта.

3 вид Оценка качества пищевых продуктов и выявление причин возникновения их возникновения

Необходимая информация:

1. Фактическое значение показателей качества,
2. Нормативные значения показателей,
3. Гарантийные и предельные сроки хранения.

Алгоритм решения:

1. Расчеты фактических значений показателей качества.
2. Сравнение фактических значений показателей с регламентируемыми значениями ГОСТ, СанПиН, Нормами естественной убыли.
3. Выявление причин изменения качества. Особо отметить характер возникновения этих причин (производственная или обусловленная нарушением условий хранения).
4. Окончательное решение: определение градации качества (товарного сорта, категорий: стандартной, нестандартной, брака, отхода), установление пригодности к реализации, промпереработки или непригодности использования на пищевые цели.

Для выполнения поставленной задачи необходимо воспользоваться соответствующим нормативным документом на данную продукцию (ГОСТ, ТУ, ОСТ и т.д.). Показатели из задачи сравниваются с требованиями к показателям, указанными в стандарте, при этом обращается внимание на диапазон допустимых значений (не более, не менее, или от какого и до какого значения показатель будет считаться соответствующим требованиям стандарта). При отсутствии возможности воспользоваться стандартом можно воспользоваться справочной литературой (Справочник товароведов и т.п.).

4 Вид. Расчет показателей качества по данным лабораторных анализов

Необходимая информация:

1. Фактическое значение проведенных замеров для расчета показателей качества,
2. Формулы для расчета с учетом необходимых коэффициентов.

Алгоритм решения:

1. В методических указаниях к лабораторным работам, либо в соответствующих стандартах на методы определения искомого показателя находится формула для расчета значения показателя «на момент исследования»;
2. Сравнение полученного результата с требованиями соответствующей нормативной документации.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

ВАРИАНТ 1

1. Классификация продовольственных товаров и совершенствование ее ассортимента
2. Пищевая ценность кондитерских товаров. Привести примеры.
3. Определите теоретическую калорийность 1 стакана (200г) молока в ккал.

ВАРИАНТ 2

1. Химический состав пищевых продуктов
2. Группы показателей качества продовольственных товаров (органолептические, физико-химические; безопасности)
3. Какие из перечисленных углеводов относятся: к а) моносахаридам; б) олигосахаридам; в) полисахаридам
- сахароза, крахмал, глюкоза, лактоза, гликоген, фруктоза, инулин

ВАРИАНТ 3

1. Пищевая ценность продовольственных товаров
2. Средняя суточная потребность человека в основных питательных веществах
3. Укажите свойства: а) белков; б) углеводов; в) жиров
- брожение, гидролиз, растворение, карамелизация, окисление, набухание, старение, прогоркание, гидрогенизации

ВАРИАНТ 4

1. Качество продовольственных товаров. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
2. Чай зеленый. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.
3. Определите, соответствует ли качество жареного кофе в зернах требованиям стандарта:
- зерна коричневого цвета с матовой поверхностью;
- вкус и аромат - приятный с различными оттенками;
- массовая доля влаги - 3,4 %.

ВАРИАНТ 5

1. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров
2. Макароны изделия. Классификация. ассортимент.
3. Сделайте заключение о качестве карамели с фруктово-ягодной начинкой:

- вкус и аромат ясно выражены, без посторонних привкусов;
- окраска равномерная, светлая;
- поверхность- сухая, без трещин;
- содержание редуцирующих веществ- 22 %.

ВАРИАНТ 6

1. Бараночные изделия. Классификация. Пищевая ценность, особенности производства. Показатели качества.
2. Молоко питьевое. Классификация. Ассортимент питьевого молока. Требование к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения.
3. В магазин поступило масло сливочное «Крестьянское» несоленое высшего сорта. Органолептические показатели определялись по 20- балльной шкале. Исследуемый образец набрал 12 баллов, из них на вкус и запах пришлось 2 балла. Сделайте заключение о товарном сорте поступившей продукции.

ВАРИАНТ 7

1. Плавленые сыры. Классификация и ассортимент. Ассортимент. Требования к качеству.
2. Конфеты. Классификация. Новые направления в ассортименте. Оценка качества, требования к хранению.
3. При анализе объединенной пробы весового печенья «Лимонное» массой 400 г установлено, что 40 г этого печенья надломанное. Сделайте заключение о качестве (ГОСТ 2490- 2014).

ВАРИАНТ 8

1. Мука. Классификация. Новые направления в ассортименте.
2. Подсолнечное масло. Классификация. Новые направления в ассортименте. Требования к качеству.
3. В магазин поступила партия гречневой крупы ядрицы быстрорастворивающейся. При оценке качества установлено:
 - содержание битых ядер – 2% к массе;
 - необрушенных зерен – 5%.Установите товарный сорт крупы.

