

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**ФГБОУ ВО  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И  
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**Методические указания  
к выполнению самостоятельной работы**

**Для обучающихся по направлению  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Воронеж  
2022

УДК 641

**МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров** [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по направлению 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» /Воронеж.гос.ун-т.инж. технол.; сост. Г.В. Мезенцева. – Воронеж: ВГУИТ, 2022 – 39 с. - [ЭИ]

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)». Предназначены для закрепления теоретических знаний и практических навыков дисциплин цикла Профессionalного модуля (ПМ. 03).

Библиогр.:13 назв.

Составитель: преподаватель Г.В. Мезенцева

Научный редактор декан ФСПО Е.В. Асмолова

Рекомендуется к размещению  
в ЭОС и ЭБ ВГУИТ

© Мезенцева Г.В., 2022

© ФГБОУ ВО «Воронеж.  
гос. ун-т инж. технол.», 2022

## ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации и проведения коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях, к освоению следующих видов деятельности:

- управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.

Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении данной дисциплины являются:

- товары, производимые и/или реализуемые в производственных, обслуживающих организациях;
- услуги, оказываемые сервисными организациями;
- первичные трудовые коллективы.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на формирование следующих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество,

диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

**Самостоятельная работа обучающихся представляет собой подготовку к тестированию, выполнение реферата, рубежный контроль по практическим заданиям, направленной на решение профессиональных задач в области организации и проведения коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.**

**Форма контроля СРО: тест**

**Дополните**

1. Деятельность по отпуску товаров потребителем называется:  
..... товаров.
2. Сведения о товаре, предназначенные для пользователей – субъектов коммерческой деятельности-..... информация.

**Укажите номера всех правильных ответов**

3. Для определения показателей качества продовольственных товаров используют:

- 1) органолептический метод
- 2) метод управления
- 3) инструментальный
- 4) метод познания

4. Инструментальными методами определяют:

- 1) вкус
- 2) консистенция

3) запах

4) Содержание жира

5) Содержание сухих веществ

### **Дополните**

5. Содержание в продуктах жиров, углеводов и белков, определяемое их усвояемостью, выраженное в калориях называется:..... ценностью.

6. Показатель, характеризующий степень использования организмом потребляемого продукта есть-.....

7. Характеризует всю полноту полезных свойств продукта, т.е. доброкачественность, усвояемость, содержание питательных веществ..... ценность.

### **8. Установите соответствие**

По месту упаковывания различают упаковку	Ответственный за упаковку
1. Производственную	А Производит продавец
2. Торговую	Б Осуществляет производитель

### **9. Установите соответствие**

Назначение добавок	Классы добавок
1. Красители	А Е-200 и далее
2. Консерванты	Б Е-100; Е-101; Е-102;

3. Стабилизаторы	В Е-400 и далее
4. Усилители вкуса и запаха	Г Е-600 и далее

**Укажите номера всех правильных ответов**

10. По форме представления товарной информации товарные знаки могут быть:

- 1) фирменные, ассортиментные
- 2) словесные, буквенные, цифровые
- 3) индивидуальные, коллективные

**Дополните**

11. Размерные знаки – знаки, предназначенные для обозначения конкретных физических величин, определяющих..... характеристику товара.

**Укажите номера всех правильных ответов**

12. Основные функции маркировки:

- 1) защитная, санитарно-гигиеническая
- 2) красочно-эстетическая
- 3) информационная, мотивационная

**Дополните**

13. Производственная маркировка – текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные ..... на товар или другие носители информации.

