

**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.13 «Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых това-
ров»**

для направления 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в сфе-
ре производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных това-
ров» - прикладной бакалавриат

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 требования в разрезе разделов дисциплины | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | № Задания | | |
|------|--|-------------------|---|--|--------------------------------------|--|--|--|
| | | | | | | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| ПК-8 | Знать: ассортимент и потребительские свойства кондитерских и вкусовых товаров; факторы, формирующие и сохраняющие их качество Уметь: пользоваться справочными, нормативными, товарно-сопроводительными документами Иметь навыки: методов исследования ассортимента и потребительских свойств кондитерских и вкусовых товаров | 1-2 | Сформированные и систематические знания ассортимента и потребительских свойств кондитерских и вкусовых товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество | Лабораторные занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование | Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 | Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 | Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 |
| ПК-9 | Знать: методы идентификации, оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров; основные дефекты и виды фальсификации кондитерских и вкусовых товаров Уметь: осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества кондитерских и вкусовых товаров Иметь навыки: основных | 1-2 | Проведение идентификации и оценки качества кондитерских и вкусовых товаров, с целью выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции | Лабораторные занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование | Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 | Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 | Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 |

| | | | | | | | | |
|-------|--|-----|--|--|--|--|--|--|
| | методов и приемов проведения идентификации, оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров | | | | | | | |
| ПК-11 | <p>Знать: требования нормативной документации к товарной информации кондитерских и вкусовых товаров</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной документацией, регламентирующей товарную информацию о кондитерских и вкусовых товаров</p> <p>Иметь навыки: оценивания кондитерских и вкусовых товаров на соответствие требованиям нормативно-правовой и нормативной документацией к части товарной информации</p> | 1-2 | Сформированные и систематические знания к товарной информации кондитерских и вкусовых товаров | Лабораторные занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование | Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 | Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 | Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 |
| ПК-13 | <p>Знать: правила приемки, требования к качеству и безопасности кондитерских и вкусовых товаров</p> <p>Уметь: проводить приемку кондитерских и вкусовых товаров по количеству и качеству и уста-</p> | 1-2 | Сформированные и систематические знания правил приемки, оценки выполнения требований качества и безопасности кондитерских и вкусовых | Лабораторные занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование, решение ситуационных задач | Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 | Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 | Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|----------|--|--|--|--|--|
| | <p>навливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p> <p>Иметь навыки: применения методов отбора проб, методов, организации и порядка проведения оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров</p> | | 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: ассортимент и потребительские свойства кондитерских и вкусовых товаров; факторы, формирующие и сохраняющие их качество</p> <p>Уметь: пользоваться справочными, нормативными, товарно-сопроводительными документами</p> <p>Иметь навыки: методов исследования ассортимента и потребительских свойств кондитерских и вкусовых товаров</p> | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа | Курсовая работа, экзамен | Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5 | Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5 | Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5 |
| ПК-9 | <p>Знать: методы идентификации, оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p>основные дефекты и виды фальсификации кон-</p> | лабораторные занятия, самостоятельная работа | Курсовая работа, экзамен | Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5 | Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5 | Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5 |

| | | | | | | |
|-------|--|---|---------------------------------|--|--|--|
| | <p>дистерских и вкусовых товаров</p> <p>Уметь: осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества кондитерских и вкусовых товаров</p> <p>Иметь навыки: основных методов и приемов проведения идентификации, оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров</p> | | | | | |
| ПК-11 | <p>Знать: требования нормативной документации к товарной информации кондитерских и вкусовых товаров</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной документацией, регламентирующей товарную информацию о кондитерских и вкусовых товаров</p> <p>Иметь навыки: оценивания кондитерских и вкусовых товаров на соответствие требованиям нормативно-правовой и нормативной документацией к части товарной информации</p> | <p>лабораторные занятия, самостоятельная работа</p> | <p>Курсовая работа, экзамен</p> | <p>Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5</p> | <p>Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5</p> | <p>Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5</p> |
| ПК-13 | <p>Знать: правила приемки, требования к качеству и безопасности кондитерских и вкусовых товаров</p> <p>Уметь: проводить приемку кондитерских и вкусовых товаров по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p> <p>Иметь навыки: применения методов отбора проб, методов, организации и порядка проведения оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров</p> | <p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p> | <p>Курсовая работа, экзамен</p> | <p>Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5</p> | <p>Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5</p> | <p>Вопросы из раздела 3.2, темы из раздела 3.5</p> |