ВАРИАНТ 9

1. Кисломолочные продукты смешанного брожения (кефир, кумыс). Особенности технологии приготовления. Классификация и ассортимент. Требование к качеству. Сроки и условия хранения.
2. Классификация зерномучных товаров. Пищевая ценность.
3. Определите натуральность меда, если исследуемый образец имел следующие показатели:

- содержание воды - 20%,
- сахарозы - 7%,
- диастазное число- 8 мл 1%- ного крахмала на 1г безводного вещества,
- вкус и аромат - приятные, без посторонних запахов.

ВАРИАНТ 10

1. Крупы из пшеницы, ячменя, овса. Особенности химического состава, потребительских достоинств.
2. Характеристика основных промысловых семейств рыб (осетровые, лососевые, сельдевые, тресковые).
3. Укажите категории упитанности говяжьих туш. Определите категорию говядины по показателям:
 - мышцы развиты слабо;
 - кости заметно выступаютУкажите форму клейма, определяемой категории говядины

ВАРИАНТ 11

1. Солёные рыбные товары. Виды посола. Ассортимент. Дефекты. Показатели качества. Хранение.
2. Хлеб. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Болезни, причины их возникновения, меры предупреждения.
3. Определите товарный сорт муки, если:
 - содержание клейковины в исследуемом образце - 30%,
 - зольность- 0,75%.

ВАРИАНТ 12

1. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Новые направления в ассортименте. Требования к качеству.
2. Мясо птицы. Пищевая ценность, классификация по упитанности и способу по разделки, маркировка, хранение.
3. В розничную торговую сеть поступила рыба – минтай мороженный первого сорта. При приемке было установлено, что рыба различной упитанности, с наружными повреждениями и потускневшей поверхностью. Консистенция после оттаивания ослабевшая, в жабрах имеется кисловатый запах. Сделайте заключение о качестве и реализации товара.

ВАРИАНТ 13

1. Колбасные изделия. Сырьё. Классификация. Новые направления в ассортименте

2. Способы замораживания рыбы. Перечислите их недостатки и преимущества.

3. Определите товарный сорт пшеничной муки при следующих данных:

- влажность 13,4%,
- содержание клейковины 28%,
- зольность 0,55%.

ВАРИАНТ 14

1. Печенье, крекер, галеты. Новые направления в ассортименте Требования к качеству.

2. Классификация плодов и овощей

3. Определите товарный сорт черного байхового фасованного чая по показателям:

- нежный аромат,
- терпкий вкус,
- прозрачный настой,
- чайники ровные, однородные, хорошо скрученные,
- содержание танина 15%,
- кофеина 3,0%.

ВАРИАНТ 15

1. Семечковые плоды. Химический состав. Характеристика основных помолологических сортов яблок.

2. Пиво. Классификация. Ассортимент. Сравнительная характеристика разных групп пива по энергетической ценности, составу, сырью, производству, срокам хранения. Оценка качества. Дефекты.

3. Определите товарный сорт Крестьянского масла (ГОСТ Р 52969-2008), упакованного монолита, если органолептический анализ показал, что оно имеет следующие характеристики:

- недостаточно выраженный вкус,
- крошливую консистенцию,
- однородный цвет

Какие физико-химические показатели характерны для Крестьянского масла по ГОСТ.

ВАРИАНТ 16

1. Сметана. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству.

2. Значение плодов и овощей в питании. Классификация плодов и овощей. Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении, их влияние на качество.

3. Сделайте заключение о качестве пастеризованного питьевого молока по показателям:

- однородная жидкость без осадка
- вкус и запах - чистый, без посторонних
- цвет белый

- кислотность 21 ° Т
- плотность 1,029г/см³
- содержание белка 3,0%

ВАРИАНТ 17

1. Столовые вина. Классификация, ассортимент.
2. Семечковые плоды. Химический состав. Характеристика основных помолологических сортов яблок.
3. Сделайте заключение о качестве пастеризованного молока с массовой долей жира 1,5%, плотностью при температуре 18°С 1028 кг/м³, кислотностью 23°Т. Укажите органолептические показатели для исследуемого образца молока в соответствии с требованиями стандарта.

ВАРИАНТ 18

1. Яйца куриные. Химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц.
2. Сыры твердые сычужные. Классификация. Новое в ассортименте. .
3. Определите качество черного байхового фасованного чая по показателям:
 - нежный аромат,
 - терпкий вкус,
 - прозрачный настой,
 - чайники ровные, однородные, хорошо скрученные,
 - содержание танина 20%,
 - кофеина 2,5%.