**Укажите номера всех правильных ответов**

14. Информационные знаки, предназначенные для автоматизированных идентификаций и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов:

- 1) знаки соответствия или качества
- 2) эксплуатационные
- 3) предупредительные
- 4) штриховое кодирование

**Укажите номера всех правильных ответов**

15. Свойства ассортимента:

- 1) широта действительная
- 2) показатель устойчивости
- 3) показатель новизны
- 4) базовый показатель

16. Широта ассортимента характеризуется:

- 1) действительной широтой
- 2) базовой полнотой
- 3) коэффициентом полноты

17. Показатель новизны:

- 1) количество новых товаров в общем перечне
- 2) способность товаров удовлетворять спрос ни одни и те же товары;

3) минимально допустимое количество видов товаров повседневного спроса

18. Ассортимент товаров это:

- 1) набор товаров по определённым признакам
- 2) товары, удовлетворяющие разнообразные потребности
- 3) присвоение кода товарам

19. По местонахождению товара различают ассортимент:

- 1) торговый
- 2) промышленный
- 3) простой
- 4) рациональный

20. Ассортимент по степени удовлетворения потребности различают:

- 1) рациональный
- 2) оптимальный
- 3) торговый
- 4) учебный

21. Ассортимент товаров по широте охвата различают:

- 1) простой
- 2) сложный
- 3) торговый



4) рациональный

5) групповой

22. Сопутствующей ассортимент включает:

1) набор товаров, которые выполняют вспомогательные функции и не относятся к основным для данной организации

2) набор товаров разных групп

3) набор товаров выполняющие вспомогательные функции

4) товары, не относящиеся к основным для данной организации

5) набор товаров, включающий значительное кол-во групп, видов.

23. Ширина ассортимента характеризуется:

1) действительной шириной

2) коэффициентом ширины

3) базовой шириной

4) коэффициентом полноты

24. Полнота ассортимента характеризуется:

1) количеством видов одной группы

2) количеством наименований одной группы

3) количеством разновидностей одной группы

4) способностью набора товаров удовлетворять спрос

25. Биологическая ценность характеризуется:

- 1) теплопроводностью
- 2) теплоёмкостью
- 3) наличием витаминов
- 4) макро и микроэлементов
- 5) белков, липидов

26. Пищевая ценность характеризует всю полноту:

- 1) биологически активных веществ
- 2) питательных веществ
- 3) теплопроводности
- 4) объёмной массы

27. Энергетическая ценность определяется содержанием:

- 1) жиров
- 2) экологичностью
- 3) белков
- 4) усвояемостью

28. Минеральные вещества подразделяют на группы:

- 1) Макроэлементы
- 2) ультрамикроэлементы
- 3) алканы
- 4) микроэлементы

29. К макроэлементам относят:

- 1) уран
- 2) фосфор
- 3) железо
- 4) бром

30. К микроэлементам относят:

- 1) железо
- 2) йод
- 3) кобальт
- 4) фосфор

31. К ультрамикроэлементам:

- 1) кальций
- 2) радий
- 3) мышьяк
- 4) уран

32. К углеводам относят:

- 1) глюкоза
- 2) ферменты
- 3) фруктоза
- 4) сахароза

33. Витамины подразделяют на:

- 1) водорастворимые
- 2) жирорастворимые
- 3) растительные

34. К жирорастворимым витаминам относят:

- 1) витамин С
- 2) витамин D
- 3) витамин А
- 4) витамин В<sub>6</sub> В<sub>12</sub> В<sub>2</sub>

Дополните

35. Набор товаров , формируемый по определённым признакам и удовлетворяющий разнообразные, индивидуальные потребности называется .....товаров.

36. Количественное выражение свойств ассортимента называется..... ассортимента.

37. Вещества, небольшое количество которых, способно обеспечивать нормальное течение физиологических процессов в организме называются.....

**Укажите номера всех правильных ответов**

38. Количество признаков и ступеней определяет:

- 1) глубину классификации
- 2) структуру классификации
- 3) ассортимент

39. Преимущества иерархического метода :

- 1) гибкость системы
- 2) возможность выделения общности и сходства признаков объектов на одной или разных ступенях
- 3) удобство пользования

40. В группу корнеплоды входят подгруппы:

- 1) картофель
- 2) капуста
- 3) морковь
- 4) салат

41. Семечковые плоды:

- 1) вишня
- 2) ананасы
- 3) яблоки
- 4) манго

42. Семейство зерновых:

- 1) пшеница
- 2) гречиха
- 3) фасоль
- 4) горох

43. Физико-химические показатели качества мёда

- 1) содержание влаги 21%
- 2) содержание оксиметилфурфурола
- 3) содержание крахмала

