


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой

 Дерканосова Н.М.

17. 12. 2015 г.

Фонд оценочных средств

Б 1.В.ОД.16 Технология и экспертиза кондитерских и вкусовых изделий
для направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»
профиль: «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции»

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	+	+
ПК-22	владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-7	<p>Знать: требования к качеству и безопасности кондитерских и вкусовых изделий; факторы, обуславливающие их качество.</p> <p>Уметь: пользоваться справочной и нормативной документацией.</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых изделий.</p>	1-2	Сформированные и системные знания факторов, влияющих на качество и безопасность кондитерских и вкусовых изделий	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3
ПК-9	<p>Знать: общие принципы технологических процессов производства кондитерских и вкусовых изделий; факторы, влияющие на технологические параметры производства; условия хранения кондитерских и вкусовых изделий.</p> <p>Уметь: обоснованно подходить к выбору технологической схемы производства кондитерских и вкусовых изделий и условиям их хранения.</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть основными методами оценки качества сырья и готовых изделий.</p>	1-2	Сформированные и системные знания общих принципов технологических процессов производства кондитерских и вкусовых изделий, их хранения и методов проведения лабораторных исследований	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3
ПК-22	Знать: требования нормативной документации к качеству и безопасности кондитерских и вкусовых изделий	1-2	Сформированные и системные знания методов	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-

	<p>лий; основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых изделий.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к сельскохозяйственному сырью и продуктам его переработки.</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами анализа показателей качества и безопасности кондитерских и вкусовых изделий.</p>		<p>анализа показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки</p>	бота		задания 3.3	задания 3.3	задания 3.3
--	--	--	--	------	--	-------------	-------------	-------------

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-7	<p>Знать: требования к качеству и безопасности кондитерских и вкусовых изделий; факторы, обуславливающие их качество.</p> <p>Уметь: пользоваться справочной и нормативной документацией.</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых изделий.</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Курсовая работа, экзамен	Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5	Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5	Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5
ПК-9	Знать: общие принципы технологических процессов производства конди-	Лабораторные занятия, само-	Курсовая работа, экзамен	Вопросы из раздела 3.2, темы из	Вопросы из раздела 3.2, темы из	Вопросы из раздела 3.2, темы из

	<p>терских и вкусовых изделий; факторы, влияющие на технологические параметры производства; условия хранения кондитерских и вкусовых изделий.</p> <p>Уметь: обоснованно подходить к выбору технологической схемы производства кондитерских и вкусовых изделий и условиям их хранения.</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть основными методами оценки качества сырья и готовых изделий.</p>	<p>стоятельная работа</p>		<p>раздела 3.5</p>	<p>раздела 3.5</p>	<p>раздела 3.5</p>
ПК-22	<p>Знать: требования нормативной документации к качеству и безопасности кондитерских и вкусовых изделий; основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых изделий.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к сельскохозяйственному сырью и продуктам его переработки.</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами анализа показателей качества и безопасности кондитерских и вкусовых изделий.</p>	<p>Лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Курсовая работа, экзамен</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5</p>

2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы: знание ассортимента и потребительских свойств кондитерских и вкусовых изделий, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; знание методов идентификации, экспертизы качества и безопасности кондитерских и вкусовых изделий для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; умение оценивать соответствие информации кондитерских и вкусовых изделий требованиям нормативной документации; определять требования к кондитерским и вкусовым изделиям и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты: знание ассортимента и потребительских свойств кондитерских и вкусовых изделий, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; знание методов идентификации, оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых изделий для диагностики дефектов; умение оценивать соответствие информации кондитерских и вкусовых изделий требованиям нормативной документации; определять требования к кондитерским и вкусовым изделиям и устанавливать соответствие их качества
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной: факторов, формирующих и сохраняющих их качество кондитерских и вкусовых изделий; знание методов идентификации, оценки качества кондитерских и вкусовых изделий; умение оценивать соответствие информации кондитерских и вкусовых товаров требованиям нормативной документации; умение определять требования к кондитерским и вкусовым изделиям
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый «удовлетворительно»	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста
Продвинутый «хорошо»	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста
Высокий «отлично»	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста

2.7. Критерии оценки курсовых работ

Оценка	Критерии
«отлично», высокий уровень	работа носит исследовательский или творческий характер; содержит грамотно изложенную теоретическую базу; характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными; легко отвечает на поставленные вопросы
«хорошо», повышенный уровень	работа носит исследовательский или творческий характер; содержит грамотно изложенную теоретическую базу; характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами; при защите студент показывает хорошие знания вопросов темы; с некоторыми затруднениями отвечает на поставленные вопросы
«удовлетворительно», пороговый уровень	работа носит исследовательский или творческий характер; содержит теоретический раздел; базируется на практическом материале, но отличается поверхностным изложением материала; в ней просматривается непоследовательность в изложении материала; представлены необоснованные предложения; при защите

	студент проявляет неуверенность; показывает слабое знание вопросов темы; не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы
«неудовлетворительно»	работа не носит исследовательского и творческого характера; не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях; не имеет выводов; при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме; не знает теории вопроса; при ответе допускает существенные ошибки

2.8 Допуск к сдаче зачета

Зачет по данной дисциплине не предусмотрен

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к зачету

Зачет по данной дисциплине не предусмотрен

3.2 Вопросы к экзамену

1. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских изделий. Основные направления расширения ассортимента. Пищевая ценность. Классификация.
2. Состояние и перспективы развития рынка сахара. Сырье и технология производства сахара. Экспертиза, хранение.
3. Сырье и технология производства шоколада. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество шоколада.
4. Сырье и технология производства какао-порошка. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество какао-порошка.
5. Сырье и технология производства фруктово-ягодные кондитерских изделий. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество фруктово-ягодных кондитерских изделий.
6. Сырье и технология производства повидла, желе, цукатов. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество повидла, желе, цукатов.
7. Сырье и технология производства мармелада. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество мармелада.
8. Сырье и технология производства пастилы. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество пастилы.
9. Сырье и технология производства зефира. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество зефира.
10. Сырье и технология производства карамельных изделий. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество карамельных изделий.
11. Сырье и технология производства конфет. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество конфет.
12. Сырье и технология производства ириса. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество ириса.
13. Сырье и технология производства драже. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество драже.
14. Сырье и технология производства халвы. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество халвы.
15. Сырье и технология производства сахаристых восточных сладостей. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество сахаристых восточных сладостей.

-
16. Сырье и технология производства печенья. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество печенья.
 17. Сырье и технология производства затяжного и сдобного печенья. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество затяжного и сдобного печенья.
 18. Сырье и технология производства галет. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество галет.
 19. Сырье и технология производства крекера. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество крекера.
 20. Сырье и технология производства вафель. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество вафель.
 21. Сырье и технология производства пряничных изделий. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество пряничных изделий.
 22. Сырье и технология производства тортов и пирожных. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество тортов и пирожных.
 23. Сырье и технология производства рулетов, кексов, ромовых баб. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество рулетов, кексов, ромовых баб.
 24. Сырье и технология производства мучных восточных сладостей. Пищевая ценность, классификация. Экспертиза качества. Факторы, сохраняющие качество мучных восточных сладостей.
 25. Чай. Районы промышленного производства. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества.
 26. Факторы, формирующие качество чая разных видов. Понятие чайных напитков.
 27. Кофе. Районы выращивания и производства. Экспертиза. Хранение.
 28. Кофе растворимый: понятие, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество.
 29. Спирт питьевой этиловый: химический состав, влияние на организм человека. Классификация и ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.
 30. Водки и водки особые: понятие, влияние на организм человека. Сырье и технология производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Хранение.
 31. Коньяки: понятие, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.
 32. Бренди, виньяк, арманьяк: понятие, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.
 33. Джин, виски, ром: понятие. Сырье и технология производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Хранение.
 34. Ликероводочные изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Сырье и технология производства.
 35. Наливки, настойки, пунши, аперитивы, коктейли. Сырье и технология производства.
 36. Виноградные вина. Классификация по различным признакам. Сырье и технология производства.
 37. Вина столовые: понятие, пищевая ценность. Классификация. Сырье и технология производства. Факторы, формирующие качество столовых вин. Экспертиза. Хранение.
 38. Вина специальные: понятие, пищевая ценность. Классификация. Сырье и технология производства. Факторы, формирующие качество специальных вин. Экспертиза. Хранение.
 39. Игристые и жемчужные вина. Сырье и технология производства. Экспертиза качества.
 40. Шампанское: понятие. Классификация и ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза качества. Хранение.
 41. Ароматизированные вина: понятие. Сырье и технология производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Хранение.
 42. Медовые вина: понятие, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.