ВАРИАНТ 19

1. Сухие молочные продукты для детского питания. Классификация. Новое в ассортименте.
2. Спреды. Классификация. Ассортимент. Качество, упаковка, хранение.
3. Дайте заключение о качестве простокваши, имеющей показатели качества:
 - кислотность - 140°Т
 - массовая доля белка 2,8%
 - отделение 3% сыворотки

ВАРИАНТ 20

1. Мука пшеничная. Классификация. Ассортимент муки.
2. Сахар-рафинад. Виды. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Хранение.
3. Определить товарный сорт крахмала картофельного по показателям:
 - цвет белый с кристаллическим блеском,
 - влажность 19%,
 - кислотность 12%,
 - количество крапин на 1дм² поверхности крахмала 280 шт.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технический регламент о безопасности упаковки [Электронный ресурс]: федер. закон от 16.08.2011 №005/2011 ред. от 17.12.2012. // Электронный фонд Правовой и нормативно-технической документации .- Режим доступа: <http://www.docs.cntd.ru>
2. Технический регламент о безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: федер.закон от 09.12.2011 №021/2011 от 01.07.12. // Электронный фонд Правовой и нормативно-технической документации .- Режим доступа: <http://www.docs.cntd.ru>
3. Федеральный закон «О техническом регулировании в Российской Федерации» № 184-ФЗ: федер. закон № 184-ФЗ.- М.: Проспект, 2005.- 32 с.- На тит. л. и обл.: Проф. юрид. системы "Кодекс".
4. ТР ТС О безопасности пищевой продукции : тех. регламент от 9.12.2011 №880 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 - №21 – с. 7-8
5. ТР ТС Пищевая продукция в части ее маркировки : тех.регл. от 9.12.2011 № 881 – ТР// Комиссия Таможенного союза. – 2011 – №22 – с. 5
6. СТ СЭВ 4710-84. Пищевые и вкусовые продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. – Введ. 01.01.1986. - Москва: Стандартиформ, 1986. - 6 с.
7. ГОСТ Р ИСО 8586-2-2008. Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению испытателей и контролю за их деятельностью. Ч. 2. Эксперты по сенсорной оценке. - Введ. 2010-01-01. - Москва: Стандартиформ, 2009. - 7 с.
8. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб.пособие/А.А. Вытовтов. – С.– Петербург: Гиорд, 2010. – 232 с.
9. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров : [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]/Н. В. Коник. - 2013
10. Николаева М. А. Товарная политика : учебник для бакалавриата /М. А. Николаева. - Москва : НОРМА : ИНФРА-М, 2015. - 256 с.
11. Рязанова О. А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания : учебное пособие/О. А. Рязанова, М. А. Николаева. – 2016
12. Сенсорный анализ: учебно-практическое пособие/ И.В. Дойко, Г.Р. Рыбакова, Е.А. Федченко; - ГОУ ВПО «КГТЭИ». – Красноярск, 2011.– 56с.
13. Товароведение и технология переработки плодов и овощей : учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с.-х. сырья и продовольств. товаров)», 38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»]/Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.:

В. М. Леонтьев, О. Ю. Веретнова, Г. С. Гуленкова. – 2015

14. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров/В. И. Криштафович [и др.] ; ред. В. И. Криштафович ; Издательско-торговая корпорация "Дашков и К". - 2013
15. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика" / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина [и др.] ; ред. Л. Г. Елисеева. - Москва : "Дашков и К", 2014. - 929 с.

Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников:

1. <http://www.justsite.itn.ru/fish> - справочно-информационный материал по систематизации и идентификации рыб и нерыбных гидробионтов. Разработчик – Подсосонная М.А.
2. www.meat-industry.ru - мясная промышленность России
3. www.meatunion.ru - сайт Мясного Союза
4. <http://www.myasocom.ru> - сайт журнала «Мясо»
5. <http://www.meatmarket.info> - рынок мяса
6. <http://vniimp.ru> - сайт ВНИИМП
7. <http://www.meat-club.ru/> - мясной клуб (все о мясе)
8. www.meatland.ru · новости рынка мяса
9. www.apkmarket.ru - рынки продукции АПК
10. www.meatinfo.ru – новости мясной промышленности
11. www.pticeprom.ru - обзор цен на мясные продукты
12. www.begarat.ru - сайт компании, которая специализируется на оборудовании для мясопереработки
13. www.meatbranch.com- сайт журнала «Мясные технологии»
14. www.5022203.ru - оборудование материалов для вакуумной упаковки
15. <http://www.vniimp.ru/content.php?z=230>.- методические компоненты проведения идентификации состава мясного сырья и продуктов [Электронный ресурс]
16. <http://www.falshivkam.net/rus/articles/> - Латыпова А. Тушенка из фосфата и глутамата натрия [Электронный ресурс]
17. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

18. <http://www.fao.org/> - сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов
19. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
20. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
21. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].