44. К крахмалопродуктам относят:

- 1) пшеничный крахмал
- 2) модифицированные крахмалы
- 3) крахмал

45. В группу плодово-ягодных кондитерских изделий входят:

- 1) пастильные изделия
- 2) карамель
- 3) печенье сдобное
- 4) шоколад

46. Вкусовые товары делят на группы:

- 1) кондитерские изделия
- 2) чай, кофе, чайные и кофейные напитки
- 3) молоко и сливки
- 4) пищевые жиры

47. Чай подразделяют на следующие группы:

- 1) байховый

2) натуральный жареный в зёрнах

3) растворимый напиток

48. Цвет соли сорта экстра:

1) белый

2) с сероватым оттенком

3) розоватым оттенком

4) голубоватым оттенком

49. К группе ликеры относят:

1) кремы

2) пунши

3) горькие

4) Аперитивы

50. При выработке топленого молока пастеризация происходит:

1) при 95-98 °C

2) при 63-65 °C

3) при 70-85 °C

51. К твёрдым сычужным сырам относят:

1) пошехонский

2) пикантный

3) латвийский

4) брынза

52. Семечковые плоды:

1) груши +

2) бананы

3) ананасы

4) фундук

53. Вкусовые товары:

1) чай

2) безалкогольные напитки

3) пряности

4) мёд

54. В группу клубнеплоды входят:

1) морковь

2) лук

3) картофель

4) батат(сладкий картофель)

5) земляная груша(топинамбур)

55. Сушеные груши по качеству делят:

1) высший сорт

2) первый сорт



3) столовый сорт

4) экстра

56. По назначению мука бывает:

1) хлебопекарная

2) макаронная

3) кондитерская

4) картофельная

57. Концентраты обеденных блюд подразделяют на:

1) первые

2) вторые

3) сладкие

4) кулинарные соусы

5) кофе

6) крахмал

58. Твёрдые сычужные включают группы:

1) Терочные температура второго нагрева  $50^{\circ}\text{C}$

2) Прессуемые с низкой температурой второго нагрева

3) самопрессующиеся с низкой температурой второго нагрева

4)созревающий с плесенью внутри сыра

5) рассольные, созревающие в концентрированном растворе поваренной соли.

59. К субпродуктам 2 категории относят:

- 1) мозги
- 2) сердце
- 3) сычуг
- 4) лёгкие
- 5) желудок

60. Съедобными частями рыбы являются:

- 1) мясо
- 2) икра
- 3) плавники
- 4) жабры
- 5) сердце
- 6) печень

61. Несъедобными частями рыбы являются:

- 1) икра
- 2) сердце
- 3) жабры
- 4) головы

5) чешуя

62. Плавленые сыры по рецептуре и технологии подразделяются на:

1) ломтевые

2) колбасные

3) сладкие

4) творожные

63. Химический состав и пищевая ценность мяса зависят от:

1) корма

2) возраста

3) породы скота

4) теплопроводности

64. К субпродуктам 1 категории относят:

1) язык

2) рубец свиной

3) губы

4) печень

5) вымя

**Дополните**

65. Определённая форма культурного растения со всеми присущими ей природными свойствами, выращиваемого в определённых правилах называется -..... сорт.
66. Вместо семенных камер имеют косточку, окружённую мякотью ..... плоды.
67. Крупа-это ....., частично или полностью освобождённое от плодовых и семенных оболочек.
68. Удаление остатков цветочных плёнок, плодовых оболочек зародышей называется -..... зерна.
69. Сахар представляет собой чистый углевод, называемый - .....
70. Плоды и зёрна кофейного дерева культурных видов и продукты, получаемые из них на разных стадиях переработки и потребления называются -.....
71. Сухой пищевой продукт, растворимый в воде, получаемый из натурального жареного кофе физическими методами с использованными в качестве экстрагента воды – натуральный ..... кофе.
72. Масло из коровьего молока с массовой долей жира от 50,0 % до 85,0 %, представляющие собой дисперсную систему «воды в жире» - ..... масло.
73. Масло из коровьего молока с массовой долей жира не менее 99,0 % , изготовляемое из сливочного масла вытапливанием жировой фазы, имеющие специфический вкус, запах, консистенцию-..... масло.
74. Сыр с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 49,0 до 56,0% - ..... сыр.

