

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТОПн.03-43018
«07» 10 2022 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «5» 10 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой

С.Л. Гаптар С.Л. Гаптар
(подпись)

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.О.43 Товароведение

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2022

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1	Коллоквиум, собеседование
2	Зерномучные товары	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1	Коллоквиум, собеседование,
3	Плодоовощные товары	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1	Коллоквиум, собеседование,
4	Вкусовые товары	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1	Коллоквиум, собеседование
5	Пищевые жиры	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1	Коллоквиум, собеседование
6	Молоко и молочные товары	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1	Коллоквиум, собеседование,
7	Мясо и мясные товары	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1	Коллоквиум, собеседование,
8	Яйца и яичные товары	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1	Коллоквиум, собеседование,
9	Рыба и рыбные товары	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1	Коллоквиум, собеседование,
10	Контрольная работа	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1	Вопросы к контрольной работе
11	Промежуточная форма отчетности (экзамен)	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1	Тестовые задания, контрольные вопросы

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

Вопросы для коллоквиумов и собеседования

Тема 1. Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров

1. Дайте определение партии товара.
2. Каков порядок составления объединенной пробы, необходимой для оценки качества товара.
3. Дайте характеристику органолептического метода оценки качества продовольственных товаров, его достоинства и недостатки.
4. Опишите инструментальные методы оценки качества продовольственных товаров, их достоинства и недостатки.
5. Дайте понятие пищевой ценности продовольственных товаров.
6. Какие органические вещества обладают энергетической ценностью.
7. Назовите биологически ценные вещества и их роль в питании.
8. Понятие аминокислотного скора и порядок его расчета.
9. В чем заключается физиологическая роль отдельных органических веществ и их содержание в пищевых продуктах.
10. Какие изменения происходят в жирах при хранении и их влияние на качество пищевых продуктов.
11. Охарактеризуйте красящие вещества пищевых продуктов.
12. Охарактеризуйте свойства и содержание в пищевых продуктах
13. Какие факторы влияют на усвояемость пищевых продуктов.

Тема 2. Зерномучные товары

1. Крупу каких видов делят на типы, марки, сорта, номера?
2. Какая крупа быстрее варится и лучше сохраняется из зерна, подвергнутого гидротермической обработки или без обработки и почему?
3. Какие показатели качества определяют товарный сорт крупы?
4. Выделите специфические показатели качества крупы разных видов.
5. Показатели качества муки, дефекты.
6. Процессы, происходящие в муке при хранении, сущность созревания муки, причины слеживания.
7. Перечислите технологические операции производства хлеба, их сущность.
8. Сущность черствения хлеба и способы сохранения его свежести.
9. Классификация макаронных изделий, современный ассортимент.
10. Какие факторы влияют на предельно допустимые сроки хранения макаронных изделий?

Тема 3. Плодоовощные товары

1. Чем обусловлена пищевая ценность плодов и овощей?
2. Принципы классификации плодов и овощей?
3. Охарактеризуйте способы хранения плодов и овощей.
4. Укажите виды потерь плодов и овощей при хранении?

5. Назовите основные показатели качества плодов и овощей? Какие биологически активные вещества содержатся в плодах и овощах?
6. Дайте понятие природного сорта плодов и овощей.
7. С какими повреждениями и болезнями допускаются картофель и яблоки по стандартам, а с какими не допускаются?
8. С какой целью проводится товарная обработка плодов и овощей, ее сущность?
9. Охарактеризуйте ассортимент сушеных плодов.
10. Условия и сроки хранения квашеной капусты, соленых огурцов, сушеного картофеля, замороженных плодов.

