

**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.В.12 «Товароведение и экспертиза зерномучных и плодоовощных 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
ПК-8	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	+	+	+
ПК-9	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	+	+	+
ПК-11	умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	+	+	+
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			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)				

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-8	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и потребительские свойства зерномучных и плодоовощных товаров; - факторы, обуславливающие качество свежих и переработанных плодов и овощей и зерномучных товаров. <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"> - методов исследования ассортимента и потребительских свойств зерномучных и плодоовощных товаров. 	1-3	Сформированные и систематические знания ассортимента, потребительских свойств и факторов, влияющих на качество зерномучных и плодоовощных товаров	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3.	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3.	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3.

ПК-9	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и плодовоовощных товаров; - виды дефектов и фальсификации зерномучных и плодовоовощных товаров, способы их обнаружения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять процедуру идентификации; - проводить оценку качества зерномучных и плодовоовощных товаров; <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов и приемов проведения идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и плодовоовощных товаров. 	1-3	Проведение идентификации и оценки качества зерномучных и плодовоовощных товаров с целью выявления опасной, некачественной или фальсифицированной продукции	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Задачи из 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Задачи из 3.5	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Задачи из 3.5
ПК-11	<p>Знать:</p> <p>требования норма-</p>	1-3	Сформированные и систематические	Лабораторные занятия, самостоя-	Устный опрос	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из разде-

	<p>тивной документации к товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к плодоовощным и зерномучным товарам. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения требованиями нормативной документации к товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров. 		<p>знания к информации о зерномучных и плодоовощных товаров</p>	<p>ятельная работа</p>		<p>Тесты из задания 3.3.</p>	<p>Тесты из задания 3.3.</p>	<p>ла 3.2 Тесты из задания 3.3.</p>
ПК-13	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила приемки товаров; - требования к качеству и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить приемку зерномучных и пло- 	1-3	<p>Сформированные и систематические знания правил приемки и требований качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров</p>	<p>Лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Решение практических ситуаций</p>	<p>Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Задачи из 3.5</p>	<p>Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Задачи из 3.5</p>	<p>Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3. Задачи из 3.5</p>

	<p>доовощных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none">- методов отбора проб товаров;- методов, организации и порядка проведения оценки качества зерномучных и плодоовощных товаров.							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-8	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и потребительские свойства зерномучных и плодоовощных товаров; - факторы, обуславливающие качество свежих и переработанных плодов и овощей и зерномучных товаров. <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"> - методов исследования ассортимента и потребительских свойств зерномучных и плодоовощных товаров. 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2
ПК-9	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров; - виды дефектов и фальсификации зерномучных и плодоовощных товаров, способы их обнаружения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять процедуру идентификации; - проводить оценку качества зерномуч- 	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из раздела 3.2. Задачи из 3.5	Задания из раздела 3.2. Задачи из 3.5	Задания из раздела 3.2. Задачи из 3.5

	<p>ных и плодоовощных товаров; Иметь навыки и /или опыт деятельности: - методов и приемов проведения идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров.</p>					
ПК-11	<p>Знать: требования нормативной документации к товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров. Уметь: - пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к плодоовощным и зерномучным товарам. Иметь навыки и /или опыт деятельности: - владения требованиями нормативной документации к товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров.</p>	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2
ПК-13	<p>Знать: - правила приемки товаров; - требования к качеству и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров. Уметь: - проводить приемку зерномучных и плодоовощных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам. Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p>	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из раздела 3.2. Задачи из 3.5	Задания из раздела 3.2. Задачи из 3.5	Задания из раздела 3.2. Задачи из 3.5

	<ul style="list-style-type: none">- методов отбора проб товаров;- методов, организации и порядка проведения оценки качества зерномучных и плодоовощных товаров.					
--	--	--	--	--	--	--

2.4 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 зерномучных и плодоовощных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p>знание методов идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p>умение оценивать соответствие товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров требованиям нормативной документации;</p> <p>умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к зерномучным и плодоовощным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности 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 зерномучных и плодоовощных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p>знание методов идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции;</p> <p>умение оценивать соответствие товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров требованиям нормативной документации;</p> <p>умение проводить приемку товаров по количеству и качеству, определять требования к зерномучным и плодоовощным товарам 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 зерномучных и плодоовощных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p>

	<p>знание методов идентификации и оценки качества зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p>умение оценивать соответствие товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров требованиям нормативной документации;</p> <p>умение определять требования к зерномучным и плодоовощным товарам 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>

2.5 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 Допуск к сдаче зачета

Зачет по данной дисциплине не предусмотрен.

2.8 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

Не предусмотрен.

3.2 Вопросы к экзамену

1. Зерно: строение, химический состав.
2. Характеристика зерна злаковых и бобовых культур. Качественная товароведная экспертиза зерна.
3. Крупы из пшеницы: пищевая ценность, технология производства, характеристика ассортимента, экспертиза, упаковка и хранение.
4. Крупы из кукурузы и зерен бобовых культур: пищевая ценность, технология производства, характеристика ассортимента, экспертиза, упаковка и хранение.
5. Крупы из гречихи и ячменя: пищевая ценность, технология производства, характеристика ассортимента, экспертиза, упаковка и хранение.
6. Крупы из проса и риса: пищевая ценность, технология производства, характеристика ассортимента, экспертиза, упаковка и хранение.
7. Товароведная характеристика ассортимента обогащенных круп на российском рынке. Особенности экспертизы. Упаковка и хранение.
8. Мука: понятие, классификация на типы, виды и сорта, особенности пищевой ценности отдельных видов и сортов.
9. Товароведная характеристика ассортимента муки на российском рынке. Упаковка и хранение.
10. Экспертиза муки: порядок проведения, основные и специфичные показатели качества, особенности оценки хлебопекарных свойств. Упаковка и хранение.
11. Макароны изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Экспертиза. Хранение.
12. Хлеб: понятие, химический состав и пищевая ценность, классификация. Товароведная характеристика ассортимента. Экспертиза. Упаковка и хранение.
13. Булочные изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Товароведная характеристика ассортимента. Экспертиза. Упаковка и хранение.
14. Сдобные изделия: понятие, пищевая ценность. Товароведная характеристика ассортимента. Экспертиза. Упаковка и хранение.
15. Национальные и диетические хлебобулочные изделия: понятие, химический состав и пищевая ценность, классификация. Товароведная характеристика ассортимента. Экспертиза. Упаковка и хранение.
16. Бараночные изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Экспертиза. Хранение.
17. Сухарные изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Экспертиза. Хранение.
18. Хлебные палочки, соломка, хрустящие хлебцы, пироги, пирожки, пончики: товароведная характеристика и экспертиза ассортимента.

-
19. Особенности идентификации зерномучных товаров: методы, способы, средства и их характеристика.
 20. Особенности фальсификации зерномучных товаров: методы, средства выявления и их характеристика, способы предупреждения.
 21. Особенности химического состава плодов и овощей: краткая характеристика воды и компонентов сухого вещества (углеводов, органических кислот, фенольных соединений, азотистых, минеральных, красящих и ароматических веществ, витаминов, фитонцидов и фитоалексинов).
 22. Физические свойства плодов и овощей. Характеристика структурно-механических свойств (размера, массы, формы, индекса формы, относительной плотности, насыпной массы, скважистости, механической прочности, угла естественного откоса, вязкости) и их влияния на пищевую ценность и сохраняемость.
 23. Характеристика теплофизических (теплопроводности, температуропроводности, удельной теплоемкости) и электрофизических (электропроводности, диэлектрической проницаемости, биопотенциалов) свойств плодов и овощей, их влияния на пищевую ценность и сохраняемость.
 24. Товарное качество плодов и овощей: понятие, характеристика определяющих (основных) и специфических показателей качества.
 25. Градация качества свежих плодов и овощей. Понятие продукции стандартной, нестандартной и отхода. Товарные сорта и классы свежей плодоовощной продукции.
 26. Микробиологические заболевания плодов и овощей: характеристика.
 27. Физиологические заболевания плодов и овощей: характеристика.
 28. Товарная обработка плодов и овощей: понятие, цель, характеристика послеуборочной и предреализационной товарной обработки продукции.
 29. Операции товарной обработки плодов и овощей: характеристика основных, специфических и вспомогательных операций.
 30. Товарные потери при хранении свежей и переработанной плодоовощной продукции: виды и их характеристика.
 31. Факторы, влияющие на потери плодов и овощей: биологические и технологические, их характеристика.
 32. Методы хранения плодов и овощей (без охлаждения и с искусственным холодом, в газовой среде, тарное и бестарное), их характеристика.
 33. Характеристика периодов жизнедеятельности дозревающих и недозревающих свежих плодов и овощей. Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей (физические, физиолого-биохимические, микробиологические), их влияние на сохраняемость.
 34. Семечковые плоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика яблок и груш: классификация, основные помологические сорта, экспертиза, хранение.
 35. Косточковые плоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика вишни и сливы: классификация, основные помологические сорта, экспертиза, хранение.
 36. Ягоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика винограда: классификация, основные ампелографические сорта, экспертиза, хранение.
 37. Субтропические разноплодные плоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика цитрусовых: классификация, основные помологические сорта, экспертиза, хранение.
 38. Тропические разноплодные плоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика бананов: классификация, основные помологические сорта, экспертиза, хранение.

-
39. Орехоплодные: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность и краткая товароведная характеристика отдельных видов.
40. Клубнеплоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика картофеля: классификация, основные хозяйственно-ботанические сорта, экспертиза, хранение.
41. Корнеплоды: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика моркови и свеклы: классификация, основные хозяйственно-ботанические сорта, экспертиза, хранение.
42. Луковые овощи: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность и краткая товароведная характеристика отдельных видов.
43. Капустные овощи: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика белокочанной капусты: классификация, основные хозяйственно-ботанические сорта, экспертиза, хранение.
44. Томатные овощи: классификация, особенности химического состава и строения, пищевая ценность отдельных видов. Товароведная характеристика томатов: классификация, основные хозяйственно-ботанические сорта, экспертиза, хранение.
45. Переработанные плоды и овощи: пищевая ценность, значение в питании, классификация.
46. Товароведная характеристика ферментированной плодоовощной продукции: сырье, технология производства, экспертиза, хранение.
47. Товароведная характеристика плодоовощных консервов: сырье, технология производства, экспертиза, хранение.
48. Замороженные плоды и овощи: пищевая ценность, классификация, особенности технологии производства, экспертизы и хранения.
49. Товароведная характеристика сушеной плодоовощной продукции: классификация, сырье, технологии производства, особенности экспертизы отдельных видов, хранение.
50. Грибы и продукты их переработки: товароведная характеристика ассортимента.

3.3 Тестовые задания (примерные)

1. Показатель «клейковина» определяется только у ...

- а) проса
- б) пшеницы**
- в) гречихи и ржи
- г) ржи

2. Из пшеницы вырабатывают крупу

- а) просо
- б) манную, Артек и Полтавскую**
- в) продел и продел быстрорастворивающийся
- г) перловую

3. Черствение хлеба при хранении связано с ...

- а) гидролизом белков
- в) автолизом
- в) старением крахмала**
- г) гидролизом жиров

4. Яблоки помологических сортов Россошанское полосатое, Слава Победителям и Коричное полосатое относят к

- а) летним сортам
- б) осенним сортам**
- в) раннезимним сортам

г) позднезимним сортам

5. Сушеные персики выпускают только в виде

а) кураги

б) целых плодов

в) половинок плодов

г) целых плодов

6. Источником витамина А является

а) свекла

б) картофель

в) тыква

г) зелень

7. Варенье по качеству делят на сорта

а) Не делят

б) Высший, 1 и 2

в) Экстра, высший и 1

г) Экстра и первый

в) пригодности к использованию

8. Дефект консервов «бомбаж» имеет следующие признаки

а) наличие ржавчины

б) почернение внутренней стороны банки

в) вздутие банок

г) почернение внешней стороны банок

г) растительных жиров

9. Пищевую ценность свежих плодов обуславливают

а) белки и жиры

б) витамины

в) углеводы

г) гормоны

10. Бруснику и клюкву относят к ягодам

а) сложным

б) дикорастущим

в) ложным

г) культурным

11. Наиболее холодостойкими из цитрусовых являются

а) апельсины

б) помело

в) мандарины

г) лимоны

12. Застуживание бананов вызывает

а) микробиологическую порчу

б) физиологические заболевания

в) усушку

г) загнивание

13. Зараженность амбарными вредителями для макаронных изделий

а) допускается

б) не допускается

в) ограничивается 2%

г) ограничивается 5%

14. Во время созревания теста из ржаной муки преобладает

а) спиртовое брожение

б) молочнокислое брожение

в) пропионовокислотное брожение

г) уксуснокислое брожение

15. Расстойка тестовых заготовок для хлеба проводится перед

а) посадкой в печь

б) закваской

в) разделкой

г) формованием

16. Процентное содержание доброкачественного ядра

а) показывает количество неполноценной крупы

б) определяет товарный сорт

в) указывает на сохраняемость

г) определяет доброкачественность

17. Ягоды, состоящие из сочной мякоти с погруженными в нее семенами относят к

а) настоящим

б) сложным

в) ложным

г) дикорастущим

18. Самым высоким содержанием сухих веществ (90-96%) и жиров (до 67%) из всех плодоовощных товаров отличаются

а) авокадо

б) орехи

в) бананы

г) арбуз

19. К недопустимым дефектам овощных консервов относят

а) царапины на поверхности банок

б) почернение внутренней стороны банки

в) ржавление, удаляемое влажным протиранием

г) легкую загрязненность

20. Вяжущий терпкий вкус хурме придают

а) дубильные вещества

б) пектиновые вещества

в) ароматические вещества

г) витамин С

21. Кайса – это сушеные плоды абрикосов

а) целые с косточками

б) целые без косточек

в) половинки без косточек

г) кусочки

22. В зависимости от формы макаронные изделия делят на типы

а) лентообразные и фигурные

б) нитеобразные и трубчатые

в) лентообразные, нитеобразные и трубчатые

г) лентообразные, нитеобразные, фигурные и трубчатые

23. Пшено шлифованное по качеству делят на сорта

а) высший и первый

б) первый и второй

в) высший, первый, второй, третий

г) не делят

24. Влажность макаронных изделий не должна превышать

а) 40%

б) 13%

в) 5%

г) 20%

25. В отличие от консервов пресервы не подвергают

а) стерилизации

б) пастеризации

в) маринованию

г) копчению

26. При наличии в составе напитка не менее 25% фруктового сока или пюре его относят к группе

а) фруктовый сок

б) фруктовый нектар

в) сокосодержащий фруктовый напиток

г) морс

27. Большой мясистой шишкой из многочисленных сочных сросшихся плодов является плод

а) кокоса

б) ананаса

в) авокадо

г) апельсина

28. Амилопектиновый крахмал получают из

а) восковидной кукурузы

б) клубней картофеля

в) высокоамилозной кукурузы

г) пшеницы

29. По длине корнеплода морковь делят на

а) каротели и аморели

б) длинные и полудлинные

в) каротели, длинные и полудлинные

г) морели и аморели

30. К высокоценным сортам картофеля относят

а) Гатчинский, Олев, Огонек, Темп

б) Приекульский ранний и Эбро

в) Кандидат, Фрам, Форан

г) Фрам и Форан

31. Общими показателями качества свежих плодов и овощей являются

а) Внешний вид и размер по наибольшему поперечному диаметру

б) Запах и вкус

в) Спелость и количество горошащихся ягод

г) длина кочерыжки капусты

32. Химический состав и витаминная ценность свежих плодов сохраняются при

а) Быстром замораживании

б) Медленном замораживании

в) сушке теневой

г) сушке солнечной

33. Пшеничная хлебопекарная мука сорта экстра состоит из

а) стекловидной мягкой пшеницы с добавлением твердой

б) тонкоизмельченных частиц эндосперма

в) тонкоизмельченных частиц центральной части эндосперма

г) частиц эндосперма и отрубей

34. Чрезмерный замес теста приводит к

а) Быстрому черствению

б) Разрушению структуры и ухудшению качества

в) Хорошей пористости

г) Непромес

35. Специфическим показателем качества сухарных изделий является

а) Хрупкость изделий

б) МД влаги

в) Состояние на изломе

г) МД жира

36. По содержанию томатной пасты кетчупы делят на

а) Густые и среднегустые

б) Густые, среднегустые, низкогустые

в) Среднегустые и низкогустые

г) низкогустые и среднегустые

37. Дефект консервов «внешняя коррозия» имеет следующие признаки

а) наличие ржавчины

б) почернение внутренней стороны банки

в) потемнение содержимого, привкус металла

г) вздутие банок.

38. Виды бараночных изделий

а) гренки

б) хлебцы и соломка

в) булочки

г) баранки, сушки, бублики.

39. Самой высокой биологической ценностью отличается крупа из ...

а) гречихи

б) проса

в) пшеницы

г) кукурузы.

40. К классу сухие плоды относят

а) семечковые

б) орехоплодные

в) цитрусовые

г) зелень.

3.4 Реферат

Не предусмотрен.

3.5 Примерные практические задания и ситуации

1. Проведите информационную идентификацию натурального образца зерномучных или плодоовощных товаров.

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; 150 ящиков крупы.

4. 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.

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

6. 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 свеклы.

7. 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?

8. 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?

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

3.6 Вопросы к коллоквиуму

Коллоквиум не предусмотрен.

3.7 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 П 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