

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

технологии и товароведения
наименование факультета
товароведения и экспертизы товаров
наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«30» августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине Б1.В.09 Товароведение и экспертиза молочных и жировых товаров

для направления 38.03.07 «Товароведение»
профиль: «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
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			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требований в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-8	Знать: - знать классификацию и ассортимент молочных и жировых товаров; - потребительские свойства данной группы товаров; - основные факторы, влияющие на формирование и сохранность качества молочных и жировых товаров.	1, 2	Знание классификации и ассортимента молочных и жировых товаров, факторов формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла данной группы товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности молочных и жировых товаров	Лабораторные занятия, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, коллоквиум	Задания из раздела 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.3. Вопросы из раздела 3.4	Задания из раздела 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.3. Вопросы из раздела 3.4	Задания из раздела 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.3. Вопросы из раздела 3.4
ПК-9	Знать: -методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров; -причины возникновения товарных потерь;	1, 2	Знание основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации, установление видов товарных потерь, причин их	Лабораторные занятия, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, коллоквиум	Задания из раздела 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.3. Вопросы из раздела 3.4	Задания из раздела 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.3. Вопросы из раздела 3.4	Задания из раздела 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.3. Вопросы из раздела 3.4

			возникновения и разработка мер по их предупреждению или снижению					
ПК-11	Знать: -Особенности построения, состав, содержания нормативной документации (ГОСТов, технических регламентов).	1, 2	Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству молочных и жировых товаров, особенности построения, состав, содержания нормативной документации	Лабораторные занятия, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, коллоквиум	Задания из раздела 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.3. Вопросы из раздела 3.4	Задания из раздела 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.3. Вопросы из раздела 3.4	Задания из раздела 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.3. Вопросы из раздела 3.4
ПК-13	Знать: - приемку товаров по количеству, качеству и комплектности; - требования предъявляемые к качеству молочным и жировым товарам	1, 2	Знания по осуществлению приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; устанавливать соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам	Лабораторные занятия, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, коллоквиум	Задания из раздела 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.3. Вопросы из раздела 3.4	Задания из раздела 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.3. Вопросы из раздела 3.4	Задания из раздела 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.3. Вопросы из раздела 3.4

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология	Форма оценочного	№Задания
-----	------------------------	------------	------------------	----------

		формирования	средства (контроля)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-8	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать классификацию и ассортимент молочных и жировых товаров; - потребительские свойства данной группы товаров; - основные факторы, влияющие на формирование и сохранность качества молочных и жировых товаров. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять виды и методы классификации и кодирования товаров для систематизации, идентификации и анализа торгового или промышленного ассортимента товаров; - определять показатели ассортимента товаров; определять значения показателей - применять знания по формированию и сохранению качества товара. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения знаниями ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-9	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров; - причины возникновения товарных 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	<p>потерь;</p> <p>-Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применить методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров; для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, - сократить и предупредить товарные потери; <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов оценки их качества для проведения их идентификации и обнаружения фальсификации, экспертизы, - в области контроля качества и безопасности товаров, анализировать их результаты; - в области сокращения и предупреждения товарных потерь 					
ПК-11	<p>Знать:</p> <p>-Особенности построения, состав, содержания нормативной документации (ГОСТов, технических регламентов).</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	- оценки соответствия товарной информации требованиям НД					
ПК-13	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемку товаров по количеству, качеству и комплектности; - требования предъявляемые к качеству молочным и жировым товарам; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам; <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; - устанавливать соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам. 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«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, знает факторы, влияющие на количество и качество производимых товаров; классификацию и ассортимент; основы технологии производства растительных масел, животных топленых жиров, маргарина, майонеза; молока питьевого и молочных товаров; процессы подготовки и хранения сырья для производства пищевых жиров и молочных товаров; маркировку, ассортимент и экспертизу молочно-жировых товаров.
«хорошо», повышенный уровень	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, аргументированном изложении материала, умении применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем;
«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 литературы ставится, когда студент в основном знает предмет, может практически применять свои знания;
«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	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	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 экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично»	«5» (<i>«отлично»</i>) выставляется, когда обучающийся выполнил все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям с использованием современных данных в исследуемой проблеме, показал высокие знания по теме при защите работы
«хорошо»	«4» (<i>«хорошо»</i>) выставляется, когда обучающийся выполнил все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям, показал прочные знания по теме при защите работы
«удовлетворительно»	«3» (<i>«удовлетворительно»</i>) выставляется, когда обучающийся выполнил все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям, показал знания основных положений по теме работы
«неудовлетворительно»	«2» (<i>«неудовлетворительно»</i>) выставляется, когда обучающийся выполнил не все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям и при защите обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений по теме работы

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.