Тема 4. Вкусовые товары

1. Каково значение вкусовых товаров в питании?
2. Назовите основные группы вкусовых товаров, какой принцип положен в основу их деления на группы?
3. Что общего, и в чем различия между алкогольными, слабоалкогольными и безалкогольными напитками?
4. Принцип деления чая и кофе на товарные сорта?
5. Что общего, и в чем различия между пряностями и приправами? Значение пряностей в питании человека.
6. На какие группы классифицируют пряности?
7. Биохимическая сущность различия в технологии и составе черного, зеленого, красного и желтого чая.
8. Принципы формирования торговых сортов чая. Что такое типс и чайный танин?
9. Чем обусловлен аромат жареного кофе?
10. Торговые сорта кофе, принципы их формирования

Тема 5. Пищевые жиры

1. В чем общность и различия между отдельными видами растительных масел, животных жиров по органолептическим показателям?
2. Укажите основные дефекты, возникающие при производстве и хранении пищевых жиров?
3. Укажите особенности производства маргарина и кулинарных жиров?
4. Назовите критерии классификации масел.
5. Укажите идентификационные признаки товарных сортов масел, требования к качеству масел марки Д.
6. Охарактеризуйте понятия «дезодорация», «вымораживание» масел.
7. Основные структурные элементы жиров, их влияние на потребительские свойства и сохраняемость жировых товаров.
8. Какие изменения происходят в жировых товарах при хранении, в чем их сущность и влияние на качество?
9. Перечислите показатели качества жиров, характеризующие их свежесть.
10. Сущность процессов гидрогенизации и перезтерификации.
11. Дефекты маргарина, способы их предупреждения.

12. Какие компоненты майонеза участвуют в создании его структуры?
13. Идентификационные признаки майонеза.

Тема 6. Молоко и молочные товары

1. В чем заключаются различия в пищевой ценности кисломолочных продуктов и молока, а что между ними общего?
2. Назовите виды коровьего масла?
3. Чем отличаются сыры сычужные твердые от мягких и кисломолочных сыров?
4. Укажите принцип деления твердых сычужных сыров на товарные сорта. Какие показатели качества положены в основу определения товарного сорта?
5. Чем обусловлены диетические свойства кисломолочных продуктов?
6. Приведите классификацию питьевого молока и сливок в зависимости от массовой доли жира, сырья и термической обработки.
7. Условия и сроки хранения питьевых молока и сливок.
8. Классификация жидких кисломолочных продуктов.
9. Какие способы сквашивания используются при производстве жидких кисломолочных продуктов.
10. Микробиологические показатели кисломолочных продуктов.
11. Ассортимент и особенности различных видов сливочного масла.
12. Идентификация и экспертиза сливочного масла.
13. Фальсификация масла из коровьего молока.
14. Дефекты сливочного масла.
15. Особенности производства сгущенного молока с сахаром.
16. Назовите органолептические и физико-химические показатели сгущенного молока с сахаром.
17. К каким группам сыров относятся алтайский, российский, рокфор, сулугуни, янтарь?
18. Назовите физико-химические показатели сыров.

Тема 7. Мясо и мясные товары

1. Назовите наиболее ценные компоненты мяса?
2. Какой принцип положен в основу деления мяса на категории и сорта?
3. Как мясо делится по термическому состоянию, и какие виды имеют наибольшую пищевую ценность?
4. Чем отличаются мясные копчености от мяса?
5. Назовите основные дефекты мяса и продуктов его переработки, укажите причины их возникновения?
6. Укажите основные условия хранения мясных товаров?
7. Назовите признаки свежего, сомнительной свежести и несвежего мяса.
8. Какие способы и условия замораживания мяса наиболее благоприятны и почему?
9. Что положено в основу деления субпродуктов на категории?
10. По каким признакам проводится идентификация полуфабрикатов?
11. Показатели качества и пищевой безопасности мясных копченостей?

12. Недопустимые дефекты мясных копченостей и колбасных изделий.
13. Признаки для идентификации колбасных изделий.

Тема 8. Яйца и яичные товары

1. Можно ли реализовать утиные и гусиные яйца в розничной торговле? Чем объясняется ограничение использования утиных и гусиных яиц?
2. Каковы причины снижения белкового и желткового индексов яиц при хранении?
3. Почему прочность скорлупы яиц при хранении снижается?
4. Дайте определение диетических и столовых яиц.
5. Как можно по маркировке скорлупы яиц отличить диетические от столовых яиц?
6. Перечислите дефекты яиц, их признаки и причины их появления.
7. Перечислите виды и типы транспортной тары для яиц.
8. Характеристика потребительских и технологических свойств замороженных яичного меланжа и яичного белка после размораживания.
9. Как определяются органолептические показатели сухих яичных продуктов? Недопустимые дефекты.
10. Физико-химические и микробиологические показатели качества сухих яичных продуктов. Характеристика физико-химических показателей.
11. Хранение сухих яичных продуктов. Условия хранения, сроки годности.
12. Дайте характеристику перепелиных яиц.

Тема 9. Рыба и рыбные товары

1. Назовите принципы классификации промысловых рыб?
2. Какие вещества обуславливают биологическую и энергетическую ценность рыбы?
3. Назовите отличительные признаки соленых, маринованных, сушеных и копченых рыбных товаров от рыбы?
4. Способы охлаждения рыбы?
5. По каким показателям проверяют качество охлажденной рыбы?
6. Какие дефекты могут быть в мороженой рыбе и как они возникают?
7. Какие применяются способы посола рыбы? Их особенности и влияние на качество.
8. Какие вещества обуславливают вкусовые свойства копченой рыбы?
9. Какие дефекты наблюдаются в консервах и пресервах при нарушении технологии изготовления и при хранении?
10. Особенности хранения консервов и пресервов?
11. Пищевая ценность консервов и пресервов?

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу, без существенных неточностей отвечает на вопросы, владеет навыками и приемами выполнения практических заданий;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает принципиальные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Вопросы для выполнения контрольной работы

1. Байховый чай. Отличительные особенности химического состава черного и зеленого байхового чая. Ассортимент. Органолептическая характеристика отдельных сортов черного и зеленого байхового чая. Расфасовка, упаковка, хранение.

2. Ассортимент и характеристика кисломолочных продуктов (жидкие, творог, сметана).

3. Мясные полуфабрикаты. Показатели качества, дефекты, хранение.

4. Ассортимент сливочного масла и его характеристика. Оценка качества сливочного масла, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение сливочного масла.

5. Крупы: пищевая ценность, классификация, ассортимент, идентификационные признаки рисовой, гречневой, манной, ячневой и перловой крупы.

6. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

7. Дайте характеристику помологическим сортам яблок и груш, реализуемых в данное время на потребительском рынке г. Новосибирска.

8. Пищевые яйца. Классификация и требования к качеству яиц. Упаковка, маркировка, хранение яиц.

9. Классификация и ассортимент растительных масел. Влияние способа очистки на динамику качества при хранении.

10. Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

11. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение, дефекты.

12. Классификация промысловых рыб на семейства, роды, виды, по месту обитания, размеру, жирности. Строение рыбы, пищевая ценность рыбы.

13. Товароведная характеристика и ассортимент плодоовощных консервов.

14. Маргарин. Особенности состава и пищевая ценность. Сырьё, схема производства. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение.

15. Товароведная характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий.

16. Мороженое: классификация и факторы, формирующие качество готового продукта; расфасовка, упаковка, маркировка; условия и сроки хранения и реализации; дефекты.

17. Товароведная характеристика и ассортимент карамели.

18. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.

19. Минеральные воды. Лечебные свойства природных вод. Минерализация. Розлив и хранение минеральных вод. Классификация. Искусственные минеральные воды.

20. Рыбные консервы. Классификация. Тара для консервов. Схема производства. Процессы при стерилизации. Требования к качеству. Маркировка. Изменение консервов при хранении.

21. Пряности. Классификация. Особенности строения и химического состава лаврового листа, гвоздики, перца различных видов. Использование, Оценка качества.

22. Отличительные особенности отдельных разновидностей простокваши, ацидофильных продуктов и продуктов смешанного брожения по составу закваски, требованиям к качеству, потребительским свойствам, хранению.

23. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Идентификационные признаки трубчатых, лентообразных, и фигурных макаронных изделий. Требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.

24. Сырье, используемое для производства полукопченых и копченых колбас. Формирование ассортимента, качества, надежности в хранении копченых колбас. Дефекты, обусловленные нарушениями технологии производства и режима хранения.

25. Кофе. Ботанические виды. Особенности химического состава основных ботанических видов. Влияние обжарки на изменение химического состава кофе. Товарные сорта жареного кофе в зернах и молотого. Характеристика. Упаковка. Хранение.

26. Рыба живая, охлаждённая, мороженая. Ассортимент. Болезни рыб. Особенности автолитических процессов. Способы разделки охлаждённой и мороженой рыбы. Товарные сорта мороженой рыбы. Хранение.

27. Характеристика ассортимента жидких и твёрдых растительных масел. Особенности жирнокислотного состава. Использование. Оценка качества растительных масел. Упаковка, маркировка, хранение растительных масел.

28. Сгущенные и стерилизованные молочные консервы: ассортимент в зависимости от сырья, процесса производства и вида тары; требования, предъявляемые к качеству готового продукта; возможные дефекты.

29. Классификация и ассортимент муки, идентификационные признаки пшеничной и ржаной муки.

30. Ветеринарное клеймение мяса убойных животных, значение в обеспечении качества.

31.Копченая рыба. Ассортимент. Показатели качества, дефекты, хранение.

32. Товароведная характеристика сушеных плодов.

33.Классификация и ассортимент животных и кулинарных жиров. Требования к качеству животных и кулинарных жиров.

34. Классификация и ассортимент сыра. Требования к качеству сыра.

35.Морепродукты. Ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности.

36.Товароведная характеристика и экспертиза качества соков.

37.Соки концентрированные, особенности производства. Оценка качества, пищевое использование. Условия и сроки их хранения. Дефекты, возникающие при хранении, их причины.

38.Рассольные сыры. Пищевая ценность. Схема производства рассольных сыров. Требования к качеству, сроки и условия хранения.

39.Кофе растворимый. Сырье, для производства, основные процессы производства. Оценка качества, упаковка, хранение.

40.Ассортимент и классификация творога и творожных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Возможные дефекты.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов на вопросы в контрольной работе в целом соответствует теме задания, продемонстрировано знание фактического материала и уверенное владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, отсутствуют ошибки в употреблении терминов, ответы четко структурированы и выстроены в заданной логике, работа выполнена аккуратно.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов в контрольной работе не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени, продемонстрировано крайне низкое знание фактического материала и слабое владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов, ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика, работа выполнена неаккуратно.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Вопросы к экзамену

1. Классификация и характеристика зерновых культур.
2. Классификация и характеристика основных видов и товарных сортов пшеничной и ржаной муки.
3. Крупы: пищевая ценность, классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

4. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение, дефекты.
5. Товароведная характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий.
6. Классификация свежих плодов и овощей. Оценка качества свежих плодов и овощей.
7. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения.
8. Классификация и характеристика основных способов консервирования плодов и овощей.
9. Товароведная характеристика и ассортимент плодовоовощных консервов.
10. Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей.
11. Товароведная характеристика и ассортимент водок.
12. Минеральные воды. Лечебные свойства природных вод. Минерализация. Розлив и хранение минеральных вод. Классификация, оценка качества.
13. Байховый чай. Отличительные особенности химического состава черного и зеленого байхового чая. Ассортимент. Органолептическая характеристика отдельных сортов черного и зеленого байхового чая. Расфасовка, упаковка, хранение.
14. Виноградные вина. Классификация по технологии производства и химическому составу. Ассортимент столовых вин. Органолептическая оценка.
15. Пряности. Классификация. Использование, оценка качества, хранение.
16. Кофе. Ботанические виды, коммерческие и товарные сорта сырого кофе. Влияние обжарки на изменение химического состава кофе. Товарные сорта жареного кофе в зернах и молотого. Характеристика. Упаковка. Хранение.
17. Молоко коровье. Пищевая ценность и химический состав молока. Ассортимент питьевого молока. Требования к качеству питьевого молока по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности.
18. Кисломолочные продукты. Классификация и ассортимент. Сущность молочнокислого и смешанного брожения. Требования к качеству по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности.
19. Сыры. Классификация, ассортимент твёрдых, полутвёрдых, мягких, рассольных, плавленых сыров.
20. Оценка качества сычужных сыров. Балльная оценка и определение товарного сорта. Дефекты вкуса, консистенции, рисунка, внешнего вида. Физико-химические показатели. Хранение сыров.
21. Сливочное и топленое масло. Пищевая ценность, схема производства сливочного масла традиционным способом и преобразованием высокожирных сливок.

