

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

Факультет технологии и товароведения

наименование факультета

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«30» августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине Б1.Б.18 «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» для направления для направления 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» - прикладной бакалавриат

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ОПК-5	способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров		+	+
ПК-8	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	+	+	+
ПК-13	умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам		+	+

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 (экзамен)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено		

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)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОПК-5	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и безопасности однородных групп продовольственных товаров; - факторы, обеспечивающие их качество. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять знания для обеспечения качества продовольственных товаров. <p>Иметь навыки и/ или опыт деятельности: оценки качества продовольственных товаров.</p>	2-3	Сформированные знания требований к качеству продовольственных товаров и факторов, обеспечивающих их качество	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос	Вопросы из раздела 3.1, 3.2. Тестовые задания из раздела 3.3. Практические ситуации.	Вопросы из раздела 3.1, 3.2. Тестовые задания из раздела 3.3. Практические ситуации.	Вопросы из раздела 3.1, 3.2. Тестовые задания из раздела 3.3. Практические ситуации.
ПК-8	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и основные потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров; - факторы, обуславливающие их качество. <p>Уметь:</p>	1-3	Сформированные и систематические знания ассортимента, потребительских свойств и факторов, влияющих на качество продовольственных товаров	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос	Вопросы из раздела 3.1, 3.2. Тестовые задания из раздела 3.3. Практические ситуации.	Вопросы из раздела 3.1, 3.2. Тестовые задания из раздела 3.3. Практические ситуации.	Вопросы из раздела 3.1, 3.2. Тестовые задания из раздела 3.3. Практические ситуации.

	<p>- пользоваться справочной, нормативной и товаросопроводительской документацией.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>- исследования ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров.</p>							
ПК-13	<p>Знать:</p> <p>- правила приемки товаров;</p> <p>- требования к качеству и безопасности основных групп продовольственных товаров.</p> <p>Уметь:</p> <p>- проводить приемку продовольственных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>- отбора проб товаров;</p>	2-3	Сформированные и систематические знания правил приемки и требований качества и безопасности продовольственных товаров	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Решение практических ситуаций	Вопросы из раздела 3.1, 3.2. Тестовые задания из раздела 3.3. Практические ситуации.	Вопросы из раздела 3.1, 3.2. Тестовые задания из раздела 3.3. Практические ситуации.	Вопросы из раздела 3.1, 3.2. Тестовые задания из раздела 3.3. Практические ситуации.

	- методов, организации и порядка проведения оценки качества однородных групп продовольственных товаров.							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7
ОПК-5	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и безопасности однородных групп продовольственных товаров; - факторы, обеспечивающие их качество. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять знания для обеспечения качества продовольственных товаров. <p>Иметь навыки и/ или опыт деятельности: оценки качества продовольственных товаров.</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-8	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и основные потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров; - факторы, обуславливающие их качество. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться справочной, нормативной и товаросопроводительной документацией. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - исследования ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров. 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-13	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила приемки товаров; 	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из	Вопросы из	Вопросы из раз-

	<p>- требования к качеству и безопасности основных групп продовольственных товаров.</p> <p>Уметь:</p> <p>- проводить приемку продовольственных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>- отбора проб товаров;</p> <p>- методов, организации и порядка проведения оценки качества однородных групп продовольственных товаров.</p>	<p>ная работа</p>		<p>раздела 3.2. Задачи из 3.6</p>	<p>раздела 3.2. Задачи из 3.6</p>	<p>дела 3.2. Задачи из 3.6</p>
--	--	-------------------	--	-----------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показал достаточные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
«Не зачтено»	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 на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	<p><i>Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы:</i></p> <p>знание ассортимента и потребительских свойств однородных групп продовольственных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p>знание методов идентификации и оценки качества продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления некачественной или фальсифицированной, сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p>умение оценивать соответствие товарной информации продовольственных товаров требованиям нормативной документации;</p> <p>умение проводить приемку товаров по количеству и качеству, определять требования к однородным группам продовольственных товаров и устанавливать соответствие их качества техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p>
«хорошо», повышенный уровень	<p><i>Обучающийся показал 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:</i></p> <p>знание ассортимента и потребительских свойств однородных групп продовольственных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p>знание методов идентификации и оценки качества товаров для диагностики дефектов и выявления некачественной продукции;</p>