-
43. Плодовые вина: понятие, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.
 44. Пиво и пиво специальное. Классификация, ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза.
 45. Квас. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.
 46. Минеральные и искусственно минерализованные воды. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.
 47. Безалкогольные газированные напитки. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза. Хранение.
 48. Питьевые воды: понятие, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Сырье и технология производства. Экспертиза качества. Хранение.
 49. Пряности: пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.
 50. Поваренная соль. Классификация по способу получения и характеру обработки. Ассортимент. Технология производства. Экспертиза. Хранение.

3.3 Тестовые задания

1. Для получения сахара из сахарной свеклы получают сок, насыщенный
2. Сахар белый в зависимости от особенностей получения вырабатывают трех видов:
3. В зависимости от крепости кусковой сахар вырабатывают двух разновидностей: ... и ...
4. Кусковой сахар может вырабатываться путем ... кристаллического сахара или путем ... отлитого в формы.
5. Кристаллический сахар вырабатывают в виде кристаллов размером от 0,2 до 2,5 мм. Если размер кристаллов менее 0,2 мм, то такой продукт является ...
6. В зависимости от качества сахар белый подразделяют на две категории: ...
7. К калорийным заменителям сахара относятся ...; ...;
8. Применение ... в качестве заменителя сахара обусловлено тем, что это вещество примерно в два раза слаще обычного сахара.
9. Степень сладости синтетических заменителей превышает сладость сахара более чем
(Укажите примерную цифру).
10. Цвет коричневого сахара импортного производства обусловлен тем, что при его производстве кристаллы сахара не

Выберите правильный ответ из нескольких предложенных вариантов.

11. Каким углеводом является обычный сахар по природе?

- а) глюкоза;
- б) мальтоза;
- в) сахароза;
- г) фруктоза.

12. Какое сырье не используется для получения сахара?

- а) сладкий картофель (батат);
- б) сахарная свекла;
- в) сахарный тростник;
- г) сок сахарной пальмы.

13. На какие категории подразделяется сахар белый в зависимости от показателей качества?

- а) люкс, экстра, высшая, первая;
- б) экстра, высшая, первая, вторая;
- в) экстра, высшая, первая;
- г) экстра и первая.

14. Каково содержание сахарозы в белом сахаре категории экстра?

- а) 100 %;
- б) не менее 99,9 %;

в) не менее 99,5 %;

г) не менее 99 %.

15. Какой прибор используют для определения содержания сахарозы в сахаре?

а) поляриметр;

б) ареометр;

в) рефрактометр;

г) любой из перечисленных приборов.

16. Каков максимальный рекомендуемый срок годности кристаллического сахара?

а) не более четырех лет с даты изготовления;

б) не более четырех лет с даты поступления сахара в торговую сеть;

в) не более трех лет с даты изготовления;

г) не более одного года с даты поступления сахара в торговую сеть.

17. При какой влажности воздуха рекомендуется хранить сахар кристаллический и сахар кусковой?

а) не выше 70 % для обоих видов;

б) не выше 75 % для обоих видов;

в) не выше 70 % для кристаллического сахара и не выше 75 % для кускового сахара;

г) не выше 75 % для кристаллического сахара и не выше 70 % для кускового сахара.

18. Какой из перечисленных заменителей сахара обладает калорийностью?

а) сахарин;

б) ксилит;

в) стевия;

г) аспартам.

19. Как степень сладости фруктозы отличается от сладости обычного сахара?

а) у фруктозы и сахарозы одинаковая степень сладости;

б) фруктоза почти в два раза слаще сахара;

в) сахар почти в два раза слаще фруктозы;

г) фруктоза почти в три раза слаще сахара.

20. Людям какой из перечисленных категорий категорически противопоказаны синтетические подсластители?

а) для применения подсластителей нет противопоказаний;

б) людям, больным сахарным диабетом;

в) людям с ожирением;

г) беременным женщинам.

21. Фруктово-ягодные изделия:

а) варенье;

б) джем;

в) желе;

г) конфитюр;

д) повидло;

е) цукаты.

22. Какие из перечисленных алкалоидов содержатся в какао-бобах?

а) хинин;

б) кофеин;

в) теобромин;

г) все перечисленные.

23. На какие виды подразделяется шоколад в зависимости от технологии производства и степени измельчения?