2.9 Допуск к сдаче зачета

Зачет 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 не предусмотрен

3.2 Вопросы к экзамену

1. Характеристика и классификация масличного сырья.
2. Понятие о жирах. Биологические свойства и пищевая ценность жиров.
3. Классификация растительных масел. Требования к качеству и экспертиза растительных масел.
4. Ассортимент и технология производства кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров.
5. Классификация и общие свойства липидов.
6. Классификация, физические и химические свойства жирных кислот.
7. Глицериды. Изомерия глицеридов.
8. Подготовка к хранению и хранение масличных семян. Подготовка семян к извлечению масла.
9. Гидролиз, гидрогенизация, переэтерификация, окисление, полиморфизм глицеридов.
10. Понятие о модифицированных жирах. Технология производства гидрогенизированных жиров.
11. Классификация маргариновой продукции. Экспертиза качества и пороки маргарина.
12. Основная схема получения растительных масел методами прессования и экстракции.
13. Технология производства маргаринов. Особенности производство маргарина со структурой сливочного масла.
14. Способы вытопки животных жиров.
15. Основы производства переэтерифицированных и гидропереэтерифицированных жиров. Характеристика пищевых саломасов.
16. Сущность и классификация процессов рафинации растительных масел.
17. Физические методы и химические методы рафинации растительных масел.
18. Физические и химические показатели качества жиров.
19. Общий ассортимент растительных масел
20. Физико-химические методы очистки растительных масел. Особенности рафинации хлопкового масла.
21. Классификация пищевых жиров.
22. Основное и вспомогательное сырье для производства маргарина. Физико-химические основы производства маргарина.
23. Ассортимент и классификация майонеза. Требования к качеству и экспертиза майонеза.
24. Принципы составления рецептур в маргариновом производстве. Непрерывные и периодические схемы производства майонеза.
25. Классификация пищевых животных жиров. Ассортимент и требования к качеству топлёных животных жиров.
26. Химический состав и пищевая ценность майонеза. Сырье майонезной продукции.
27. Характеристика жирового сырья. Подготовительные операции производства пищевых топлёных жиров.
28. Ассортимент кисломолочных напитков. Способы производства кисломолочных напитков.

29. Молоко натуральное коровье – сырье. ФЗ №8 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Приемка и обработка молока на заводе. Физико-химические свойства молока, характеризующие его качество.
30. Ассортимент и особенности технологии сливок.
31. Химический состав, физические и химические свойства молока. Экспертиза молочного сырья. Пороки и фальсификация молока.
32. Ассортимент питьевого молока. Химический состав и потребительские свойства молока. Пороки и фальсификация молока.
33. Пищевая ценность и классификация мороженого. Формирование качества мороженого при производстве и хранении.
34. Принципы консервирования и классификация молочных консервов. Сгущенные молочные консервы экспертиза качества пороки.
35. Органолептические свойства мороженого и их изменение при хранении.
36. Молочные консервы с пищевыми наполнителями.
37. Товароведная классификация, характеристика и пищевая ценность продуктов маслоделия.
38. Сухие молочные консервы с пищевыми и без пищевых наполнителей. Изменение при хранении органолептические свойства сгущенных молочных консервов.
39. Ассортимент сливочного масла. Основные методы производства коровьего масла.
40. Молочные консервы детского и диетического питания, классификация и экспертиза качества.
41. Ассортимент и классификация комбинированного масла. Экспертиза качества комбинированного масла.
42. Экспертиза качества сухих молочных продуктов. Влияние технологии на качество сухих молочных продуктов.
43. Экспертиза качества масла коровьего. Пороки масла коровьего и причины изменения органолептических свойств.
44. Ассортимент и требования к качеству кисломолочных напитков. Функциональные молочные продукты. Диетические и лечебно – профилактические свойства кисломолочных напитков
45. Биотехнология кисломолочных напитков и сметаны. Роль заквасок в формировании качества кисломолочных продуктов.
46. Потребительские свойства сыров. Ассортимент и требования к качеству сыров сычужных.
47. Органолептические свойства кисломолочных напитков и сметаны, и их изменения при хранении.
48. Формирование качества сметаны при производстве, экспертиза качества и хранение.
49. Ассортимент и требования к качеству рассольных сыров.
50. Биотехнология, формирование качества сыров. Пороки сыров и причины их возникновения.
51. Ассортимент и способы производства творога и творожных изделий.
52. Органолептические свойства творога и творожных изделий и их изменение при хранении. Пороки творога и причины их возникновения.
53. Кисломолочные сыры.
54. Приемка, экспертиза качества и хранение сыров. Ассортимент и пищевая ценность плавленых сыров.
55. Особенности состава молока различных сельскохозяйственных животных. Источники загрязнения и чужеродные вещества молока.

3.3 Тестовые задания

1. Изменение свойств жиров, в результате которого их нельзя использовать для пище-

- вых целей называют...
2. Процесс расщепления молекул глицерида на элементы при взаимодействии с водой –
 3. Способность жидких жиров полимеризоваться в присутствии кислорода воздуха –
 4. Подготовка к хранению и хранение масличных семян –
 5. Разрушение оболочек масличных семян путем механического воздействия –
 6. Пластинки сплющенного жмыха толщиной менее 1 мм –
 7. Отжим масла из сыпучей пористой массы – мезги –
 8. Диффузионный процесс, движущей силой которого является разность концентрации мисцеллы –
 9. Отгонка растворителя из мисцеллы –
 10. Процесс очистки жиров от сопутствующих примесей –
 11. Физические методы рафинации –
 12. Химические методы рафинации –
 13. Физико– химические методы рафинации –
 14. Подсолнечное масло вырабатывают –
 15. Рафинированное масло вырабатывают...
 16. Нерафинированное масло выпускают...
 17. Для пищевых целей используют хлопковое масло...
 18. Для пищевых целей используют соевое масло...
 19. К дефектам растительных масел относят...
 20. Обладают интенсивной окраской, имеют ярко выраженный вкус и запах, образуют осадок, над которым может быть лёгкое помутнение, или “сетка”.
 21. Имеют менее выраженный вкус и запах, менее интенсивную окраску без помутнения и отстоя.
 22. Прозрачны масла, не образуют отстоя, имеют достаточно выраженные вкус и запах –
 23. Масла также прозрачны, не образуют осадка или отстоя, не обезличены по вкусу и запаху, имеют окраску слабой интенсивности –
 24. Масла, имеющие слабую окраску в результате удаления красящих веществ при обработке адсорбентами –
 25. Масла, получаемые в процессе вымораживания –
 26. Фальсификацию растительного масла выявляют...
 27. В зависимости от качества говяжий жир делят на сорта...
 28. Жир птицы делят на сорта...
 29. Степень свежести топленых жиров определяют по...
 30. Жиры с заданными свойствами –
 31. Жир, получаемый в процессе гидрогенизации, называется
 32. Масложировая продукция – это....
 33. Пищевая масложировая продукция – это....
 34. Смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из семян подсолнечника, кукурузы, рапса, льна и других растений, плодов пальм, оливы и других растений, иных маслосодержащих частей растительных масличных культур, содержащая не менее 99 процентов жира – это....
 35. Масло растительное, очищенное от мелкой и крупной взвеси – это....
 36. Масло растительное вымороженное – это....
 37. Масло растительное рафинированное – это....
 38. Масло растительное рафинированное дезодорированное – это....
 39. Масло растительное – смесь – это....
 40. Масло растительное ароматизированное – это....
 41. Масло растительное с растительными добавками – это....
 42. Маргарин – это....

43. Маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре 20 ± 2 градуса Цельсия – это....
44. Маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре 10 ± 2 градуса Цельсия, содержащий не более 8 процентов массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат) – это....
45. Маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения – это....
46. Эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов, содержащий не более 8 процентов массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат) – это....
47. Спред растительно– сливочный – это....
48. Спред растительно– жировой – это....
49. Смеси топленые – это....
50. Смеси топленые растительно– сливочные – это....
51. Смеси топленые растительно– жировые – это....
52. Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, – это....
53. Продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико– химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 процентов массовой доли 2– олеодинасыщенных триглицеридов, не более 2 процентов массовой доли трансизомеров жирных кислот, изготавливаемые из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов – это....
54. Пищевой продукт с содержанием жира не менее 5 процентов, изготавливаемый на основе одного или нескольких пищевых растительных масел, воды с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам – это....
55. Тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов – это....
56. Соус майонезный – тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов – это....
57. Крем на растительных маслах – это....
58. Слабый аромат, пустой невыраженный вкус, нечистые, слабовыраженные, трудно определяемые привкусы, излишне кислый вкус, салостый, соленый вкус, стеариновый привкус, олеистый привкус, сырный, творожный привкус у маргарина – это...

59. Выделение влаги, крупинчатая, зернистая структура, выделение жидкого масла у маргарина – это...
60. Пятнистость, мраморность, полосатость, бледный цвет, сероватый, буроватый цвет, штафф у маргарина – это...
61. Привкус прокисшего молока, на поверхности плесень, повышенная кислотность у маргарина – это...
62. Сметанообразная мелкодисперсная эмульсия типа «масло в воде», приготовленная из рафинированных дезодорированных растительных масел с добавлением белковых и вкусовых компонентов и пряностей –
63. Согласно ТР №90 ФЗ майонез делят на группы...
64. В коровьем масле содержатся витамины...
65. Калорийность подсолнечного масла...
66. Калорийность молока...
67. Для жизнедеятельности человека наиболее опасны...
68. В молочных продуктах содержатся функциональные ингредиенты...
69. В растительных жирах содержатся функциональные ингредиенты
70. Продукты из натурального молока или молока с пищевыми наполнителями, которые в результате обработки (стерилизации, сгущения, сушки, добавления веществ, повышающих осмотическое давление среды и упаковки) сохраняют длительное время свои свойства без существенных изменений...
71. По товароведной классификации молочные консервы подразделяются на классы...
72. Молочные продукты, вырабатываемые сквашиванием молока или сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением или без добавления дрожжей и уксуснокислых бактерий...
73. Кисломолочные продукты объединены в группы...
74. При производстве кисломолочных напитков применяются способы...
75. Обработка продуктов особыми способами в целях предохранения их от порчи...
76. Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доениях, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него – это...
77. Продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока – это...
78. Пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей без использования немолочных жира и белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты – это...
79. Молочный составной продукт – это...
80. Пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 процентов – это...
81. Вторичное молочное сырье – это...
82. Сырое молоко – это...
83. Цельное молоко – это...
84. Обезжиренное молоко – это...
85. Молоко с массовой долей жира не более 9 процентов, произведенное из сырого молока и (или) молочных продуктов и подвергнутое термической обработке или другой обработке в целях регулирования его составных частей (без применения сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока) – это...

86. Молоко питьевое, подвергнутое термической обработке при температуре от 85 до 99 градусов Цельсия с выдержкой не менее чем в течение трех часов до достижения специфических органолептических свойств – это...
87. Пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, ультрапастеризованное (ультравысокотемпературнообработанное) молоко – это...
88. Молочный напиток – это...
89. Молочный напиток обогащенный – это...
90. Концентрированное или сгущенное цельное молоко – это...
91. Концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко – это...
92. Сгущенное с сахаром молоко – это...
93. Сухое цельное молоко – это...
94. Сухое обезжиренное молоко – это...
95. Емолочные компоненты – это...
96. Молочный продукт, который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию жира и молочной плазмы и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 процентов – это...
97. Сырые сливки – это...
98. Питьевые сливки – это...
99. Кисломолочный продукт – это...
100. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей с последующим добавлением воды, соли или без их добавления – это...
101. Кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов – ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибках закваски – это...
102. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97 градусов Цельсия плюс– минус 2 градуса Цельсия с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков – до достижения характерных органолептических свойств – это...
103. Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки – это...
104. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей – это...
105. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов – болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей – это...
106. Кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса – это...
107. Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков – это...
108. Мечниковская простокваша – это...
109. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием

- заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления – это...
110. Кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 процентов – это...
 111. Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методов кислотной или кислотно–сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, прессования, центрифугирования и (или) ультрафилтрации – это...
 112. Молочный продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли. Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются – это...
 113. Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из творога с добавлением сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли или без их добавления, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления – это...(термическая обработка этих готовых продуктов и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются)
 114. творожный продукт – это...
 115. Молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 граммов – это...
 116. Творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 граммов – это...
 117. Масло из коровьего молока – это...
 118. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85 процентов включительно – это...
 119. Сладко–сливочное масло – это...
 120. Кисло–сливочное масло
 121. Сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра – это...
 122. Масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 процентов, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства – это...
 123. Молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля жира в которых составляет от 39 до 49 процентов включительно и которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем использования стабилизаторов с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления – это...
 124. Молочный продукт, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99,8 процента, который имеет нейтральные вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы – это...
 125. Сливочно–растительный спред – это...
 126. Сливочно–растительная топленая смесь – это...
 127. Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию

- молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов или без их использования, либо кислотным или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой, созреванием или без созревания с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления – это...
128. Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из сыра и (или) творога с использованием молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления – это...
 129. Сырный продукт – это...
 130. Плавленый сырный продукт – это...
 131. Сыр, сырный продукт рассольные – это...
 132. Сыр, сырный продукт, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта – это...
 133. Сыр, сырный продукт, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра, сырного продукта – это...
 134. Сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства – это...
 135. Сухие или концентрированные упакованные в тару молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты – это...
 136. Взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт – это...
 137. Молочное мороженое – это...
 138. Мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 8 процентов до 11,5 процента – это...
 139. Мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 до 24 процентов – это...
 140. Мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет не более чем 7,5 процента и которое произведено с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов – это...
 141. Мороженое (молокосодержащий продукт), массовая доля жира в котором составляет не более чем 12 процентов – это...
 142. Мороженое, которое имеет температуру от минус 5 до минус 7 градусов Цельсия и которое реализуется потребителям непосредственно после нахождения во фризере – это...
 143. Мороженое закаленное – это...
 144. Продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствии с показателями, установленными стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами – это...
 145. Продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего Федерального закона к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте – это...

146. Продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из него до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 20 процентов – это...
147. Продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из этого продукта до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 90 процентов – это...
148. Продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 95 процентов – это...
149. Продукт переработки молока, произведенный из концентрированного или сухого продукта переработки молока и воды – это...
150. Продукт переработки молока, в который добавлены отдельно или в комплексе такие вещества, как белок, витамины, микро– и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики
151. Продукт переработки молока, произведенный путем взбивания – это...
152. Продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и (или) их отдельных составных частей и воды – это...
153. Продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или частично удалена – это...
154. Продукт переработки молока, в котором лактоза полностью гидролизована или полностью удалена – это...
155. Пахта – это...
156. Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра, творога) и казеина – это...
157. Молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории Российской Федерации и определяемое особенностями технологии его производства, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта – места распространения этого молочного продукта – это...
158. Продукт переработки молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенный путем добавления в процессе сквашивания и (или) после него живых пробиотических микроорганизмов (пробиотиков) в монокультурах или ассоциациях и (или) пребиотиков. Термическая обработка готового продукта не допускается – это...
159. Составные части молока – это...
160. Сухой молочный остаток – это...
161. Сухой обезжиренный молочный остаток – это...
162. Сывороточные белки – это...
163. Продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белков молока – это...
164. Молоко питьевое, в которое для повышения его пищевой ценности введены дополнительно, отдельно или в комплексе такие вещества, как молочный белок, витамины, микро– и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики – это...
165. Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 28,5 процента, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее чем 34 процента и массовая доля жира – не менее чем 8,5 процента – это...
166. Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 26 процентов, мас-

- совая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее чем 34 процента и массовая доля жира – не более чем 1 процент – это...
167. Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 37 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее чем 34 процента и массовая доля жира – не менее чем 19 процентов – это...
168. Сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока – не менее чем 34 процента и массовая доля жира – не менее чем 42 процента – это...
169. Партия молочной продукции – это...

Типовые контрольные задания

1. В магазин поступила партия пастеризованного молока в бутылках жирностью 3,2%. Температура молока +8 °С, кислотность 21 °Т. При хранении в подсобном помещении при температуре +15 °С в течение 12 часов кислотность молока повысилась до 24 °Т. Каковы причины изменения кислотности? Можно ли реализовать такое молоко?
2. Дайте заключение о качестве сливочного масла, имеющего недостаточно выраженный вкус и запах, рыхлую, крошливую консистенцию, крупные капли влаги, однородный цвет.
3. В магазин поступила партия майонеза в количестве 50 ящиков (масса нетто ящика – 6 кг). Масса нетто банки – 300 г. При оценке качества обнаружено, что цвет (кремовато-желтый) и консистенция его однородные с единичными пузырьками воздуха, содержание жира – 70%. При проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: три банки имеют массу по 291 г, две – по 312 г, одна – 294 г, остальные – по 300г. определите качество майонеза. Возможна ли его реализация?

3.4 Вопросы к коллоквиумам

Вопросы к коллоквиуму 1

1. Ассортимент кисломолочных напитков. Способы производства кисломолочных напитков.
2. Молоко натуральное коровье. Приемка и обработка молока на заводе. Физико-химические свойства молока, характеризующие его качество.
3. Ассортимент и особенности технологии сливок.
4. Химический состав, физические и химические свойства молока. Экспертиза молочного сырья. Пороки и фальсификация молока.
5. Ассортимент питьевого молока. Химический состав и потребительские свойства молока. Пороки и фальсификация молока.
6. Пищевая ценность и классификация мороженого. Формирование качества мороженого при производстве и хранении.
7. Принципы консервирования и классификация молочных консервов. Сгущенные молочные консервы экспертиза качества пороки.
8. Органолептические свойства мороженого и их изменение при хранении.
9. Молочные консервы с пищевыми наполнителями.
10. Товароведная классификация, характеристика и пищевая ценность продуктов мас-лоделия.
11. Сухие молочные консервы с пищевыми и без пищевых наполнителей. Изменение при хранении органолептические свойства сгущенных молочных консервов.

12. Ассортимент сливочного масла. Основные методы производства коровьего масла.
13. Молочные консервы детского и диетического питания, классификация и экспертиза качества.
14. Ассортимент и классификация комбинированного масла. Экспертиза качества комбинированного масла.
15. Экспертиза качества сухих молочных продуктов. Влияние технологии на качество сухих молочных продуктов.
16. Экспертиза качества масла коровьего. Пороки масла коровьего и причины изменения органолептических свойств.
17. Ассортимент и требования к качеству кисломолочных напитков. Функциональные молочные продукты. Диетические и лечебно – профилактические свойства кисломолочных напитков
18. Биотехнология кисломолочных напитков и сметаны. Роль заквасок в формировании качества кисломолочных продуктов.
19. Потребительские свойства сыров. Ассортимент и требования к качеству сыров сычужных.
20. Органолептические свойства кисломолочных напитков и сметаны, и их изменения при хранении.
21. Формирование качества сметаны при производстве, экспертиза качества и хранение.
22. Ассортимент и требования к качеству рассольных сыров.
23. Биотехнология, формирование качества сыров. Пороки сыров и причины их возникновения.
24. Ассортимент и способы производства творога и творожных изделий.
25. Органолептические свойства творога и творожных изделий и их изменение при хранении. Пороки творога и причины их возникновения.
26. Кисломолочные сыры.
27. Приемка, экспертиза качества и хранение сыров. Ассортимент и пищевая ценность плавленых сыров.
28. Особенности состава молока различных сельскохозяйственных животных. Источники загрязнения и чужеродные вещества молока.

Вопросы к коллоквиуму 2:

1. Характеристика и классификация масличного сырья.
2. Понятие о жирах. Биологические свойства и пищевая ценность жиров.
3. Классификация растительных масел. Требования к качеству и экспертиза растительных масел.
4. Ассортимент и технология производства кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров.
5. Классификация и общие свойства липидов.
6. Классификация, физические и химические свойства жирных кислот.
7. Глицериды. Изомерия глицеридов.
8. Подготовка к хранению и хранение масличных семян. Подготовка семян к извлечению масла.
9. Гидролиз, гидрогенизация, переэтерификация, окисление, полиморфизм глицеридов.
10. Понятие о модифицированных жирах. Технология производства гидрогенизированных жиров.
11. Классификация маргариновой продукции. Экспертиза качества и пороки маргарина.

12. Основная схема получения растительных масел методами прессования и экстракции.
13. Технология производства маргаринов. Особенности производство маргарина со структурой сливочного масла.
14. Способы вытопки животных жиров.
15. Основы производства переэтерифицированных и гидропереэтерифицированных жиров. Характеристика пищевых саломасов.
16. Сущность и классификация процессов рафинации растительных масел.
17. Физические методы и химические методы рафинации растительных масел.
18. Физические и химические показатели качества жиров.
19. Общий ассортимент растительных масел
20. Физико-химические методы очистки растительных масел. Особенности рафинации хлопкового масла.
21. Классификация пищевых жиров.
22. Основное и вспомогательное сырье для производства маргарина. Физико-химические основы производства маргарина.
23. Ассортимент и классификация майонеза. Требования к качеству и экспертиза майонеза.
24. Принципы составления рецептур в маргариновом производстве. Непрерывные и периодические схемы производства майонеза.
25. Классификация пищевых животных жиров. Ассортимент и требования к качеству топленых животных жиров.
26. Химический состав и пищевая ценность майонеза. Сырье майонезной продукции.
27. Характеристика жирового сырья. Подготовительные операции производства пищевых топленых жиров

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), проводящих процедуру контроля	Байлова Наталья Викторовна
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
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	Байлова Наталья Викторовна

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