75. Сыр с массовой долей поваренной соли не менее 5,0 % - ..... сыр.
76. Пищевой продукт, изготовленный по технологии сыра с использованием немолочного жира или белка-..... продукт.
77. Молоко улучшает соотношение составных частей пищевого рациона, повышая их .....
78. Представляют собой жирную часть коровьего молока.....
79. Соотношение убойной массы скота к его живой предубойной массе, выраженное в процентах - ..... выход.
80. Масса животного перед убоем после голодной выдержки - ..... предубойная масса.
81. Яйца, не хранившиеся при отрицательной температуре и реализуемые в течение 7 суток после снесения называют ..... яйца.
82. Яйца, срок хранения которых не превышает 25 суток со дня сортировки, не считая дня снесения, и яйца хранящиеся в холодильниках 120 сут. называют ..... яйца.

**Укажите номера всех правильных ответов**

83. Столовое белье представлено:
- 1) скатертями, салфетками, полотенцами
  - 2) простынями, пододеяльниками, наволочками
  - 3) сорочками, пижамами, комбинациями

4) фартуками, передниками, пелеринами

84. Ткани, предназначенные для изготовления нательного, постельного, столового белья называются:

1) платьево-сорочечные

2) костюмно-пальтовые

3) бельевые

4) мебельно-декоративные

85. К волокнам животного происхождения относят:

1) натуральные шерсть и шелк

2) хлопок и лён

3) синтетические волокна

4) искусственные волокна

86. Хромовые кожи, вырабатываемые из шкур овец, называются:

1) шевро

2) шеврет

3) опоек

4) выросток

87. К спортивной обуви относятся:

1) ботинки лыжные

2) сапоги детские

3) туфли модельные

4) туфли комнатные

### **Дополните**

88. Мебель из древесины по способу выработки может быть столярной, гнутой, плетеной и

89. Хрустальное стекло отличается от обыкновенного стекла наличием в составе стекломассы .....

### ***Критерии оценки теста***

Студент ответил на 85-100 % вопросов -5

Студент ответил на 70-84 % вопросов - 4

Студент ответил на 55-69 % вопросов - 3

Студент ответил на 0-54 % вопросов - 2

### **Форма контроля СРО: реферат с презентацией**

Темы реферата.

1. Товароведно-коммерческая характеристика зерномучных товаров.

2. Товароведно-коммерческая характеристика мяса и мясных товаров.

3. Товароведно-коммерческая характеристика рыбы и рыбных товаров.

4. Товароведно-коммерческая характеристика молока и молочных товаров.

5. Товароведно-коммерческая характеристика пищевых жиров

6. Товароведно-коммерческая характеристика яиц и яичных товаров.
7. Товароведно-коммерческая характеристика свежих овощей, плодов и грибов.
8. Товароведно-коммерческая характеристика сахара, мёда, крахмала.
9. Товароведно-коммерческая характеристика кондитерских товаров.
10. Товароведно-коммерческая характеристика пищевых концентратов.
11. Товароведно-коммерческая характеристика вкусовых товаров.
12. Товароведно-коммерческая характеристика текстильных товаров
13. Товароведно-коммерческая характеристика трикотажных товаров.
14. Товароведно-коммерческая характеристика швейных товаров.
15. Товароведно-коммерческая характеристика обувных товаров.
16. Товароведно-коммерческая характеристика пушно-меховых товаров.
17. Товароведно-коммерческая характеристика галантерейных товаров
18. Товароведно-коммерческая характеристика мебельных товаров.
19. Товароведно-коммерческая характеристика строительных товаров.
20. Товароведно-коммерческая характеристика стеклянных товаров.
21. Товароведно-коммерческая характеристика товаров из пластических масс.