2.4 Критерии оценки на экзамене

| Оценка экзаменатора, уровень | Критерии |
|--|---|
| «отлично», высокий уровень | Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы: знание ассортимента и потребительских свойств кондитерских и вкусовых товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; знание методов идентификации, оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; умение оценивать соответствие товарной информации кондитерских и вкусовых товаров требованиям нормативной документации; умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к кондитерским и вкусовым товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам |
| «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: знание ассортимента и потребительских свойств кондитерских и вкусовых товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; знание методов идентификации, оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров для диагностики дефектов; умение оценивать соответствие товарной информации кондитерских и вкусовых товаров требованиям нормативной документации; умение проводить приемку товаров по количеству, качеству, определять требования к кондитерским и вкусовым товарам и устанавливать соответствие их качества |
| «удовлетворительно», пороговый уровень | Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной: знание ассортимента и потребительских свойств кондитерских и вкусовых товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; знание методов идентификации, оценки качества кондитерских и вкусовых товаров; умение оценивать соответствие товарной информации кондитерских и вкусовых товаров требованиям нормативной документации; умение определять требования к кондитерским и вкусовым товарам |
| «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 |

| | |
|-----------------------|--|
| | щие 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 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 |

2.9 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

Зачет по данной дисциплине не предусмотрен

3.2 Вопросы к экзамену

1. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Основные направления расширения ассортимента. Пищевая ценность. Классификация.
2. Состояние и перспективы развития рынка сахара. Товароведная характеристика сахара-песка. Экспертиза. хранение
3. Товароведная характеристика сахара-рафинада. Экспертиза. Хранение.
4. Шоколад. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Условия и сроки хранения.
5. Какао-порошок и шоколадные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
6. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Общие и отличительные признаки варенья, джема, конфитюра по составу, сырью, технологии производства. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.
7. Товароведная характеристика повидла, желе, цукатов по составу, сырью, технологии производства. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.
8. Мармелад: понятие, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
9. Товароведная характеристика пастилы. Экспертиза. Хранение.
10. Товароведная характеристика зефира. Экспертиза. Хранение.
11. Карамельные изделия. Классификация. Товароведная характеристика ассортимента леденцовой карамели. Экспертиза. Хранение.
12. Карамель с начинкой. Понятие, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
13. Конфеты: понятие, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Экспертиза. Хранение.
14. Конфеты: понятие. Факторы, формирующие качество конфет.
15. Ирис. Понятие. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
16. Драже. Понятие. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
17. Халва: понятие, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
18. Сахаристые восточные сладости. Классификация. Товароведная характеристика ассортимента. Экспертиза. Хранение.
19. Печенье. Пищевая ценность. Товароведная характеристика сахарного печенья. Экспертиза. Хранение.
20. Затяжное и сдобное печенье. Понятие, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Товароведная характеристика ассортимента. Экспертиза. Хранение.
21. Галеты. Понятие, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Товароведная характеристика ассортимента. Экспертиза. Хранение.