- 22.Ассортимент сливочного масла и его характеристика. Оценка качества сливочного масла, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение сливочного масла.
- 23.Растительные масла. Ассортимент, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Оценка качества растительных масел. Упаковка, маркировка, хранение растительных масел.
- 24.Животные топлёные жиры. Общая характеристика. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
- 25.Маргарин. Особенности состава и пищевая ценность. Сырьё, схема производства. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение.
- 26.Майонез. Особенности состава и пищевая ценность. Схема производства майонеза. Классификация, ассортимент. Оценка качества, хранение майонеза.
- 27.Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
- 28.Химический состав и пищевая ценность мяса. Соотношение тканей в мясе. Автолитические послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса при хранении
- 29.Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
- 30.Продукты из мяса и колбасные изделия. Отличительные признаки. Формирование качества в процессе производства. Роль посола, копчения, тепловой обработки, сушки в формировании потребительских свойств.
- 31.Сырьё и материалы колбасного производства. Классификация колбасных изделий и характеристика ассортимента колбас, вырабатываемых в соответствии с ГОСТ и ГОСТ Р.
- 32.Требования к качеству продуктов из мяса и колбасных изделий. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
- 33.Мясные полуфабрикаты. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
- 34.Пищевые яйца и яичные товары. Классификация и требования к качеству яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, хранение яиц и яичных товаров.
- 35.Классификация промысловых рыб на семейства, роды, виды, по месту обитания, размеру, жирности. Строение рыбы, пищевая ценность рыбы.
- 36.Характеристика основных семейств промысловых рыб.
- 37.Нерыбные морепродукты. Ракообразные, моллюски, иглокожие, морские водоросли. Пищевая ценность, использование.
- 38.Рыба живая, охлаждённая, мороженная. Ассортимент. Болезни рыб. Особенности автолитических процессов. Способы разделки

- охлаждённой и мороженой рыбы. Товарные сорта мороженой рыбы. Хранение.
- 39.Рыба солёная. Способы посола. Ассортимент солёной рыбы. Товарные сорта, требования к качеству. Хранение.
- 40.Рыба вяленая, горячего и холодного копчения. Ассортимент. Товарные сорта. Хранение. Балычные изделия. Характеристика.
- 41.Рыбные консервы. Классификация. Тара для консервов. Схема производства. Процессы при стерилизации. Требования к качеству. Маркировка. Изменение консервов при хранении. Характеристика пресервов.
- 42.Икра. Пищевая ценность. Ассортимент. Характеристика икры осетровых рыб, икры лососевых рыб. Требования к качеству. Хранение.

Критерии оценки экзамена:

Отметка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Отметка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Отметка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-1»:

Задания закрытого типа

1. Состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека, это: а) усвояемость; б) безопасность; в) пищевая ценность.

Ответ: б.

2. Распределение множества объектов на подмножества по общим признакам – это: а) кодирование; б) идентификация; в) классификация; г) ранжирование.

Ответ: в.