22. Товароведно-коммерческая характеристика товаров бытовой химии.
23. Товароведно-коммерческая характеристика электробытовых товаров.
24. Товароведно-коммерческая характеристика металлических бытовых товаров.
25. Товароведно-коммерческая характеристика радиоэлектронных товаров.
26. Товароведно-коммерческая характеристика фотографических и кинотоваров.
27. Товароведно-коммерческая характеристика спортивных товаров.
28. Товароведно-коммерческая характеристика товаров для рыбной ловли.
29. Товароведно-коммерческая характеристика игрушек.
30. Товароведно-коммерческая характеристика музыкальных товаров.
31. Товароведно-коммерческая характеристика ювелирных товаров.
32. Товароведно-коммерческая характеристика парфюмерно-косметических товаров.

**Методика написания реферата, презентации и защиты.**

Структура реферата: Титульный лист. Содержание. Введение. Раздел 1,2,3. Заключение .Список литературы.

Объем реферата – 15-20 страниц. Текст реферата печатается 14 шрифтом через 1,5 интервала. Поля: слева – 3 см, справа – 1 см, сверху – 2 см, снизу – 2,5 см. Текст печатается с абзацами. Заголовки и подзаголовки отделяются от основного текста сверху и снизу пробелом в три интервала.

Введение занимает 1-3 страницы и отражает курс проблемы. Во введении необходимо сформулировать цель работы. В основной части необходимо дать содержательную характеристику проблемы. Текст основной части должен быть разделен на несколько параграфов, иметь ссылки на литературные источники. В заключении должны быть сформулированы выводы, отражающие основные результаты работы. Список литературы составляется в алфавитном порядке фамилий авторов или названий произведений (при отсутствии фамилии автора). В списке применяется общая нумерация литературных источников. При написании реферата рекомендуется обращаться к новейшим научным источникам. При оформлении исходных данных источника указываются фамилия и инициалы автора, название работы, место издания, издательство, год издания, общее количество страниц.

Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе MS PowerPoint. Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов - то есть электронных страничек, занимающих весь экран монитора (без присутствия панелей программы). Чаще всего демонстрация презентации проецируется на большом экране, реже – раздается собравшимся как печатный материал. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).

### **Критерии оценки реферата**

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

### **Новизна текста:**

а) актуальность темы исследования;

б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных);

в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал;

г) заявленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений;

д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

#### **Степень раскрытия сущности вопроса:**

а) соответствие плана теме реферата;

б) соответствие содержания теме и плану реферата;

в) полнота и глубина знаний по теме;

г) обоснованность способов и методов работы с материалом;

е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

#### **Обоснованность выбора источников:**

а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

#### **Соблюдение требований к оформлению:**

а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы;

б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией;

в) соблюдение требований к объёму реферата.

**Оценка «5» ставится**, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

**Оценка «4» –** основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

**Оценка «3» –** имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

**Оценка «2» –** тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

### **Критерии оценки презентации реферата:**

	Минимальный ответ	Изложенный, раскрытый ответ	Законченный, полный ответ	Образцовый, примерный ответ
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация не систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов

Оформление	Не использованы технологии Power Point. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии Power Point частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (Power Point и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений
Оценка	Неудовлетворительно (требуется доработки)	удовлетворительно	хорошо	отлично

### **Рубежный контроль по практическим заданиям**

**Решите следующие задачи:**

1. Средний образец муки ржаной обдирной по органолептическим показателям полностью соответствует требованиям государственного стандарта, но ощущается лёгкое увлажнение. Сделайте заключение о качестве.

2. Цвет пшеничной муки определяется по сухой и мокрой пробе, ржаной – только по сухой. Почему нельзя определять цвет ржаной муки по мокрой пробе?

3. На хлебозавод поступила мука пшеничная высшего сорта с низкими хлебопекарными свойствами. При анализе муки

установлены следующие показатели её качества: цвет – белый; вкус и запах – без постороннего; массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,55%; крупность помола – остатка на шёлковом сите №43 нет; массовая доля сырой клейковины 29%; качество сырой клейковины – удовлетворительное. При производстве хлеба соблюдены все технологические параметры, однако он имел расплывчатую форму, непечённый мякиш, низкую пористость. В чём причина брака, зависящая от качества муки? Как использовать такую муку?

4. На макаронную фабрику поступила пшеничная мука высшего сорта, полученная из твёрдой пшеницы, с массовой долей влаги 15,3 и золы 0,74%. Соответствует ли мука требованиям стандарта для высшего сорта?

5. Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25г обнаружено: 0,2г сорной примеси, 0,065г испорченных ядер, 0,3 колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

6. В навеске «полтавской» крупы весом 10г обнаружено: 0,1г испорченных ядер 0,01г вязеля. Дайте заключение о качестве. обнаружено: 0,3г пожелтевших зёрен, 0,1 глютинозных, 0,01 необрушенных зёрен.

7. При оценке качества вяленого леща неразделанного обнаружено следующее: рыба средней упитанности, поверхность чистая, брюшко ослабевшее и пожелтевшее, сбита чешуя, незначительный налёт соли, консистенция слегка ослабевшая, вкус и запах, свойственные вяленой рыбе. Содержание соли 15% и влаги 40%. Дайте заключение о качестве.

8. При оценке качества сельди тихоокеанской обезглавленной пряного посола установлено: рыба упитанная, на поверхности имеются лёгкие пожелтевшие пятна, хорошо заметны хлопья

белковых веществ; консистенция недостаточно сочная; вкус и запах приятные, свойственные рыбе данного посола. Дайте заключение о качестве.

9. Определите возможность использования в пищу живой рыбы, имеющей следующие показатели качества: а) естественная окраска обесцвечена, движения вялые, плавает на боку и лежит на дне; б) имеются механические повреждения, с тусклой чешуей, мутными глазами, запахом нефтепродуктов.

10. Средний образец от партии смородины 2-го сорта имеет следующие отклонения по качеству (%): перезревших и с механическими повреждениями – 3, с примесью растительного происхождения – 0,1. дайте заключение о качестве.

11. При приёмке яблок свежих ранних сроков созревания 1-го сорта обнаружено следующее: плоды однородные по форме и окраске с размером по наибольшему поперечному диаметру 65 мм; нажимы и градобойны занимают общей площадью 2 кв.см; проколов кожицы – 1; на поверхности кожицы точки и пятна занимают 3 кв. см. Дайте заключение о качестве.

12. Средний образец от партии лимонов в общем соответствует требованиям государственного стандарта, однако обнаружены следы сажистого грибка и щитовки на поверхности 1/8 общей площади. Дайте заключение о качестве.

### **Вопросы к экзамену**

1. Ассортимент продовольственных товаров.
2. Пищевая ценность продовольственных товаров.
3. Химический состав продовольственных товаров: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры.
4. Химический состав продовольственных товаров: белки, ферменты, витамины, прочие вещества.
5. Качество продовольственных товаров и методы его определения.



6. Потребительские свойства непродовольственных товаров широкого потребления.
7. Виды информации о товарах.
8. Средства информации о товарах.
9. Зерномучные товары: роль в питании человека, классификация, характеристика. Зерно: химический состав, строение, семейства, требования к качеству, процессы, происходящие при хранении.
10. Мука: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия хранения и процессы, происходящие при хранении.
11. Крупы: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия хранения.
12. Свежие овощи, их классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, значение в питании человека.
13. Свежие грибы: пищевая ценность, классификация, требования к качеству, значение в питании человека, кулинарное использование.
14. Свежие плоды: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, болезни, значение в питании человека.
15. Вкусовые товары: классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству.
16. Молоко: химический состав, пищевая ценность, технологический процесс производства, требования, предъявляемые к качеству согласно ГОСТ, дефекты, ассортимент.
17. Кисломолочные товары: значение в питании человека, химический состав, классификация, характеристика, ассортимент, процесс

- производства, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
18. Сыры мягкие сычужные: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
  19. Сыры твёрдые сычужные: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
  20. Крахмал: энергетическая ценность, процесс производства, характеристика, требования к качеству, кулинарное использование.
  21. Сахар: энергетическая ценность, процесс производства, характеристика, требования к качеству, кулинарное использование.
  22. Кондитерские изделия: классификация, характеристика ассортимента, требования, предъявляемые к качеству, роль изделий в приготовлении пищи.
  23. Мясо: химический состав, технологический процесс, требования к качеству, определение доброкачественности.
  24. Мясо: классификация, ткани, послеубойные изменения, сущность процесса созревания.
  25. Колбасные изделия: пищевая ценность, технологический процесс производства, классификация по видам и способам обработки, характеристика, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
  26. Субпродукты: классификация, питательная ценность, требования к качеству.
  27. Мясо птицы: питательная ценность, требования к качеству.

28. Животные кулинарные жиры: пищевая ценность, виды, классификация, характеристика, требования к качеству, дефекты.
29. Масло коровье и масло растительное: пищевая ценность, процесс производства, классификация, характеристика, требования к качеству, дефекты, условия хранения.
30. Маргарин, майонез: ассортимент, характеристика, процесс производства, энергетическая ценность, требования, предъявляемые к качеству согласно ГОСТ.
31. Основные семейства промысловых рыб. Виды. Характеристика.
32. Рыба: химический состав, строение, классификация, характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы, требования к качеству,
33. Значение в питании человека, условия хранения, определение доброкачественности рыбы.
34. Яйца и яичные продукты: химический состав, пищевая ценность классификация, характеристика, требования к качеству согласно ГОСТ, дефекты, условия хранения.
35. Текстильные товары: ассортимент, требования к качеству.
- 36.. Трикотажные товары: ассортимент, требования к качеству.
37. Швейные товары: ассортимент, требования к качеству.
38. Обувные товары: ассортимент, требования к качеству.
39. Пушно-меховые товары: ассортимент, требования к качеству.
- 40 .Галантерейные товары: ассортимент, требования к качеству.
41. Мебельные товары: ассортимент, требования к качеству.
42. Строительные товары: ассортимент, требования к качеству.
- 43 .Стекланные товары: ассортимент, требования к качеству.

44. Товары из пластических масс: ассортимент, требования к качеству.
45. Товары бытовой химии: ассортимент, требования к качеству.
46. Электробытовые товары: ассортимент, требования к качеству.
47. Металлические бытовые товары: ассортимент, требования к качеству.
48. Радиоэлектронные товары: ассортимент, требования к качеству.
49. Фотографические и кинотовары: ассортимент, требования к качеству.
50. Спортивные товары: ассортимент, требования к качеству.
51. Товары для рыбной ловли: ассортимент, требования к качеству.
52. Игрушки: ассортимент, требования к качеству.
53. Музыкальные товары: ассортимент, требования к качеству.
54. Ювелирные товары: ассортимент, требования к качеству.
55. Машины для механизации работ на приусадебном участке и садово - огородный инвентарь.

## **Библиографический список**

### **Основная литература**

1. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учеб. Пособие – Воронеж, 2019

<http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4794>

2. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. – Москва : Дашков и К°, 2020

[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=572966](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=572966)

3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. – Москва : Дашков и К°, 2018

[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=496166](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496166)

### **Дополнительная литература**

1. Косарева, О.А. Теоретические основы товароведения : учебник - М. : Университет «Синергия», 2017

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=455426](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=455426)

2. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие - М. : Дашков и К°, 2018

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=495843](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=495843)

3. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - М. : Дашков и Ко, 2018

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=496128](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496128)

### **Периодические издания**

1. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=35676](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676) - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»

2. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета

- инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал  
– Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=32905](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905)  
- Журнал «Вестник Воронежского государственного  
университета инженерных технологий»
3. Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические  
нормативы» CD
  4. Журнал «Спрос»
  5. Журнал «Коммерсант»
  6. Газета «Гастроном»
  7. Журнал «Питание и общество»

Электронное издание

**МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И  
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**Методические указания  
к выполнению самостоятельной работы**

Для обучающихся по направлению  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Составитель: МЕЗЕНЦЕВА ГАЛИНА ВИТАЛЬЕВНА