-
22. Крекер. Понятие, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Товароведная характеристика ассортимента. Экспертиза. Хранение.
 23. Вафли. Понятие, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Товароведная характеристика ассортимента. Экспертиза. Хранение.
 24. Пряничные изделия. Понятие, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Экспертиза. Хранение.
 25. Торты и пирожные. Пищевая ценность. Классификация. Экспертиза качества. Хранение.
 26. Факторы, формирующие качество тортов и пирожных.
 27. Рулеты, кексы и ромовые бабы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
 28. Мучные восточные сладости: понятие, пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество. Характеристика ассортимента. Хранение.
 29. Чай. Районы промышленного производства. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества.
 30. Факторы, формирующие качество чая разных видов. Понятие чайных напитков.
 31. Кофе. Районы выращивания и производства. Товароведная характеристика кофе натурального жареного в зернах и молотого. Экспертиза. Хранение.
 32. Кофе растворимый: понятие, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
 33. Спирт питьевой этиловый: химический состав, влияние на организм человека. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
 34. Водки и водки особые: понятие, влияние на организм человека. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Экспертиза качества. Хранение.
 35. Коньяки: понятие, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
 36. Бренди, виньяк, арманьяк: понятие, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
 37. Джин, виски, ром: понятие. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Экспертиза качества. Хранение.
 38. Ликероводочные изделия: понятие, пищевая ценность, классификация. Товароведная характеристика ликеров, кремов, бальзамов.
 39. Наливки, настойки, пунши, аперитивы, коктейли: товароведная характеристика ассортимента.
 40. Виноградные вина. Классификация по различным признакам.
 41. Вина столовые: понятие, пищевая ценность. Классификация. Характеристика ассортимента.
 42. Факторы, формирующие качество столовых вин. Экспертиза. Хранение.
 43. Вина специальные: понятие, пищевая ценность. Классификация. Характеристика ассортимента.
 44. Факторы, формирующие качество специальных вин. Экспертиза. Хранение.
 45. Игристые и жемчужные вина. Сравнительная товароведная характеристика ассортимента.
 46. Шампанское: понятие. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза качества. Хранение.
 47. Ароматизированные вина: понятие. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Экспертиза качества. Хранение.
 48. Медовые вина: понятие, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
 49. Плодовые вина: понятие, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
 50. Пиво и пиво специальное. Классификация, ассортимент. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. Экспертиза.

51. Квас. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
52. Минеральные и искусственно минерализованные воды. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
53. Безалкогольные газированные напитки. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
54. Питьевые воды: понятие, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза качества. Хранение.
55. Пряности: пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.
56. Поваренная соль. Классификация по способу получения и характеру обработки. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Хранение.

3.3 Тестовые задания

1. ... – степень использования веществ пищевых продуктов организмом человека.
2. Установите соответствие между наименованием особой водки и вносимыми вкусовыми и ароматическими добавками:

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. Русская | а) мед, перец |
| 2. Столичная | б) крахмал |
| 3. Украинская горилка | в) сахар, сода, уксус |
| 4. Посольская | г) корица |
| | д) молоко |

3. Коньяки по срокам выдержки делят:

- а) натуральные, марочные;
- б) марочные, коллекционные, специальные;
- в) ординарные, коллекционные, марочные;
- г) марочные, специальные, натуральные.

3. Кофе молотый с цикорием делится на товарные сорта: ..., 1 сорт и 2 сорт.

4. Установите правильный порядок проведения технологических операций производства черного чая:

- а) завяливание;
- б) скручивание;
- в) ферментация;
- г) сушка;
- д) сортировка и упаковка.

6. Назовите редуцирующие вещества фруктово-ягодных кондитерских изделий:

- а) глюкоза, мальтоза;
- б) фруктоза, глюкоза;
- в) фруктоза, галактоза;
- г) мальтоза, галактоза.

7. Установите соответствие между видом начинки и ассортиментом карамели:

| | |
|---------------------|-------------------------|
| 1. Фруктово-ягодная | а) Снежок, Кокосовая |
| 2. Молочная | б) Гусиные лапки, Рачки |

| | |
|-----------------------|---------------------|
| 3. Шоколадно-ореховая | в) Вишня, Яблоко |
| 4. Прохладительная | г) Му-му, Снежок |
| | д) Му-му, Чебурашка |

8. Укажите правильный порядок технологических операций производства печенья:

- а) подготовка сырья;
- б) замес теста;
- в) прокатка;
- г) формование;
- д) выпечка;
- е) охлаждение.

9. Оценка качества – совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их ... значений и сопоставлению с базовыми показателями.

10. Установите соответствие между группой процесса, происходящего при хранении и видом процесса:

| | |
|-----------------------|----------------------|
| 1. Физические | а) прогоркание жиров |
| 2. Химические | б) замораживание |
| 3. Микробиологические | в) увлажнение |
| 4. Биохимические | г) брожение |
| | д) гидролиз |

11. Укажите, какие группы виноградных вин подразделяют на молодые, без выдержки, выдержанные, марочные, коллекционные:

12. ... обработка – совокупность технологических операций, предназначенных для подготовки плодовоовощной продукции к закладке на хранение или реализации.