3. Термин «торговый ассортимент» означает: а) перечень товаров, входящих в ассортиментный минимум завода – изготовителя; б) перечень товаров, предназначенных для экспортно-импортных операций; в) перечень товаров, изготавливаемых предприятием; г) перечень товаров, реализуемых торговой организацией.

Ответ: г.

4. Качество товара – это а) совокупность свойств и характеристик продукции, которые определяют его пригодность к употреблению; б) научная дисциплина, изучающая потребительские свойства товаров; в) набор товаров, объединённых по какому-либо признаку.

Ответ: а.

5. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам: а) фальсификация; б) идентификация; в) классификация.

Ответ: б.

Задания открытого типа

1. Фальсификация продовольственных товаров - это _____

2. Товарный сорт – это _____

3. К факторам, формирующим качество продовольственных товаров, относятся:

4. К фторам, сохраняющим качество продовольственных товаров:

5. Какие методы используются, когда необходимо знать мнение потребителей о качестве продуктов: _____

Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-5»:

Задания закрытого типа

1. К токсико-химическим показателям безопасности товаров относят: а) бактерии группы кишечной палочки; б) радионуклиды; в) жиры; г) плесени и дрожжи; д) пестициды.

Ответ: б, д.

2. Период времени, в течение которого пищевая продукция при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свойства, это: а) срок годности; б) срок хранения; в) срок реализации.

Ответ: б.

3. Какое заболевание (повреждение) картофеля относят к недопустимым: а) фитофтороз; б) паршу; в) повреждение проволочником г) позеленение.

Ответ: а.

4. К пряностям не относится: а) перец; б) соль; в) гвоздика; г) горчица.

Ответ: б.

5. Какие признаки положены в основу деления говяжьих туш (полутуш) на категории по упитанности? а) величина жирового покрова; б) степень развития мышечной ткани, степень выступания костей, величина жирового покрова; в) степень развития мышечной ткани, величина жирового покрова.

Ответ: б.

Задания открытого типа

1. Простокваша, йогурт, ряженка – это продукты какого вида брожения?

2. По какому показателю определяется товарный сорт крупы?

3. Природные, ботанические сорта яблок называют:

4. Сок, полученный непосредственно из фруктов отжимом или центрифугированием: _____

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

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-1»:

Задания закрытого типа

1. Сыры типа Швейцарского имеют: а) выраженный сырный, сладковатый, пряный вкус; б) выраженный сырный, слегка кисловатый вкус, с наличием

остроты; в) своеобразный пикантный перечный вкус г) аммиачный, специфический вкус, с грибным привкусом.

Ответ: а.

2. В зависимости от сроков хранения яйца подразделяют на: а) столовые; б) отборные; в) диетические; г) мелкие.

Ответ: а, в.

3. К сельдевым не относятся: а) минтай; б) салака; в) килька; г) сельдь атлантическая.

Ответ: а.

4. Порок верхнего слоя сливочного масла, выражающийся в образовании темно-желтого покрытия, имеющего неприятный запах и вкус: а) штафф; б) неоднородность цвета; в) мучнистость; г) слоистая консистенция.

Ответ: а.

5. К субпродуктам 2 категории относят: а) язык; б) легкие; в) желудок; г) печень; д) почки.

Ответ: б, в.

Задания открытого типа

1. Мороженое с массовой долей жира от 12,0% до 20,0% - это _____

2. На основе какого показателя устанавливается категория пищевых яиц?

3. Рыба обработана смесью поваренной соли, пряностей и сахара. Какой это посол ? _____

4. Укажите недопустимые дефекты, возникающие при хранении консервов

5.	Срок	годности	продовольственных	товаров	-
это					

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРО СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет»- «не зачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующей этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 № 10 (http://nsau.edu.ru/file/403: режим доступа свободный).

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 № 10 (http://nsau.edu.ru/file/104821: режим доступа свободный).

Составитель
доцент кафедры ТТПП, к.т.н.  О.В. Лисиченок

«5» 10 2022 г.