	<p>умение оценивать соответствие товарной информации товаров требованиям нормативной документации;</p> <p>умение проводить приемку товаров, определять требования к основным группам продовольственных товаров и устанавливать соответствие их качества.</p>
«удовлетворительно», пороговый уровень	<p><i>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 литературой:</i></p> <p>знание ассортимента и потребительских свойств однородных групп продовольственных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p>знание основных методов идентификации и оценки качества товаров;</p> <p>умение оценивать соответствие товарной информации товаров требованиям нормативной документации;</p> <p>умение определять требования к основным группам продовольственных товаров и устанавливать соответствие их качества.</p>
«неудовлетворительно»	<p><i>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.</i></p>

2.6 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

2.7 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, ин-	Не менее 75% баллов за задания теста.

	терпретирует, применяет на практике пройденный материал.	
Высокий, «отлично»	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90% баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55% баллов за задания теста.

2.8 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях (решение задач, защита лабораторных работ, выступление с докладами или презентациями).

2.9 Критерии оценки практических задач

Оценка	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала, допуская незначительные неточности при решении.
«Не зачтено»	Обучающийся дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

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

1. По какому принципу осуществляется маркировка круп по сортам, маркам и номерам?
2. Какой показатель является основополагающим при определении товарного сорта крупы, как его рассчитывают?
3. Что такое клейковина, какие потребительские свойства муки она характеризует?
4. Какой органолептический показатель качества лежит в основе определения товарного сорта пшеничной муки?
5. Какие физико-химические показатели характеризуют качество хлеба?
6. Каковы режимы и сроки хранения хлеба.
7. Назовите виды крахмалов и их отличительные особенности.
8. Дайте классификацию меда.
9. Назовите дефекты меда.
10. С какой целью определяют щелочность и набухаемость печенья?
11. Дайте классификацию мучных кондитерских изделий и печенья.
12. Методика проведения органолептической оценки чая.
13. Какие требования предъявляют к качеству чая.
14. Какие требования предъявляют к качеству кофейных зерен?
15. Какие требования предъявляют к растворимому кофе?
16. Методика проведения органолептической оценки кофе.
17. Классификация пива.
18. Показатели качества пива.
19. Методика проведения органолептической оценки пива.
20. Назовите наиболее распространенные дефекты пива.
21. Классификация вин.
22. Правила проведения дегустации вин.

23. Дефекты вин.
24. Что такое послевкусие?
25. Что называется партией плодоовощной продукции при осуществлении его приемки?
26. С какими дефектами плодоовощная продукция не допускается к реализации?
27. Чем различаются яблоки ранних и поздних сроков созревания?
28. Классификация, режимы хранения и дозаривания бананов, признаки застуживания.
29. Классификация и условия товародвижения цитрусовых плодов.
30. Принципы консервирования плодов и овощей.
31. Что такое «промышленная стерильность»?
32. Какие процессы протекают в продуктах переработки плодов и овощей?
33. Основные дефекты продуктов переработки плодов и овощей.
34. Что такое пищевые концентраты? Как их классифицируют.
35. Требования к качеству и безопасности товаров для детского питания.