13. Установите соответствие между подгруппой настоек и массовой долей спирта, содержащейся в них:

| | |
|----------------|------------------|
| 1. Сладкая | а) 30 – 40 % об. |
| 2. Полусладкая | б) 40 – 45 % об. |
| 3. Горькая | в) 18 – 24 % об. |
| 4. Бальзам | г) 30 – 45 % об. |

14. Пиво, отличающееся коричневым цветом, солодовым вкусом с привкусом солода, хмелевыми горечью и ароматом:

- а) светлое;
- б) полутемное;
- в) темное;
- г) обеспложенное.

15. Установите правильный порядок проведения органолептической экспертизы качества чая:

- а) настой;
- б) вкус и аромат;
- в) внешний вид;
- г) цвет разваренного листа.

16. Назовите коровые пряности: кассия,

17. Мармелад по способу формования делят:

- а) формовой, пластовой;

- б) пластовой, резной;
- в) пластовой, формовой, резной;
- г) формовой, резной.

18. Укажите правильный порядок технологических операций процесса производства карамели:

- а) приготовление карамельной массы и начинки;
- б) формование;
- в) введение начинки в карамельную массу;
- г) защитная обработка поверхности.

19. ... печенье – мучное рассыпчатое кондитерское изделие с равномерной пористостью и четким отпечатком рисунка на поверхности, изготавливаемое из пластичного теста с большим содержанием сахара и жира.

20. Химические вещества по усвояемости делятся:

- а) неусвояемые, вредные, природные;
- б) усвояемые, неусвояемые, трудноусвояемые;
- в) питательные, неусвояемые, вредные;
- г) усвояемые, трудноусвояемые, балластные.

21. Установите соответствие между группой и количественным содержанием (в %) воды в пищевых продуктах:

| | |
|-------------------------------------|------------|
| | а) 12–13 |
| 1. Очень сухие | б) 91–99,9 |
| 2. Сухие | в) 90–91 |
| 3. Со средней влажностью | г) 13–25 |
| 4. С повышенной влажностью | д) 61–90 |
| 5. С очень высоким содержанием воды | е) 0,1–12 |
| | ж) 26–60 |

22. Подтверждение соответствия – документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов требованиям технических ..., положениям стандартов и условиям договоров.

23. Установите соответствие между группой товаров и сроком годности (хранения):

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1. Особо скоропортящиеся | а) 1 мес. – 6 мес. |
| 2. Скоропортящиеся | б) 6 мес. и более |
| 3. Кратковременное хранение | в) 16 час – 30 суток |
| 4. Среднехранящиеся | г) 6 час – 96 час |
| 5. Длительно хранящиеся | д) до 30 суток |

24. Назовите ассортимент сладких настоек:

- а) Рябиновая на коньяке, Вишневая, Яблочная;
- б) Зубровка, Охотничья, Перцовая;
- в) Рябиновая на коньяке, Зубровка, Перцовая;
- г) Зубровка, Перцовая, Вишневая.

25. ... вина получают купажированием виноградных виноматериалов, спирта-ректификата, сахарного сиропа и настоев трав, листьев, цветов (преобладающий компонент – полынь).

26. ... – это жидкий продукт, полученный из фруктов или овощей путем механического воздействия и консервированный физическими способами.

16. Чай по размеру чаинок делят на крупнолистовой, ..., гранулированный.

27. Установите соответствие между группой и видами пряностей:

| | |
|---------------------|---------------------------------|
| 1. Плодово-семенные | а) перец, гвоздика |
| 2. Цветочные | б) имбирь, куркума |
| 3. Листовые | в) анис, тмин, перец |
| 4. Коровые | г) корица, кассия |
| 5. Корневые | д) лавровый лист, базилик, мята |
| | е) гвоздика, шафран |

28. Назовите начинку карамели, получаемую увариванием плодово-ягодного пюре с сахаром и патокой с добавлением ароматизирующих веществ:

- а) помадная;
- б) молочная;
- в) ликерная;
- г) фруктово-ягодная.