а) обыкновенный и десертный;

б) обыкновенный, десертный, пористый;

в) обыкновенный, десертный, белый;

г) обыкновенный, десертный, пористый, белый.

24. В чем особенности приготовления десертного шоколада?

- а) применение отборного сырья;
- б) взбивание шоколадной массы;
- в) длительное перетирание шоколадной массы;
- г) все перечисленное.

25. Какой шоколад называется горьким?

- а) не содержащий сахара;
- б) содержащий не менее 55 % какао-продуктов;
- в) содержащий не менее 80 % какао-продуктов;
- г) с повышенным содержанием алкалоидов, придающих выраженный горький вкус.

26. Что является основным сырьем для получения белого шоколада?

- а) какао-порошок;
- б) масло какао;
- в) молочные продукты;
- г) соевые продукты.

27. В чем особенности получения пористого шоколада?

- а) длительное перетирание шоколадной массы;
- б) взбивание шоколадной массы;
- в) искусственное насыщение шоколадной массы углекислым газом;
- г) формование шоколада в вакуум-аппаратах.

28. Как называется дефект, когда на поверхности шоколада появляется белый или серый налет?

- а) мелирование;
- б) поседение;
- в) старение;
- г) допускается любое из перечисленных названий.

29. Каковы причины появления на поверхности шоколада белого или серого налета?

- а) длительное хранение;
- б) перепады температуры при хранении;
- в) повышенное количество молока в рецептуре шоколада;
- г) нарушение технологии приготовления.

30. У каких разновидностей шоколада допускается неровная поверхность?

- а) пористый;
- б) шоколад с начинкой;
- в) с крупными добавлениями;
- г) у всех перечисленных.

31. В чем отличие рецептуры кондитерских плиток от шоколада?

- а) в плитках используют меньшее по сравнению с шоколадом количество тертого какао;
- б) в плитках используют меньшее по сравнению с шоколадом количество масла какао;
- в) тертое какао заменяют какао-порошком;
- г) масло какао заменяют другими растительными жирами.

32. Что является основой для приготовления карамельной массы?

- а) сахарный сироп;
- б) сироп из патоки;
- в) сахаро-паточный сироп;
- г) молочно-сахарный сироп.

32. На какие группы подразделяется карамель в зависимости от способа приготовления?

- а) леденцовая и с начинкой;
- б) леденцовая, с начинкой, диетическая;
- в) леденцовая, с начинкой, комбинированная;
- г) леденцовая, с начинкой, комбинированная, диетическая.

33. Какой из перечисленных видов начинки для карамели получают увариванием соответствующего сырья?

- а) сбивная;
- б) ореховая;
- в) фруктово-ягодная;
- г) прохладительная.

34. Какой из перечисленных видов начинки для карамели получают смешиванием и растиранием соответствующего сырья?

- а) молочная;
- б) медовая;
- в) желейная;
- г) шоколадно-ореховая.

35. Какие из перечисленных наименований карамели выпускаются с фруктово-ягодной начинкой?

- а) «Мичуринская»;
- б) «Черная смородина»;
- в) «Мечта»;
- г) «Лимонная».
- д) «Клюква»;
- е) «Бубенчики».

36. Какие из перечисленных наименований карамели выпускаются с молочной начинкой?

- а) «Цветочный нектар»;
- б) «Аленка»;
- в) «Чебурашка»;
- г) «Малина со сливками»;
- д) «Красный мак»;
- е) «Фея».

37. Какую начинку имеет карамель «Рачки», «Раковые шейки», «Гусиные лапки»?

- а) помадная;
- б) сбивная;
- в) ореховая;
- г) шоколадно-ореховая.

38. Какую начинку имеет карамель «Снежок», «Северное сияние», «Полярная»?

- а) ликерная;
- б) прохладительная;
- в) сбивная;
- г) желейная.

39. Какие из перечисленных наименований карамели выпускаются с ликерной начинкой?

- а) «Виктория»;
- б) «Апельсиновая»;
- в) «Ромовая»;
- г) «Бенедиктин»;
- д) «Абрикос»;
- е) «Арктика».

40. Какие из перечисленных наименований относятся к леденцовой карамели?

- а) «Монпансье»;
- б) «Лимончики»;
- в) «Яблоневый цвет»;
- г) «Снежок»;
- д) «Театральная»;

е) «Цветной горошек».

41. Из какой конфетной массы изготовлены конфеты «Буревестник», «Ромашка», «Василек»?

- а) фруктово-желейная;
- б) молочная;
- в) кремовая;
- г) помадная.

42. Какие из перечисленных наименований конфет изготовлены из ореховой конфетной массы?

- а) «Ласточка»;
- б) «Вечерний звон»;
- в) «Ну-ка, отними»;
- г) «Незнайка»;
- д) «Шалунья»;
- е) «Маска».

43. Из какой конфетной массы изготовлены конфеты «Юбилейные», «Райская пенка», «Птичье молоко»?

- а) молочная;
- б) сбивная;
- в) помадная;
- г) желейная.

44. Какие из перечисленных наименований конфет изготовлены из фруктовой и желеино-фруктовой конфетных масс?

- а) «Лунная ночь»;
- б) «Чио-Чио-сан»;
- в) «Наслаждение»;
- г) «Лазурное море»;
- д) «Стратосфера»;
- е) «Красный цветок».

45. Из какой конфетной массы изготовлены конфеты «Трюфели», «Красная Москва», «Космос»?

- а) молочная;
- б) шоколадно-ореховая;
- в) кремовая;
- г) желеино-фруктовая.

46. Какие из перечисленных наименований конфет изготовлены из масс, переслоенных вафлями?

- а) «Мишка на Севере»;
- б) «Каракум»;
- в) «Балет»;
- г) «Аленка»;
- д) «Петушок-золотой гребешок»;
- е) «Кот в сапогах».

47. Какие из перечисленных наименований конфет относятся к неглазированным?

- а) «Детские»;
- б) «Первоклассница»;
- в) «Конек-горбунок»;
- г) «Кузя - друг Аленки»;
- д) «Слоник»;
- е) «Тузик».

48. Из какой конфетной массы изготовлены конфеты «Батончики», «Буратино», «Спортивные»?

-
- а) ореховая;
 - б) типа пралине;
 - в) шоколадно-ореховая;
 - г) молочно-шоколадная.
49. Пряничные изделия по форме и размеру подразделяются на ... и
50. ... – это пласт из пряничного теста.
51. Смесь пряностей в пряничном производстве принято называть
52. В зависимости от способа приготовления теста пряники подразделяются на ... и
53. Для приготовления ... пряников тесто готовят на холодном сахаро-паточном сиропе, а для приготовления ... пряников – на горячем.
54. Вафли выпекают из жидкого, хорошо ... теста.
55. Вафли могут изготавливаться со следующими начинками:
56. Вафли «Лесная быль», «Смородинка», «Таежные» имеют ... начинку, а вафли «Лимонные», «Ананасные», «Апельсинные» – ... начинку.
57. ... готовят из сдобного теста, в которое могут добавлять изюм, цукаты, орехи.
58. ... изготавливают из свернутого выпеченного полуфабриката, который прослаивают отделочным полуфабрикатом.

59. Вкусовые товары -

- а) используют в свежем виде, а также для приготовления соков, желе, варенья;
- б) используют как полуфабрикаты для приготовления салатов, первых и вторых блюд, гарниров;
- в) способствуют лучшему усвоению пищи, возбуждают аппетит, убивают микробы, оказывают тонизирующее действие на организм.

60. По характеру воздействия на человеческий организм вкусовые товары подразделяются на группы:

- а) общего и местного действия;
- б) возбуждающие нервную систему и оказывающие влияние на весь организм;
- в) раздражающие вкусовые и обонятельные нервы.

61. Черный байховый чай по виду и размеру чаинок вырабатывают трех видов:

- а) дробленный, листовой, пакетированный;
- б) крупный (листовой) гранулированный, мелкий;
- в) корневой, плодовой, измельченный.

62. Чайные напитки получают:

- а) из сушеных листьев различных растений, не подвергая завяливанию;
- б) из сушеных листьев различных растений и смеси сушеных плодов и ягод;
- в) из молодых побегов (флешей) многолетнего, вечнозеленого растения, подвергая специальной обработке.

63. Созревшие плоды дерева по внешнему виду напоминающие вишню темно-красного цвета круглоовальной формы, под кожистой оболочкой расположена сочная мякоть, в которой находятся парные семена, это:

- а) сырое кофе в зернах;
- б) флешь;
- в) семена арахиса.

64. Пряности – это:

- а) семена (зерна) плодов вечнозеленого кофейного растения;
- б) плоды всех многолетних десертных травянистых растений, произрастающих в тропических странах;
- в) вкусовые продукты растительного происхождения, используемые в сушеном виде, усиливающие выделение пищеварительных соков, способствующие усвоению пищи, улучшающие ее вкусовые свойства.

65. В зависимости от того какая часть растения находит практическое применение, пряности классифицируют на следующие группы:

-
- а) плодово-семенные (горчица, перец) и цветочные (гвоздика), листовые (лавровый лист), коровые (корица) и корневые (имбирь);
 - б) по содержанию эфирных масел, по интенсивностипряного аромата, по резкости вкуса и содержанию гликозидов;
 - в) цветочные (гвоздика), листовые (лавровый лист), корневые (имбирь).

66. Пищевая поваренная соль – это:

- а) бесцветные твердые кристаллы, сухой сыпучей консистенции;
- б) сухой сыпучий порошок желто-белого или кремового цвета;
- в) кристаллический хлористый натрий (NaCl).

67. Для профилактики заболеваний щитовидной железы выпускают:

- а) кристаллическую и молотую йодированную соль;
- б) поваренную витаминизированную соль;
- в) яблочную, лимонную, молочную витаминизированную соль.

68. В зависимости от содержания этилового спирта [этиловый спирт – (C₂H₅OH), метиловый спирт – (CH₃OH) – яд] все алкогольные напитки подразделяются на группы:

- а) крепкие (31 – 65%), слабоалкогольные (1,5 – 8%), безалкогольные;
- б) высокоалкогольные (96%), крепкие, среднеалкогольные (9 – 30%), слабоалкогольные;
- в) высокоалкогольные, среднеалкогольные, безалкогольные.

Типовые задачи

1. По ГОСТ «Сахар. Правила приемки и методы отбора проб» определите величину выборки и массу объединенной пробы при приемке сахара-песка, расфасованного в мешки массой нетто 25 кг. Масса партии 8 т.
2. В магазин поступила партия шоколада пористого «Весна» (масса плитки – 90 г) в количестве 13,5 кг и шоколада «Молочный ореховый» в количестве 4,5 кг (масса – 90 г). Весь шоколад упакован в коробки по 1,5 кг в каждом. Укажите размер выборки и объединенной пробы, которую необходимо отобрать для определения качества каждой партии.
3. В магазин поступила партия зефира в шоколаде в количестве 20 кг в ящиках по 4 кг в каждом. Масса нетто коробки – 400 г. При оценке качества в объединенной пробе обнаружено: вкус и запах отчетливо выраженные; консистенция пышная, легко поддающаяся разламыванию; поверхность покрыта волнистым слоем глазури с незначительным просвечиванием корпуса на доньшке изделия; содержание незначительно деформированных изделий – 32 г. Дайте заключение о качестве. Можно реализовывать данный зефир, если при проверке массы нетто обнаружено: одна коробочка имеет массу 396 г, две – по 392 г, остальные – по 400 г. Определите размер выборки для контроля массы нетто. Ваши действия как товароведа?
4. В магазин поступила партия пастилы неглазированная в количестве 50 кг в коробках из гофрированного картона по 2,5 кг в каждом. При проверке маркировки коробок в выборке обнаружено: на двух коробках нет информации о дате изготовления. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа? Ответ аргументируйте.

3.4 Реферат

Не предусмотрен

3.5 Темы курсовых работ

№ п/п	Темы курсовых работ
1.	Анализ технологии и рецептур кондитерских изделий (указывается группа)
2.	Анализ пищевой и энергетической ценности кондитерских/ вкусовых изделий (указывается группа)
3.	Технология производства и экспертиза качества кондитерских/ вкусовых изделий (указывается группа)
4.	Сравнительная характеристика различных технологий производства кондитерских/ вкусовых изделий (указывается группа)
5.	Потребительские свойства/ вкусовых кондитерских изделий отечественного и импортного производства
6.	Идентификация и фальсификация кондитерских/ вкусовых изделий, методы их выявления и предупреждения (указывается группа)
7.	Дефекты кондитерских/ вкусовых изделий (указывается группа) и меры их предупреждения
8.	Упаковка как фактор сохранности потребительских свойств кондитерских/ вкусовых изделий (указывается группа)

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.05 – 2014

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Дерканосова Н.М., Стебенева Е.А.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, письменный опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Дерканосова Н.М., Стебенева Е.А.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