3.2 Вопросы к экзамену

1. Классификация и характеристика зерновых культур.
2. Классификация и характеристика основных видов и товарных сортов пшеничной и ржаной муки.
3. Товароведная характеристика круп, оценка качества.
4. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества.
5. Ассортимент и классификация макаронных изделий. Показатели качества.
6. Классификация и ассортимент карамели.
7. Классификация, ассортимент, показатели качества и дефекты шоколада.
8. Классификация и ассортимент конфет. Требования к качеству.
9. Товароведная характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий
10. Классификация свежих плодов и овощей. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения
11. Особенности плодов и овощей как объектов товародвижения. Оценка качества свежих плодов и овощей.
12. Товароведная характеристика и физиологические особенности тропических и субтропических плодов и овощей.
13. Классификация и характеристика основных способов консервирования плодов и овощей.
14. Товароведная характеристика и ассортимент плодоовощных консервов.
15. Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей.
16. Товароведная характеристика сушеных плодов и овощей.
17. Товароведная характеристика и ассортимент водок. Требования к качеству.
18. Товароведная характеристика и ассортимент бренди и коньяка.
19. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент вин.
20. Ассортимент, классификация и качество минеральных вод.
21. Классификация, ассортимент и требования к качеству чая.
22. Характеристика сырья и технологии производства чая.
23. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика кофе.
24. Молоко коровье. Пищевая ценность. Химический состав молока. Особенности химического состава молока других сельскохозяйственных животных.
25. Физические и химические свойства молока. Полидисперсные свойства, плотность, кислотность молока. Ассортимент молока.

26. Оценка качества молока. Требования к качеству по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности.
27. Кисломолочные продукты. Пищевая ценность, сущность молочно-кислого брожения. Термостатный и резервуарный способы производства жидких кисломолочных продуктов. Продукты молочнокислого и смешанного брожения.
28. Ассортимент кисломолочных продуктов (жидкие, творог, сметана). Характеристика. Отличительные особенности био-йогурта и био-кефира.
29. Сыры. Пищевая ценность. Схема производства сыров. Классификация, ассортимент твёрдых, полутвёрдых, мягких, рассольных, плавленых сыров.
30. Оценка качества сыров. Балльная оценка и определение товарного сорта. Дефекты вкуса, консистенции, рисунка, внешнего вида. Физико-химические показатели. Хранение сыров.
31. Сливочное и топленое масло. Пищевая ценность, схема производства сливочного масла традиционным способом и преобразованием высокожирных сливок. Физико-химические основы, получение сливочного масла.
32. Ассортимент сливочного масла и его характеристика. Оценка качества сливочного масла, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение сливочного масла.
33. Растительные масла. Масличные культуры. Схема производства растительных масел методом прессования и экстракции. Рафинация растительных масел.
34. Характеристика ассортимента жидких и твёрдых растительных масел. Особенности жирнокислотного состава. Использование.
35. Оценка качества растительных масел. Упаковка, маркировка, хранение растительных масел.
36. Животные топленые жиры. Общая характеристика. Схема производства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
37. Маргарин. Особенности состава и пищевая ценность. Сырьё, схема производства. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение.
38. Майонез. Особенности состава и пищевая ценность. Схема производства майонеза. Классификация, ассортимент. Оценка качества, хранение майонеза.
39. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
40. Химический состав и пищевая ценность мяса. Соотношение тканей в мясе. Автолитические послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса при хранении
41. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
42. Продукты из мяса и колбасные изделия. Отличительные признаки. Формирование качества в процессе производства. Роль посола, копчения, тепловой обработки, сушки в формировании потребительских свойств.
43. Классификация и характеристика ассортимента продуктов из свинины.
44. Сырьё и материалы колбасного производства. Классификация колбасных изделий и характеристика ассортимента колбас, вырабатываемых в соответствии с ГОСТ и ГОСТ Р.
45. Требования к качеству продуктов из мяса и колбасных изделий. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
46. Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом. Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
47. Пищевые яйца и яичные товары. Классификация и требования к качеству яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, хранение яиц и яичных товаров.

48. Классификация промысловых рыб на семейства, роды, виды, по месту обитания, размеру, жирности. Строение рыбы, пищевая ценность рыбы.
49. Характеристика основных семейств промысловых рыб.
50. Нерыбные морепродукты. Ракообразные, моллюски (головоногие, двустворчатые), иглокожие, морские водоросли. Пищевая ценность, использование.
51. Рыба живая, охлаждённая, мороженая. Ассортимент. Болезни рыб. Особенности автолитических процессов. Способы разделки охлаждённой и мороженой рыбы. Товарные сорта мороженой рыбы. Хранение.
52. Рыба солёная. Способы посола. Ассортимент солёной рыбы. Товарные сорта, требования к качеству. Хранение.
53. Рыба вяленая, горячего и холодного копчения. Ассортимент. Товарные сорта. Хранение. Балычные изделия. Характеристика.
54. Рыбные консервы. Классификация. Тара для консервов. Схема производства. Процессы при стерилизации. Требования к качеству. Маркировка. Изменение консервов при хранении. Характеристика пресервов.
55. Икра. Пищевая ценность. Ассортимент. Характеристика икры осетровых рыб, икры лососевых рыб. Требования к качеству. Хранение.

3.3 Тестовые задания (примерные)

Примерные вопросы для тестов:

1. Места наложения ветеринарных клейм на туше баранины:
 - А. В области каждой лопатки и бедра (всего 4)
 - Б. В области одной из лопаток и одного бедра (всего 2)
 - В. Одно клеймо на лопатке
 - Г. Одно клеймо на бедре
2. Дефекты говядины, выпускаемой в полутушах, с которыми мясо не может поступать в торговлю, но может быть использовано для промпереработки на пищевые цели:
 - А. Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; мясо, неправильно разделанное по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков или дроблением их), мясо с зачистками и срывами подкожного слоя жира на площади более 15% поверхности полутуш
 - Б. Мясо с кровяными сгустками на поверхности, остатками внутренних органов, с бахромками и загрязнениями
 - В. Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; замороженное мясо, имеющее на поверхности лёд или снег; мясо, повторно замороженное
 - Г. Мясо сомнительной свежести
3. Мясо имеет температуру в толще бедра минус 8°C. Охарактеризуйте термическое состояние мяса.
 - А. Замороженное
 - Б. Охлаждённое
 - В. Остывшее
 - Г. Подмороженное
4. Мясо каких рыб используют для производства балычных изделий?
 - А. Карповые
 - Б. Корюшковые
 - В. Лососевые
 - Г. Тресковые
5. Зернистая икра осетровых черного цвета, неоднородна по размеру икринок, консистенция влажноватая, имеется привкус травки, товарный сорт?
 - А. в/с
 - Б. 1/с
 - В. 2/с

Г. не соответствует требованиям 2/с

6. Чем отличается производство рыбных консервов от пресервов?

А. Стерилизацией

Б. Добавлением консервантов

В. Герметической закаткой

Г. Вакуумированием

7. На молочных заводах молоко обработали при температуре 72-80°C 15-30 секунд.

Какой это вид молока?

А. Пастеризованное

Б. УВТ-обработки

В. Стерилизованное

Г. Сырое

8. Простокваша с повышенным содержанием сухих веществ это:

А. Ряженка

Б. Йогурт

В. Кефир

Г. Ацидофилин

9. Твёрдый сыр с высокой температурой второго подогрева

А. Советский

Б. Пикантный

В. Рокфор

Г. Голландский

10. Как называется способ извлечения жира из масличного сырья с помощью растворителя (в производстве растительных масел)?

А. Экстракция,

Б. Прессование холодное,

В. Прессование – экстракция,

Г. Двукратное прессование (горячее)

11. Почему животные топленые жиры менее устойчивы к окислительной порче, чем растительные?

А. Больше содержат ненасыщенных жирных кислот

Б. В них активные ферменты

В. В них практически отсутствуют естественные антиокислители (В-каротин, токоферолы)

Г. Содержит холестерин

12. Назовите основной жир, используемый в производстве маргарина:

А. Жидкие растительные масла

Б. Животные топленые жиры

В. Твёрдые растительные масла (кокосовое и др.)

Г. Саломасы (гидрогенизированные растительные масла)

13. Перловую крупу получают в результате переработки:

А. пшеницы;

Б. овса;

В. ячменя;

Г. проса.

14. Какая крупа делится на марки?

А. манная;

Б. кукурузная;

В. овсяная;

Г. «Полтавская».

15. Какой из перечисленных показателей лежит в основе установления сорта муки?

А. массовая доля влаги;

- Б. массовая доля золы;
 - В. содержание металломагнитных примесей;
 - Г. зараженность вредителями.
16. Какая крупа имеет самый продолжительный срок хранения?
- А. пшено;
 - Б. овсяная;
 - В. манная;
 - Г. горох.
17. Наилучшими кулинарно-технологическими свойствами отличаются макаронные изделия группы:
- а. А;
 - б. Б;
 - в. В;
 - г. Г.
18. Какие овощи относят к генеративным?
- А. картофель и морковь;
 - Б. томаты и огурцы;
 - В. капусту и лук;
 - Г. шавель и шпинат.
19. Какие орехи относят к настоящим?
- А. грецкие;
 - Б. фисташки;
 - В. фундук;
 - Г. арахис.
20. Какое заболевание (повреждение) картофеля относят к недопустимым:
- А. фитофтороз;
 - Б. паршу;
 - В. повреждение проволочником;
 - Г. позеленение.
21. Какие виды плодов и овощей являются холодоустойчивыми?
- А. цитрусовые плоды;
 - Б. картофель;
 - В. лук и чеснок;
 - Г. бананы и ананасы.
22. В пониженной относительной влажности при хранении (75-77%) нуждаются?
- А. морковь и свекла;
 - Б. капустные овощи;
 - В. лук и чеснок;
 - Г. укроп и петрушка.
23. Основным сырьем для производства шоколада являются:
- А. какао-порошок и какао-масло;
 - Б. какао-масло и какао-тертое;
 - В. какао-порошок и какао-тертое;
 - Г. какао-масло и эквиваленты какао-масла.
24. Какой дефект шоколада возникает при резких колебаниях температуры?
- А. жировое поседение;
 - Б. сахарное поседение;
 - В. изменение структуры;
 - Г. увлажнение.
25. С какой начинкой карамель имеет самый короткий срок хранения?
- А. фруктово-ягодной;
 - Б. помадной;

- В. медовой;
Г. марципановой (ореховой).
26. Какое печенье имеет на поверхности четкий рисунок?
А. сахарное;
Б. затяжное;
В. сдобное;
Г. крекер.
27. Какие пряники быстрее черствеют?
А. сырцовые;
Б. заварные;
В. сахарные;
Г. затяжные.
28. Органолептическая оценка качества вин проводится в России по:
А. 5-и балльной системе;
Б. 10-балльной системе;
В. 20-балльной системе;
Г. 100-балльной системе.
29. Какой из перечисленных показателей относят к физико-химическим показателям водок?
А. щелочность;
Б. титруемая кислотность;
В. летучая кислотность;
Г. плотность.
30. В основе классификации коньяков, изготовленных в России, лежит:
А. сортовой состав виноматериалов, перегоняемых на коньячный спирт;
Б. технология дистилляции виноматериалов;
В. средний возраст коньячных спиртов;
Г. возраст самого молодого коньячного спирта, входящего в ассамбляж.
31. Цвет пива зависит от:
А. вида солода;
Б. содержания хмеля;
В. содержания карамельного колера;
Г. степени сбраживания сусла.
32. Какой чай называют ферментированным?
А. зеленый;
Б. желтый;
В. красный;
Г. черный.

Примерные практические задания и ситуации

1. Проведите информационную идентификацию натурального образца товара.
2. Проведите количественную идентификацию представленного образца. Сделайте вывод.
3. Руководствуясь нормативными документами, укажите, из какого количества мест берут выборку для составления исходного образца при поступлении 85 мешков крупы.
4. Руководствуясь нормативными документами, укажите, из какого количества мест берут выборку для составления исходного образца при поступлении 150 ящиков крупы.

5. В среднем образце моркови весом 14 кг оказалось корней с обрезанной ботвой длиной 2 см – 0,5 кг, размером по наибольшему диаметру 2 см – 0,4 кг, поломанных – 0,4 кг. Дайте заключение о качестве моркови.

6. При приемке в магазине лука репчатого (сорт Арзамасский) в среднем образце обнаружены следующие дефекты (в %): треснувшие луковицы с длиной пера от 15 до 20 см – 6; частично оголенные – 5, луковицы с шейкой длиной от 5 до 10 см – 5; с недостаточно подсохшей шейкой – 0,8. Дайте заключение о качестве лука.

7. В магазин поступила партия свеклы, фасованной в сетчатые мешки массой по 1,5 кг (масса партии – 450 кг). При анализе объединенной пробы установлено, что корнеплодов с механическими повреждениями глубиной 0,5-0,8 см – 2 кг; с зарубцевавшимися трещинами – 0,7 кг; подмороженных – 0,25 кг. Дайте заключение о качестве партии свеклы.

8. Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,2 г сорной примеси, 0,065 г испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт?

9. В магазин поступило 2 т пшеничной муки высшего сорта. Через 30 суток хранения мука была реализована в количестве 1997 кг. Рассчитайте размер естественной убыли. Соответствует ли фактическая убыль массы муки установленным нормам? Каковы причины, вызывающие повышенную естественную убыль муки, и способы их предотвращения?

10. Какова кислотность ржано-пшеничного хлеба столового подового, если на нейтрализацию кислот 25 г хлеба затрачено 4 мл 0,1н NaOH. Соответствует ли кислотность требованиям стандарта?

11. В магазин прибыла партия кукурузного крахмала высшего сорта, расфасованного в полиэтиленовые пакеты по 200 г и уложенные в ящики из гофрированного картона по 10 кг. Объем партии 20 ящиков. Проведите отбор проб для анализа качества крахмала.

12. В магазин поступила партия яблок сорта Ренет Семиренко в ящиках по 25 кг. Масса партии 1 т. В сопроводительных документах значилось качество: стандарт – 96%, нестандарт – 4%. При приемочном контроле в объединенной пробе обнаружено наличие 3 кг яблок, неоднородных по форме: 0,5 кг плодов загнивших, 1,5 кг плодов, поврежденных плодовой гнилью. Рассчитайте фактическое качество (% стандартной, нестандартной продукции и отхода).

13. За отчетный период в отделе магазина было реализовано 3 т мяса кур мороженого фасованного, 2 т вареных колбас, 1 т полукопченых колбас и 800 кг сырокопченых колбас. Рассчитайте естественную убыль в натуральном и денежном выражении по действующим ценам и примите управленческое решение, если при инвентаризации выявлена недостача 28325 рублей.

14. Дайте заключение о качестве Калачеевского сыра с осыпанием парафина, слабо выраженным ароматом и кормовым привкусом, губчатым рисунком (приведите оценку в баллах).

15. Дайте заключение о качестве Швейцарского сыра с легкой горечью во вкусе, поврежденной коркой и осыпанием парафина, щелевидным рисунком.

16. Определите объем выборки, массу точечных проб и лабораторного (среднего) образца при приемке партии молока коровьего пастеризованного жирностью 1,5% в пакетах «финпак», 1,0 л, поступившего в 30 балейках групповой упаковкой по 10 шт.

17. Определите объем выборки, массу точечных проб и лабораторного (среднего) образца при приемке партии творога крестьянского массой нетто 200 г, поступившего в 10 балейках групповой упаковкой по 40 шт.

18. Определите объем выборки, массу точечных проб и лабораторного (среднего) образца при приемке партии творога полужирного в шести балейках массой нетто 6 кг.

19. Определите объем выборки, массу точечных проб и лабораторного (среднего) образца при приемке партии масла Бутербродного в 20 коробках монолитом, нетто 20 кг.

20. При приемке Крестьянского масла в магазине выявлено:

- вкус и запах чистые, недостаточно выраженные;
 - консистенция плотная, но недостаточно пластичная, на срезе матовая с мелкими капельками влаги;
 - цвет однородный;
 - маркировка дана черным шрифтом по темно-синему фону (неудобочитаема).
- Дайте заключение о качестве и возможности реализации.

3.4 Реферат

Не предусмотрен.

3.5 Вопросы к коллоквиуму

Коллоквиум не предусмотрен.

3.6 Перечень тем курсовых работ (проектов).

Не предусмотрены

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: Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся II ВГАУ 1.1.01 – 2017

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 ОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящего процедуру контроля	Каширина Н.А.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, 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), обрабатывающего результаты	Каширина Н.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 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