29. Максимальный срок хранения конфет глазированных шоколадной глазурью ... месяцев.

30. Тесто для ... пряников изготавливают завариванием муки горячим сахаро-паточным или медовым сиропом.

31. Показатели физических и химических свойств товаров, определяемые измерительными методами:

- а) косвенные;
- б) органолептические;
- в) физико-химические;
- г) химические.

32. Дайте определение «срок годности».

- а) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;
- б) дата, до которой пищевой продукт может предлагаться потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских характеристик;
- в) период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативной или технической документации и/ или договоре купле-продаже;
- г) устанавливается на товары особо скоропортящиеся, утрачивающие свою безопасность после определенного периода.

33. Укажите, в чем состоит отличие игристых вин от шампанских:

- а) нет отличий;
- б) в используемых сортах винограда и особенностях технологии получения;
- в) игристые – вина, насыщенные углекислотой; шампанские – естественно насыщенные при брожении в герметических сосудах;
- г) шампанское изготавливают с применением более качественного сырья.

34. Кондитерские товары подразделяются на ... подгруппы.

35. Установите соответствие между группой и ассортиментом виноградных вин:

| | |
|----------------------|----------------------|
| 1. Натуральные сухие | а) Портвейн, Рислинг |
|----------------------|----------------------|

| | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 2. Специальные сухие | б) Портвейн, Мадера крепкая |
| 3. Ароматизированные | в) Хванчкара, Киндзмараули |
| 4. Натуральные полусладкие | г) Рислинг, Алиготе |
| | д) Вермут белый, Букет Молдавии |
| | е) Вермут белый, Рислинг |

36. Установите соответствие между классом минеральных вод и ассортиментом:

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1. Гидрокарбонатные | а) Липецкая, Боржоми |
| 2. Сульфатные | б) Липецкая, Нарзан |
| 3. Хлоридные | в) Боржоми, Майкопская |
| 4. Слабоминерализованные | г) Эссентуки №4, Эссентуки №17 |
| | д) Нафтуса, Маргунальная |

37. Укажите основное отличие процесса производства черного чая:

- а) не проводится ферментация чайного листа;
- б) не проводится завяливание чайного листа;
- в) проводится ферментация чайного листа;
- г) используются «грубые» листья.

38. Укажите правильный порядок проведения органолептической экспертизы качества карамели:

- а) состояние этикетки;
- б) форма;
- в) состояние поверхности;
- г) консистенция начинки;
- д) вкус и запах.

39. Установите соответствие между подгруппой и сроком хранения кондитерских товаров:

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Особо скоропортящиеся | а) от 5 суток до 30 суток |
| 2. Скоропортящиеся | б) более 6 мес. |
| 3. Средних сроков хранения | в) от 6 час. до 120 час. |
| 4. Длительно хранящиеся | г) от 1 мес. до 6 мес. |

40. Укажите правильный вариант классификации печенья в зависимости от рецептуры и способа приготовления:

- а) крошковое, сахарное, затяжное;
- б) сахарное, затяжное, сдобное;
- в) сухое, сдобное, сахарное;
- г) сдобное, заварное, сахарное.

41. Пищевая ценность – это...

- а) содержание белков, жиров, углеводов в продукте;
- б) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности в необходимых веществах;
- в) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности в необходимых веществах и энергии;
- г) способность компонентов пищевых продуктов удовлетворять потребности организма в энергии.

42. ... – это алкогольный напиток, изготавливаемый на основе пяти обязательных компонентов: воды, сахара, рома, чая и лимонного сока.

43. Воды – пищевые продукты, состоящие из воды и растворенных в ней ... веществ.

44. Установите правильный порядок технологических операций производства безалкогольных газированных напитков:

- а) насыщение диоксидом углерода;
- б) розлив;
- в) охлаждение;
- г) очистка воды и получение сахарного сиропа;
- д) фильтрация;
- е) купажирование.

45. Мед по способу получения подразделяется на центробежный, прессованный,

46. Назовите ассортимент карамели с молочной начинкой:

- а) Му-му, Молочная, Снежок;
- б) Молочная, Чебурашка, Му-му;
- в) Мечта, Малина со сливками, Дружба;
- г) Гусиные лапки, Му-му, Молочная.

47. ... – изделие, приготовленное из какао тертого, какао- масла, сахара и различных добавок.

48 Установите соответствие для шоколада между видом дефекта и причиной возникновения:

| | |
|--|---|
| 1. Жировое поседение | а) резкие колебания t за счет конденсации воды и растворения в ней сахара |
| 2. Сахарное поседение | б) несоблюдение режима обработки шоколадной массы и условий хранения |
| 3. Поражение личинками шоколадной моли | в) недостаточное растирание шоколадной массы |
| 4. Грубая консистенция | г) нарушение санитарно- гигиенического режима хранения |

Типовые задачи

1. По ГОСТ 12569-2016 «Сахар. Правила приемки и методы отбора проб» определите величину выборки и массу объединенной пробы при приемке сахара-песка, расфасованного в мешки массой нетто 25 кг. Масса партии 8 т.

2. В магазин поступила партия шоколада пористого «Весна» (масса плитки – 90 г) в количестве 13,5 кг и шоколада «Молочный ореховый» в количестве 4,5 кг (масса – 90 г). Весь шоколад упакован в коробки по 1,5 кг в каждом. Укажите размер выборки и объединенной пробы, которую необходимо отобрать для определения качества каждой партии.

3. В магазин поступила партия зефира в шоколаде в количестве 20 кг в ящиках по 4 кг в каждом. Масса нетто коробки – 400 г. При оценке качества в объединенной пробе обнаружено: вкус и запах отчетливо выраженные; консистенция пышная, легко поддающаяся разламыванию; поверхность покрыта волнистым слоем глазури с незначительным просвечиванием корпуса на доньшке изделия; содержание незначительно деформированных изделий – 32 г. Дайте заключение о качестве. Можно реализовывать данный зефир, если при проверке массы нетто обнаружено: одна коробка имеет массу 396 г, две – по 392 г, остальные – по 400 г. Определите размер выборки для контроля массы нетто. Ваши действия как товароведа?

4. В магазин поступила партия пастилы неглазированная в количестве 50 кг в коробках из гофрированного картона по 2,5 кг в каждом. При проверке маркировки коробок в выборке обнаружено: на двух коробках нет информации о дате изготовления. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа? Ответ аргументируйте.

3.4 Реферат

Не предусмотрен

3.5 Темы курсовых работ

| № п/п | Темы курсовых работ |
|-------|--|
| 1. | Товароведная характеристика потребительских свойств и ассортимента товаров (указывается группа) |
| 2. | Товароведная характеристика качества и ассортимента товаров (указывается группа) |
| 3. | Сравнительная характеристика потребительских свойств товаров (указывается группа) отечественного и импортного производства |
| 4. | Товароведная характеристика и экспертиза качества товаров (указывается группа) |
| 5. | Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств товаров (указать группу) |
| 6. | Сравнительная оценка ассортимента и потребительских свойств товаров отечественного производства различных фирм изготовителей |
| 7. | Оценка конкурентоспособности потребительских товаров |
| 8. | Идентификация и фальсификация товаров, методы их выявления и предупреждения (указывается группа) |
| 9. | Исследование конкурентоспособности товаров (указывается группа) |
| 10. | Современные тенденции развития и формирования ассортимента товаров (указывается группа) на потребительском рынке |
| 11. | Комплексная оценка качества потребительских товаров (указывается группа) |
| 12. | Упаковка как фактор сохранности и конкурентоспособности потребительских товаров (указывается группа) |
| 13. | Методы оценки качества и экспертизы потребительских товаров (указывается группа), их критический анализ и использование в практике ритейла промышленного предприятия |

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 | Дерканосова Н.М., Стебенева Е.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 | Дерканосова Н.М., Стебенева Е.А. |
| 9. | Методы оценки результатов | Экспертный |
| 10. | Предъявление результатов | Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия |
| 11. | Апелляция результатов | В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ |