

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение продовольственных товаров»

Кафедра:	Товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	очная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по направлению: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** направленность/профиль **Технология и организация ресторанного дела**, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 г.

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов заочной форм обучения составляет 10 зачетных единиц (360 академических часов).

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс (семестр)
		2 (3)
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	360 10	360 10
Аудиторные занятия, в т. ч.	162 (8) *	162 (8) *
лекции	36 (4) *	36 (4) *
практические занятия	126 (4) *	126 (4) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	162	162
реферат	54	54
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	54	54
самостоятельное изучение тем	54	54
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36 экзамен

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК – 1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
ИД-1ПК – 1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
Знания	имеет фрагментарные знания по данной компетенции	знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; знает технологический процесс производства продукции питания с существенными ошибками	средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; знает технологический процесс производства продукции питания с несущественными ошибками	средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; знает технологический процесс производства продукции питания на высоком уровне
Умения	отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; умеет организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с ошибками	умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; умеет организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в достаточном объеме	умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; умеет организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в полном объеме

Навыки	Отсутствие или наличие	владеть методами использования тех-	владеть метода-ми использования	владеть метода-ми использования
	фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	нических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания на низком уровне	технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания в достаточном объеме	технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания в полном объеме
ИД-2ПК – 1 - Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
Знания	имеет фрагментарные знания по данной компетенции	Знает нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания с существенными ошибками	Знает нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания с не существенными ошибками	Знает нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания на высоком уровне
Умения	отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания с ошибками	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в достаточном объеме	Умеет организовывать документооборот от по производству на предприятии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в полном объеме

Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет методами введения документооборота по производству на предприятии питания; методами использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продукции питания с ошибками	Владеет методами введения документооборота по производству на предприятии питания; методами использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продукции питания в достаточном объеме	Владеет методами введения документооборота по производству на предприятии питания; методами использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продукции питания в полном объеме
ИД-3ПК – 1 – Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания мас-сового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции				
Знания	имеет фрагментарные знания по данной компетенции	освоил методики анализа результатов эксперимента в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями	раскрыл методики анализа результатов эксперимента в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; грамотно изложил материал, владеет	глубоко, в полном объеме освоил методики анализа результатов эксперимента, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил

		ми, выполнил текущие задания; при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения. способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	специальной терминологией; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой; при изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.	обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать призывания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах изучаемой дисциплины (научного направления); умело применяет теоретические знания при решении практических задач; владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы
Умения	отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, обладает знаниями для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности с ошибками	Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой использования нормативно-правовыми актами в своей

				профессиональной деятельности
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	методами анализа и обработки результатов эксперимента на низком уровне	методами анализа и обработки результатов эксперимента в достаточном объеме	методами анализа и обработки результатов эксперимента в полном объеме

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1 Товароведение однородных групп товаров растительного происхождения	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Тест по разделу 1. Рефераты	Письменно
Введение в товароведение продовольственных товаров	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика зерна, муки, хлеба и хлебобулочных изделий	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика круп и макаронных изделий	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика свежих овощей	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика свежих плодов, ягод	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика переработанных плодов и овощей	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика сахара, меда, и шоколада	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика вкусовых товаров	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2 Товароведение	ИД-1ПК – 1	Тесты по разделу	Письменно

однородных групп товаров животного происхождения	ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	2. Рефераты	
Товароведная характеристика молока и сливок	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика кисломолочных продуктов	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика масла и сыра	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика пищевых жиров	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика мяса убойных животных	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика мясных изделий	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Тема 1 Введение в товароведение продовольственных товаров.

1. Принципы и методы товароведения.
2. Предмет, цели и задачи товароведения.
3. История и направление развития товароведения.
4. Понятие классификации, ее цели, методы и правила.
5. Классификация товаров в соответствии с ГОСТами.
6. Кодирование товаров. Изучение видов и структуры штриховых кодов товаров.
7. Понятие об основополагающих товароведных характеристиках товаров

Тема 2 Товароведная характеристика муки, хлеба и хлебобулочных изделий.

1. Ассортимент и классификация муки. Требования к качеству.
2. Пищевая ценность муки. Показатели качества.
3. Изменение в муке при хранении. Требования к качеству.
4. Пороки крупы.
5. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование муки.
6. Требования к качеству муки.
7. Изменения происходящие в муке при хранении

8. Ассортимент и пищевая ценность муки.
9. Требования к качеству муки.
10. Упаковка и условия хранения муки.
11. Производство зерна - основа формирования продовольственного фонда страны.
12. Влияние качества зерна, условий хранения и переработки на качество муки, хлеба и хлебобулочных изделий

Тема 3 Товароведная характеристика круп и макаронных изделий.

1. Требование к упаковке и хранению макаронных изделий.
2. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование крупы.
3. Требования к качеству макаронных изделий и крупы.
4. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование макаронных изделий.
5. Пороки крупы.
6. Требования к качеству крупы.
7. Общая товароведная характеристика крупы.
8. Изменения в макаронных изделиях и крупах при хранении
9. Требования к сырью для производства макаронных изделий и круп
10. Характеристика пшена, пшеничной крупы и гороха. Требования к качеству.

Тема 4 Товароведная характеристика свежих овощей

1. Общая характеристика плодов и овощей.
2. Товароведная характеристика луковых овощей.
3. Дефекты свежих овощей.
4. Товароведная характеристика корнеплодов.
5. Товароведная характеристика замороженных овощей.
6. Значение свежих овощей в питании
7. Особенности химического состава и пищевой ценности плодов и овощей.
8. Видовые особенности и характеристика клубнеплодов, корнеплодов и луковых овощей.
9. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения.
10. Видовые особенности и товароведная характеристика подкласса вегетативных овощей (капустных, салатно-шпинатных, пряно-вкусовых и десертных).
11. Видовые особенности и товароведная характеристика подкласса плодовых овощей (томатных, тыквенных, бобовых и зерновых). Классификация переработанных овощей.
12. Ассортимент и оценка качества овощных консервов. Условия и сроки хранения.
13. Ассортимент и оценка качества сушеных и замороженных овощей. Условия и сроки хранения.
14. Ассортимент и оценка качества соленых и квашенных овощей. Условия и сроки хранения.
15. Переработанные грибы, виды, ассортимент, оценка качества, условия хранения.

Тема 5 Товароведная характеристика свежих плодов, ягод

1. Классификация свежих плодов.
2. Видовые особенности и товароведная характеристика различных групп свежих плодов. Болезни и повреждения, оценка качества, условия и сроки хранения.
3. Видовые особенности и товароведная характеристика субтропических и тропических плодов.
4. Понятие о помологических, ампелографических и хозяйственно-ботанических сортах.
5. Понятие съемной и потребительской зрелости.
6. Классификация переработанных плодов и овощей по методам консервирования.
7. Ассортимент и оценка качества плодовых консервов
8. Условия и сроки хранения.
9. Ассортимент и оценка качества сушеных и замороженных плодов.
- 10.

Тема 6 Товароведная характеристика переработанных плодов и овощей

1. Общая характеристика переработанных плодов и овощей.
2. Товароведная характеристика замороженных овощей.
3. Значение консервированных плодов и овощей в питании
4. Особенности химического состава и пищевой ценности переработанных плодов и овощей.
5. Ассортимент и оценка качества овощных консервов. Условия и сроки хранения.
6. Ассортимент и оценка качества сушеных и замороженных овощей. Условия и сроки хранения.
7. Ассортимент и оценка качества соленых и квашенных овощей. Условия и сроки хранения.
8. Переработанные грибы, виды, ассортимент, оценка качества, условия хранения.
9. Классификация переработанных плодов и овощей по методам консервирования.
10. Ассортимент и оценка качества плодовых консервов
11. Условия и сроки хранения.
12. Ассортимент и оценка качества сушеных и замороженных плодов.

Тема 7 Товароведная характеристика сахара, меда, и шоколада.

1. Пороки шоколада.
2. Показатели качества меда.
3. Факторы, влияющие на качества шоколада.
4. Товароведная характеристика сахара-песка.
5. Товароведная характеристика сахара
6. Товароведная характеристика меда.
7. Пороки меда.
8. Товароведная характеристика сахара-рафинада
9. Товароведная характеристика шоколада.
10. Сахар-песок и сахар-рафинад. Классификация, характеристика и оценка качества.
11. Мед. Пищевая ценность классификация оценка качества, условия хранения.
12. Шоколад и какао-продукты. Классификация, характеристика, ассортимент, оценка качества.
13. Способы фальсификации меда.
14. Способы фальсификации шоколада.
15. Способы фальсификации какао-продукты.
16. Заменители сахара и подсластителей

Тема 8 Товароведная характеристика вкусовых товаров.

1. Виды пряностей и приправ, использование, значение в питании, оценка качества.
2. Чай. Классификация.
3. Особенности химического состава различных видов чая характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения.
4. Кофе. Классификация, особенности химического состава, пищевая ценность, оценка качества, условия и сроки хранения.
5. Кофе натуральный в зернах и молотый. Сорта, товароведная характеристика, ассортимент, оценка качества.
6. Кофе растворимый: особенности производства, ассортимент, оценка качества, условия и сроки хранения.
7. Способы фальсификации чая.
8. Способы фальсификации кофе.
9. Крахмал. Основы производства. Ассортимент. Экспертиза. Дефекты. Хранение.
10. Алкогольные напитки. Классификация, ассортимент. Виноградные и плодовые вина.
11. Классификация, оценка качества виноградных вин. Пиво.
12. Классификация, характеристика, ассортимент, оценка качества.
13. Ром и виски (особенности производства, классификация, ассортимент, оценка качества).

14. Бренди из виноградного сырья, бренди из плодового и ягодного сырья, бренди из яблок (ассортимент, оценка качества).
15. Коньяк: ассортимент, особенности производства, оценка качества.

Тема 9 Товароведная характеристика молока и сливок.

1. Классификация, ассортимент, потребительские свойства и химический состав молока.
2. Экспертиза качества и пороки молока.
3. Химический состав и пищевая ценность питьевых сливок.
4. Ассортимент, характеристика основных видов, оценка качества.
5. Ассортимент мороженого.
6. Характеристика основных видов молока и сливок, оценка качества.
7. Способы фальсификации молока и методы ее определения.
8. Способы фальсификации сливок.
9. Показатели качества молока.

Тема 10 Товароведная характеристика кисломолочных продуктов.

1. Классификация, ассортимент, оценка качества и пороки кисломолочных напитков.
2. Творог и творожные изделия: классификация, характеристика, ассортимент, оценка качества и пороки.
3. Сметана: классификация, характеристика, ассортимент, условия хранения.
4. Молоко сгущенное стерилизованное, молоко сгущенное с сахаром и пищевыми добавками. Детские сухие молочные продукты, особенности технологии
5. Способы фальсификации творога.
6. Способы фальсификации сметаны.
7. Товароведная характеристика творога.

Тема 11 Товароведная характеристика масла и сыра.

1. Масло Состав и потребительская ценность коровьего масла. Оценка качества, условия хранения.
2. Сыры: классификация, ассортимент, оценка качества, пороки условия хранения.
3. Видовые особенности некоторых сыров.
4. Товароведная характеристика рассольных сыров.
5. Товароведная характеристика кисломолочных сыров.
6. Способы фальсификации масла.
7. Способы фальсификации сыров.

Тема 12 Товароведная характеристика пищевых жиров

1. Пищевые жиры: Классификация, пищевая ценность и значение жиров в питании человека.
2. Растительные масла: Классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка,
3. условия хранения. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, дефекты и хранение маргарина.
4. Майонез. Сырье, основы производства. Товароведная характеристика.
5. Маргариновая продукция, основы производства, классификация, экспертиза качества, условия хранения
6. Спреды: основы производства, классификация, экспертиза качества, условия хранения.
7. Роль жиров в питании человека.

Тема 13 Товароведная характеристика мяса убойных животных.

1. Морфологический и химический состав мяса.
2. Пищевая ценность мяса.
3. Послеубойные изменения в мясе .
4. Загар мяса: причины, признаки загара предотвращение.

5. Характеристика парного мяса и пригодность его для производства мясных товаров и кулинарной обработки.
6. Охлажденное и замороженное мясо. Особенности оценки качества.
7. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы.
8. Транспортирование и хранение мяса
9. Требования к качеству мяса птицы. Клеймение и маркировка мяса. Особенности продуктов распада и реакция среды мяса. Доброкачественность мяса.

Тема 14 Товароведная характеристика мясных изделий.

1. Колбасы. Классификация, характеристика, оценка качества, условия хранения.
2. Субпродукты.
3. Виды и категории, кулинарное использование, оценка качества.
4. Мясные полуфабрикаты.
5. Классификация, характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения.
6. Способы фальсификации колбас.
7. Товароведная характеристика мясных консервов. Особенности химического состава и лечебное значение субпродуктов.
8. Классификация копченостей в зависимости от сырья.
9. Вареные колбасы, технология, ассортимент. Полукопченые, сырокопченые колбасы и копчено-вареные особенности производства.

Тема 15 Товароведная характеристика рыбных товаров.

1. Химический состав рыбы. Пищевая и биологическая ценность рыбы.
2. Живая товарная рыба. Характеристика, ассортимент, особенности оценки качества.
3. Мороженая рыба. Характеристика, ассортимент, особенности оценки качества.
4. Показатели качества и основные признаки, характеризующие болезни живой товарной рыбы.
5. Способы охлаждения рыбы и экспертиза ее качества.
6. Способы посола, характеристика, ассортимент, оценка качества, условия хранения. Копченые рыбные продукты. Виды и способы копчения, характеристика, ассортимент, оценка качества.
7. Икорные продукты. Химический состав, биологическая и пищевая ценность икры, оценка качества, условия хранения.
8. Теоретические основы сушки рыбы как способа консервирования рыбы.
9. Классификация рыбных консервов и суть процесса их производства. Экспертиза качества.

Тема 16 Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.

1. Строение куриного яйца, химический состав и пищевая ценность.
2. Классификация куриных яиц. Пищевые дефекты и брак.
3. Оценка качества, условия хранения куриных яиц.
4. Яйцо: индекс формы яйца; скорлупа строение, окраска.
5. Изменение прочности яйца при хранении.
6. Поры яйца их роль и расположение.
7. Принцип классификации яиц: по категориям, условиям, срокам хранения.

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

Тестовые вопросы и задания для проведения текущей и промежуточной аттестации

1. Предметом товароведения являются –

- А. потребительные стоимости товара**
- В. основополагающие характеристики товара**
- С. качественные показатели товаров**
- Д. должностные обязанности товароведов**

2. К товароведным характеристикам не относится характеристика –
- А. количественная
 - В. качественная
 - С. ассортиментная
 - Д. стоимостная**
3. Целью товароведения является -
- А. изучение потребительной стоимости товара
 - В. изучение ассортимента потребительских товаров
 - С. изучение основополагающих характеристик товара и их изменений на всех этапах товародвижения**
 - Д. изучение качественной характеристики потребительских товаров
4. Пригодность товаров, процессов или услуг к совместному использованию, не вызывая нежелательных взаимодействий, это принцип товароведения -
- А. совместимость**
 - В. взаимозаменяемость
 - С. безопасность
 - Д. ассортиментная принадлежность
5. Эргономичность – это способность товара
- А. создавать положительные эмоции у потребителя от внешнего вида товара
 - В. быть ремонтпригодным
 - С. создавать у потребителя чувство комфорта при использовании или эксплуатации товара**
 - Д. удовлетворять потребность потребителей в энергосберегающих товарах
6. Новизна ассортимента, это -
- А. способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров**
 - В. время полного обновления ассортимента торговой организации
 - С. кратность полной смены ассортимента за календарный год
 - Д. разница широты ассортимента на начало и конец года
7. Деятельность товароведа осуществляется -
- А. в пределах коммерческих отделов организаций торговли
 - В. в различных структурных подразделениях торговых, промышленных и сельскохозяйственных организаций**
 - С. только в коммерческих отделах и отделах реализации
 - Д. только в отделах закупок торговых организаций
8. В каких случаях необходимо соблюдать правило товарного соседства?
- А. только при совместном хранении пищевых продуктов и бытовой химии
 - В. при совместном хранении упакованных и неупакованных товаров
 - С. если товары не совместимы по свойствам, требованиям к ОБВ, температуре, освещению и т.п.**
 - Д. только при продаже в торговой организации пищевых продуктов и химически опасных товаров
9. Если товар не отвечает обязательным требованиям по одному показателю, то...
- А. он не может быть признан стандартным**
 - В. является стандартным
 - С. является стандартным, но низшего сорта
 - Д. подлежит утилизации или переработке
10. Для нанесения штрихов в штриховом коде нельзя использовать -
- А. любые оттенки красного и желтого цветов**

- В. синий цвет и его оттенки
 - С. ярко желтый и темно зеленые цвета
 - Д. коричневый и ярко-синий цвета
11. В калибровке в наибольшей степени нуждаются -
- А. природные объекты**
 - В. товары промышленного производства
 - С. любые потребительские товары
 - Д. любые товары, закладываемые на длительное хранение
12. К единичным показателям качества относятся –
- А. кислотность, пищевая ценность, содержание жира
 - В. внешний вид, плотность, массовая доля белков
 - С. кислотность, массовая доля золы, вязкость**
 - Д. калорийность, плотность и внешний вид
13. К факторам, формирующим качество товара, относятся:
- А. качество исходного сырья, качество технологических процессов, проектирование и разработка**
 - В. материальная заинтересованность работников, условия хранения и транспортирования
 - С. условия хранения, транспортирования и реализации
 - Д. экономическая эффективность производства, режим хранения, соблюдение правил потребления и эксплуатации
14. Природный сортамент характерен для...
- А. любых товаров, произведенных из натурального сырья
 - В. товаров, вырабатываемых из экологически чистого сырья
 - С. продуктов растительного происхождения**
 - Д. любых продуктов переработки растительного и животного сырья
15. Сортамент товаров, это -
- А. совокупность сортов одноименного товара**
 - В. разница в стоимости товара одного вида высшего и низшего сорта
 - С. количество наименований товаров в торговой организации
 - Д. сорта одноименного товара, имеющиеся в наличии в торговой организации
16. Требования в маркировке устанавливают –
- А. требования к месту нанесения
 - В. полноту содержащейся информации
 - С. место нанесения, вид и качество маркировки**
 - Д. содержание и устойчивость маркировки к внешним воздействиям
17. При хранении товаров, выход стандартной продукции и размеры потерь связаны между собой...
- А. прямо пропорциональной зависимостью
 - В. коэффициентом сохранности, равным 1,25
 - С. обратно пропорциональной зависимостью**
 - Д. слабовыраженной связью
18. Скважистость товарной партии – это...
- А. отношение объемной массы к общему объему пространства (пустот) в товарной массе
 - В. отношение объема товарной массы к ее массе, выраженное в %
 - С. отношение общего объема аэропространства к объемной товарной массе**
 - Д. общий объем пустот в товарной массе (т.е. пространства между отдельными экземплярами)

19. Чем больше объемная масса товара, тем больше затраты на тару, хранение и транспортирование
- A. да
 - B. нет**
 - C. не имеет значения
- D. да, если товары при хранении не подвержены усушке
20. Способность объекта к необратимым деформациям, это-
- A. пластичность**
 - B. эластичность
 - C. вязкость
 - D. упругость
21. К общим физическим свойствам товарных партий и единичных экземпляров относятся:
- A. упругость, прочность и масса
 - B. масса, длина и теплопроводность**
 - C. объемная масса, скважистость и теплоемкость
 - D. масса, упругость и эластичность
22. Совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохранность товаров, это -
- A. сохранность
 - B. условия хранения
 - C. режим хранения**
 - D. правило товарного соседства
23. Какие потери не рассматриваются в товароведении?
- A. потери по субъективным причинам**
 - B. потери по объективным причинам
 - C. потери за счет естественных процессов
 - D. любые потери до стадии реализации
24. Качественные потери товаров списываются -
- A. по актам
 - B. в зависимости от размера потерь,
 - C. по актам или нормам
 - D. по нормам**
25. Мясо каких животных не подразделяют по полу?
- A. крупного рогатого скота
 - B. свиней
 - C. мелкого рогатого скота**
 - D. старых и больных
26. Что такое убойный выход?
- A. отношение живой массы к убойной массе животного
 - B. отношение общей массы костей в туше к массе мышечной ткани
 - C. отношение убойной массы животного к живой массе**
 - D. масса полученной мышечной ткани
27. Убойная масса это –
- A. масса животного за 1,5 – 2 часа до убоя
 - B. масса разделанной туши без шкуры, головы, частей конечностей и внутренних органов**
 - C. масса разделанной туши без шкуры и головы
 - D. минимальная живая масса молодняка, пригодного для убоя
28. На сколько категорий по упитанности делят мясо свиней?
- A. 5**
 - B. 4

- C. 3
D. 2
29. Охлажденное мясо имеет температуру –
A. 8 - 12 °С
B. 0 - 4 °С
C. -4...-6 °С
D. не выше 10-14 °С
30. Каким считается мясо с температурой в толще мышц от 0 до 4 °С?
A. остывшим
B. парным
C. охлажденным
D. замороженным
31. Говядину лучшего качества получают от животных –
A. мясных пород
B. мясо-молочных пород
C. молочных пород
D. молочно-мясных
32. Какие мышцы наиболее ценные в пищевом отношении?
A. поперечно-полосатые
B. гладкие мышцы
C. сердечная мышечная ткань
D. в зависимости от возраста животного
33. В мясе каких животных содержится больше воды?
A. молодых
B. старых
C. хорошо откормленных
D. этот наиболее стабильный показатель
34. Какой белок обуславливает красную окраску мяса?
A. миоген
B. миоглобин
C. глобулин
D. альбумин
35. Какое мясо обладает более высокой пищевой ценностью?
A. парное
B. окоченевшее
C. созревшее
D. размороженное
36. На энергетическую ценность мяса в наибольшей степени влияет содержание
A. полноценных белков
B. жира
C. минеральных веществ и витаминов
D. гликогена
37. Какую температуру должно иметь мороженное мясо ?
A. не выше -6 -8 °С
B. -14 °С и ниже
C. -2 °С и ниже
D. не выше -1 °С
38. В зависимости от упитанности и качества послеубойной обработки тушки птиц делят –
A. на две категории
B. на три категории
C. тушки птиц на категории не делят
D. в зависимости от вида и возраста птицы
39. По способу технологической обработки тушки птицы бывают –

- А. потрошенные и полупотрошенные
В. полупотрошенные, потрошенные и потрошенные с комплектом потрохов
С. непотрошенные, полупотрошенные и потрошенные
D. потрошенные механически и вручную
40. Большим содержанием белков в тушке птицы характеризуется белое мясо
А. нет
В. да, только у мясных пород птиц
С. да
D. да, только при полноценном кормлении
41. Как классифицируют мясо птицы по термическому состоянию?
А. парное, остывшее и охлажденное
В. остывшее, охлажденное и мороженое
С. только охлажденное и мороженое
D. аналогично мясу убойных животных
42. Какой максимальный срок хранения мяса птицы?
А. 10 - 12 мес.
В. 1,5 – 3 мес.
С. не более 6 мес.
D. до 2 лет
43. Пищевая ценность колбасных изделий выше, чем у исходного сырья –
А. да
В. нет
С. в зависимости от вида мяса
D. да, только у сырокопченых изделий
44. Наибольшим сроком хранения отличаются колбасы –
А. сырокопченые
В. полукопченые
С. варено-копченые
D. ливерные
45. Является ли при экспертизе качества вареных колбас высшего сорта обязательным количественное определение крахмала?
А. да, в соответствии с ГОСТ 123 605-86
В. нет
С. да, только в случае положительной качественной реакции на крахмал
D. нет, если колбасы не предназначены для экспорта и детского питания
46. Допускается ли наличие в колбасном фарше пожелтевшего жира?
А. нет
В. да, в зависимости от сорта колбас
С. да, только в вареных колбасах
D. да, но не более 33 % общего количества жира
47. Что такое «бланшировка» мяса?
А. отделение от мяса костей и грубой соединительной ткани
В. кратковременная варка
С. процесс перемешивания фарша при производстве колбас
D. процесс измельчения мяса
48. Какой бомбаж консервных банок называют «ложным»?
А. химический
В. бактериологический
С. физический
D. другое
49. Какому виду полуфабрикатов относится азу?
А. порционным
В. панированным

- С. рубленным
 - Д. азу относится к ветчинным изделиям
50. Копченые свиные продукты получают только –
- А. из свинины 1-й и 2-й категорий
 - В. только из свинины 1-й категории
 - С. **из свинины всех категорий**
 - Д. из мяса любого вида без признаков порчи
51. Какие полуфабрикаты характеризуются наименьшими сроками хранения?
- А. натуральные мелкокусковые
 - В. панированные
 - С. **мясной фарш**
 - Д. порционные
52. К натуральным полуфабрикатам относятся –
- А. бифштекс, гуляш, пельмени
 - В. мясо для шашлыков, азу, мясной фарш
 - С. **лангет, рагу, антрекот**
 - Д. котлеты и шницели
53. Какая часть куриного яйца содержит больше белка?
- А. белок
 - В. **желток**
 - С. нет существенных различий
 - Д. в зависимости от вида птицы
54. Что такое «индекс желтка»?
- А. отношение диаметра желтка к его высоте
 - В. **отношение высоты желтка к его диаметру**
 - С. отношение массы желтка к массе белка
 - Д. массовая доля желтка в цельном яйце
55. К диетическим относятся куриные яйца, поступившие к потребителю –
- А. **не позднее 7 сут после дня снесения**
 - В. через 7-14 сут после дня снесения
 - С. только в течение первых 3-х суток после снесения
 - Д. с массой не менее 40 г в течение 30 сут со дня снесения
56. Каково соотношение в курином яйце белка и жира?
- А. примерно 2 : 1
 - В. примерно 1 : 2
 - С. **примерно 1 : 1**
 - Д. строго 1 : 3
57. Какую массу должны иметь куриные яйца первой категории?
- А. **не менее 55 г**
 - В. не менее 65 г
 - С. не менее 60 г
 - Д. не менее 50 г
58. При овоскопировании куриных яиц определяют –
- А. **подвижность белка, высоту пуги**
 - В. запах яйца, соотношение желтка и белка
 - С. категорию, возраст и прочность скорлупы
 - Д. обсемененность поверхности яйца микроорганизмами
59. Как изменяется индекс желтка по мере хранения яиц?
- А. увеличивается
 - В. уменьшается только первые 7-14 дней
 - С. **уменьшается**
 - Д. это постоянный показатель
60. Как изменяется удельная плотность куриных яиц с возрастом?

- А. уменьшается**
 - В. увеличивается
 - С. это постоянная величина
 - Д. уменьшается только в первый месяц хранения
61. Что такое «запашистость» куриных яиц?
- А. наличие аммиачного запаха
 - В. наличие посторонних запахов**
 - С. прилипание желтка к боковым стенкам яйца
 - Д. серо-водородный запах содержимого яйца
62. Куриные яйца 2-й категории должны иметь массу –
- А. не менее 45 г**
 - В. не менее 55 г
 - С. не менее 50 г
 - Д. не менее 32 г
63. Является ли скорлупа яйца проницаемой для воздуха?
- А. нет
 - В. да**
 - С. только в первые 2-4 дня после снесения
 - Д. да, только с острого конца
64. Высота воздушной камеры в курином яйце зависит –
- А. от возраста яйца**
 - В. от сезона года
 - С. от условий кормления птицы
 - Д. это постоянный показатель
65. «Миражными» называются яйца –
- А. с двумя желтками
 - В. неоплодотворенные, изъятые из инкубатора**
 - С. без желтка
 - Д. со скрытыми дефектами
66. В магазинах куриные яйца можно хранить –
- А. до 8 дней
 - В. до 12 дней
 - С. до 6 дней в зависимости от времени года**
 - Д. в зависимости от условий хранения 45-60 сут
67. Белок и желток куриного яйца имеют одинаковый рН (от 6 до 6,5) –
- А. да
 - В. нет**
 - С. реакция всего содержимого яйца нейтральная (около 7)
 - Д. это зависит от времени года и условий кормления
68. Яйца с дефектом «присушка» относятся к –
- А. пищевым неполноценным
 - В. диетическим неполноценным
 - С. техническим**
 - Д. столовым
69. Меланж представляет собой –
- А. замороженная смесь белков и желтков в естественном соотношении**
 - В. замороженная смесь яичного желтка и растительного масла
 - С. высушенная смесь белка и желтка с добавлением соли
 - Д. смесь яичной массы и сухарной крошки
70. Не допускаются к реализации куриные яйца массой –
- А. менее 52 г
 - В. менее 35 г**
 - С. менее 43 г

- D. менее 32 г
71. Дефект куриных яиц «присушка», это –
- A. присыхание желтка к стенке яйца**
 - B. чрезмерное увеличение размеров воздушной камеры
 - C. отслоение верхнего слоя скорлупы
 - D. полное высыхание содержимого яйца при неправильном хранении
72. Какая часть куриного яйца обладает бактерицидной активностью?
- A. желток
 - B. надскорлупная оболочка
 - C. белок**
 - D. все содержимое яйца в равной степени
73. Температура плавления молочного жира:
- A. 27-30 °C
 - B. 27-32 °C
 - C. 27-34 °C**
 - D. 27-38 °C
74. Гидролиз жира в молоке вызывает:
- A. липаза**
 - B. амилаза
 - C. каталаза
 - D. лактаза
75. В молоке какого животного содержится больше белка:
- A. коровы
 - B. овцы**
 - C. буйволицы
 - D. козы
76. В молоке содержится белок:
- A. лактенин
 - B. глобулин**
 - C. цистеин
 - D. холин
77. Бактерицидные свойства молока зависят:
- A. от температуры**
 - B. от породы скота
 - C. от сезона года
 - D. от возраста животного
78. Молоко питьевое пастеризованное вырабатывают жирностью не менее:
- A. 2,2 %
 - B. 3,3 %
 - C. 4,0 %**
 - D. 7,4 %
79. Температура хранения стерилизованного молока, не выше:
- A. 20 °C**
 - B. 10 °C
 - C. 8 °C
 - D. 0 °C
80. По консистенции стерилизованное молоко должно быть:
- A. однородной жидкостью без осадка
 - B. однородной жидкостью без отстоя сливок
 - C. однородной жидкостью, вязкой, без хлопьев белка
 - D. однородной жидкостью без хлопьев белка и сбившихся комочков жира**
81. Пастеризованные сливки вырабатывают жирностью, %:
- A. 10; 20; 30**

- B. 8; 10; 15; 20; 35
- C. 5; 10; 15; 20
- D. 10; 15; 20; 25; 38

82. Внешний вид и консистенция сливок по ГОСТ:

- A. однородная жидкость, без сбившихся комочков жира и хлопьев белка
- B. однородная жидкость, без комочков жира и осадка
- C. однородная жидкость, без отстоя жира и осадка
- D. однородная жидкость, с незначительным отстоем жира, исчезающим при перемешивании**

83. Вкус и запах для сметаны 20% жирности должен быть:

- A. чистый, кисломолочный, допускается слабо выраженный привкус топленого масла для сметаны из рекомбинированных сливок
- B. чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов**
- C. чистый, кисломолочный, допускается наличие слабой горечи в период с ноября по апрель
- D. чистый, кисломолочный со сладковатым привкусом

84 Кислотность сметаны 20% жирности:

- A. 70-110 °T
- B. 60-100 °T**
- C. 65-100 °T
- D. 75 -120 °T

85. Для сметаны 20% жирности по ГОСТ внешний вид и консистенция:

- A. однородная, в меру густая. Допускается наличие единичных пузырьков воздуха
- B. однородная, не достаточно густая, слегка вязкая
- C. однородная, с незначительной крупитчатостью, мучнистая
- D. однородная густая масса с глянцевой поверхностью**

86. Сырьем для творога является:

- A. молоко обезжиренное, сливки, пахта сухая
- B. молоко сухое обезжиренное, масло, сливки**
- C. молоко обезжиренное, молоко сухое цельное
- D. молоко нормализованное, сухая сыворотка

87 В жирном твороге кислотность не выше:

- A. 210 °T**
- B. 220 °T
- C. 230 °T
- D. 240 °T

88. Цвет творога по ГОСТ должен быть:

- A. белый
- B. белый с желтым оттенком
- C. белый или с кремовым оттенком**
- D. белый со слегка желтоватым оттенком

89. Рыхлая консистенция творога обусловлена:

- A. прессованием при повышенных температурах**
- B. высокими температурами пастеризации
- C. низкими температурами сквашивания
- D. низкими температурами гомогенизации

90. Грубая консистенция творога обусловлена:

- A. прессованием при низких температурах
- B. повышенными дозами ферментами
- C. высокими температурами отваривания**
- D. повышенными дозами закваски

91. Горький вкус творога обусловлен:

- A. переквашиванием сгустка

- В. высокими температурами хранения
- С. внесением пониженных доз пепсина

Д. развитием пептонизирующих бактерий

92. Допускается газообразование в виде отдельных глазков, вызванное нормальной микрофлорой:

А. для кефира и ацидофилина

- В. для ряженки и варенца
- С. для ряженки и йогурта
- Д. для йогурта и кефира

93. Кислотность кефира должна быть:

- А. 80-110 °Т
- В. 85-120 °Т
- С. 85-130 °Т**
- Д. 90-120 °Т

94. К напиткам, получаемым в результате молочнокислого брожения, относятся:

- А. кефир, йогурт

В. простокваша, ацидофильное молоко

- С. ацидофилин, айран
- Д. кумыс, ряженка

95. При созревании кефира:

А. улучшается вкус и консистенция

- В. набухают белки, диспергируется жир
- С. уплотняется сгусток и денатурирует альбумин
- Д. нарастает кислотность, коагулирует глобулин

96. Крестьянское масло содержит жира:

- А. 62,5 %
- В. 72,5 %**
- С. 82,5 %
- Д. 92,5 %

97. Масло сливочное должно иметь консистенцию:

- А. однородную, пластичную, мягкую
- В. однородную, мягкую, эластичную
- С. однородную, плотную, пластичную**
- Д. однородную, плотную, эластичную

98. Топленое масло в металлических банках при температуре не более минус 3°С должно храниться:

- А. 3 мес.**
- В. 6 мес.
- С. 12 мес.
- Д. 18 мес.

99. К высшему сорту относят масло, имеющее общую оценку:

- А. 13-20 баллов**
- В. 12-20 баллов
- С. 20-50 баллов
- Д. 100 баллов

100. Горький вкус в сливочном масле появляется:

- А. при окислении молочного жира
- В. при разложении лактозы
- С. при развитии дрожжей на поверхности масла

Д. при использовании некачественной соли

101. К мягким сырам, созревающим при участии плесени, относятся:

А. стильтон, рокфор

- В. горгонзола, рамбинас
- С. голубой сыр, пропиоли

D. гауда, камамбер

102. К плавленным пастообразным сырам относятся:

A. коралл, орбита B. лето, городской C. **дружба, янтарь**

D. шоколадный, винзор

103. Самокол сыра возникает вследствие:

A. применения малоактивной закваски

B. нарушения режима пастеризации

C. избытка вносимого CaCl_2

D. избытка молочной кислоты

104. Свищи в сыре возникают в результате:

A. недостаточного содержания влаги

B. избыточного содержания влаги

C. попадания плесневелых грибов в трещины

D. бурного газообразования

105. Содержание влаги в осетинском зрелом сыре должно быть:

A. не более 45 %

B. не более 48 %

C. не более 51 %

D. не более 60 %

106. Основными структурными элементами триглицеридов пищевых жиров являются:

A. стериды, хинин

B. акролеин, лецитин

C. стерины, кетоны

D. глицерин, жирные кислоты

107. До 60-70% полиненасыщенных жирных кислот содержится в:

A. рыбьем жире и растительном масле

B. свином и птичьим жире

C. бараньем и говяжьим жире

D. молочном и козьем жире

108. Холестерин содержится в:

A. растительных маслах

B. касторовом масле

C. рыбьем жире

D. животных жирах

109. К чисто масличным растениям относятся:

A. подсолнечник, сафлор, кунжут, тунг

B. хлопчатник, лён, конопля

C. кориандр, горчица, соя

D. олива, кукуруза, рапс

110. В зависимости от вида рафинации вырабатывают масла:

A. салатные, гидратационные

B. отбеленные, сульфитированные

C. рафинированные, нейтрализованные

D. нерафинированные, рафинированные

111. Хранят подсолнечное масло в бутылках в затемнённых помещениях:

A. при t не $> 25^\circ\text{C}$ 3 месяца

B. при t не $> 18^\circ\text{C}$ 4 месяца

C. при t не $> 22^\circ\text{C}$ 5 месяцев

D. при t не $> 20^\circ\text{C}$ 6 месяцев

112. Майонез представляет собой эмульсию типа:

A. масло в воде

B. вода в масле

C. суспензию масло в воде

D. суспензию вода в масле

113. В низкокалорийных майонезах содержание жира:

A. более 60 %

B. более 55 %

C. 40-55 %

D. менее 40%

114. О свежести майонеза судят:

A. по титруемой кислотности

B. по влажности

C. по значению pH

D. по эффективной вязкости

115. В зависимости от массовой доли жира маргарин подразделяют на:

A. высокожирный, среднежирный, низкожирный

B. высококалорийный, среднекалорийный, низкокалорийный

C. высококалорийный, среднекалорийный, низкокалорийный

D. высокожирный, с пониженной жирностью, низкокалорийный

116. Горький вкус в маргарине появляется:

A. при длительном хранении из-за окисления саломаса

B. при использовании некачественной соли или молока

C. при разложении белков при хранении в металлической таре

D. при разложении фосфатидов

117. Нерафинированный сахар-песок содержит сахарозы, %, не менее:

A. 98,85

B. 99,55

C. 99,75

D. 99,95

118. Из микробиологических показателей в сахаре определяют:

A. БГКП

B. БГКП, МАФАМ

C. БГКП, плесени, дрожжи

D. БГКП, дрожжи, плесени, МАФАМ

119. Хранят сахар – песок при относительной влажности воздуха, не выше:

A. 70 %

B. 75 %

C. 80 %

D. 85 %

120. В неотапливаемых складах сахар- песок хранят:

A. до 2 лет

B. До 4 лет

C. До 5 лет

D. до 8 лет

121. Массовая доля редуцирующих веществ в рафинированном сахаре- песке должна быть, не более:

A. 0,030 %

B. 0,045 %

C. 0,050 %

D. 0,065 %

122 В химический состав меда входит:

- A. сахара до 40 %, глюкоза до 39 %
- B. фруктоза до 22 %, сахара до 50 %
- C. фруктоза до 30 %, галактоза до 40 %
- D. глюкоза до 41 %, фруктоза до 44 %**

123 В зрелом меде содержание влаги должно быть, %, не более:

- A. 18
- B. 20
- C. 21**
- D. 22

124 Падевый мед получают из:

- A. смолы деревьев
- B. экскрементов тли, червецов, ос
- C. нектара цветов (вереска, кедра, ели)
- D. нектара цветов (яблони, тополя) и экскрементов насекомых**

125.Лучшими видами цветочного меда по вкусу и аромату являются:

- A. хлопчатниковый, вересковый, белоакациевый
- B. подсолнечниковый, рапсовый, горчиный
- C. липовый, донниковый, клеверный**
- D. липовый, яблочный, арбузный

126 Темную окраску имеет мед:

- A. вересковый, горчиный
- B. каштановый, табачный**
- C. сурепковый, вишневый
- D. рапсовый, гречишный

127.Содержание сахарозы в зрелом цветочном меде не должно превышать:

- A. 5 %
- B. 7 %**
- C. 15 %
- D. 20 %

128 Основным сырьем для шоколада служит:

- A. сахар, какао- масло, какао- тертое**
- B. Какаоелла, какао-масло, сахар
- C. Сахар, какао-тертое, сливки
- D. сахарная пудра, какао-тертое, сливочное масло

129.Конширование - это обработка шоколадной массы:

- A. охлаждение до 30 °C в течении 10 часов
- B. перемешивание при 55 °C в течение 5 часов
- C. взбалтывание в течение 1-3 суток при 45- 70 °C**
- D. подогрев и механическая обработка при 65 °C в течение 12 часов

130.Жировое поседение шоколада появляется при:

- A. нарушении режимов хранения
- B. Нарушении процесса конширования
- C. Нарушении процесса гомогенизации
- D. нарушении процесса темперирования**

131. Сахарное поседение шоколада происходит:

- A. при внесении сахара свыше нормы
- B. При несоблюдении режимов гомогенизации
- C. Из-за резких колебаний температуры при хранении**
- D. при хранении шоколада под прямыми солнечными лучами

132. Степень измельчения десертного шоколада, не менее:

- A. 90 %

- B. 92 %
- C. 95 %
- D. 97 %**

133. Массовая доля начинки для шоколадных батонов:

- A. 20 %
- B. 35 %**
- C. 50 %
- D. 60 %

134. Для шоколада с добавлением молочных продуктов влажность, должна быть, не более:

- A. 5,0 %
- B. 3,0 %**
- C. 2,0 %
- D. 1,2 %

135. В рецептуру белого шоколада входит:

- A. какао- тертое, какао порошок, молоко
- B. Какао-масло, какао порошок, молоко
- C. Какао – масло, сахар, сухое молоко**
- D. какао- тертое, сахар, молоко сухое

136. Шоколадные медали относят:

- A. к десертному шоколаду
- B. к обыкновенному шоколаду**
- C. к пористому шоколаду
- D. к темному шоколаду

137. Называют торговые сорта чая:

- A. по преобладанию в купаже смеси, с указанием сорта
- B. по стране – изготовителю, с указанием сорта
- C. по месту выращивания, с указанием сорта**
- D. по стране-фасовщику, с указанием сорта

138. Вкус «зелени» чая – это:

- A. сильно терпкий вкус
- B. пустой вкус, с незначительной терпкостью
- C. горький терпкий вкус, с привкусом зеленой травы
- D. горьковатый без терпкости вкус, в сочетании с зеленым ароматом**

139. По химическому составу ближе к чайному листу

- A. желтый чай
- B. красный чай
- C. зеленый чай**
- D. черный чай

140. При выпуске ароматизированного чая добавляют сухие цветы жасмина, листья мяты, герани в количестве:

- A. 1-3 %
- B. 3-13 %**
- C. 13-15 %
- D. 15-18 %

141. Содержание кофеина в черном чае колеблется в зависимости от сорта

- A. 0,5-1,5 %
- B. 1,8-2,8 %**
- C. 2,9-4,1 %
- D. 4,4-5,5 %

142. Черный цвет типса чая получается:

- А. при чрезмерном завяливании
- В. При чрезмерном скручивании
- С. При излишней ферментации

Д. при излишней сушке

143. При обжарке кофейных зерен их масса:

А. уменьшается

В. остается без изменений

С. значительно увеличивается

Д. увеличивается не значительно

144. Коричневый цвет обжаренным кофейным зернам придают:

А. пурин

В. Сахара

С. Кверцетин

Д. меланоидины

145 К семенным пряностям относят:

А. мускатный орех, горчицу

В. Мускатный цвет, тмин

С. Бадьян, кардамон

Д. шафран, укроп

146. К плодовым пряностям относят:

А. розмарин, кардамон

В. укроп, кориандр

С. бадьян, иссоп

Д. перец, анис

147. К пряным травам относятся:

А. петрушка, сельдерей

В. Пастернак, черемша

С. Базилик, лаванда

Д. лук, чабрец

148. Перец горький черный представляет собой:

А. не дозревшие плоды растения семейства перечных

В. созревшие плоды растения семейства перечных

С. не дозревшие плоды дерева семейства миртовых

Д.созревшие плоды дерева семейства миртовых

149. В упаковке лаврового листа допускается содержание желтых листьев не более:

А. 0,5 %

В. 1 %

С. 2 %

Д. 3 %

150. Хранят молотые пряности при температуре не более 15°С:

А. 4-6 месяцев

В. 6-9 месяцев

С. 9-12 месяцев

Д. 12-18 месяцев

151. Столовый уксус выпускают содержанием уксусной кислоты:

А. 6 %, 9 %

В. 4 %, 6 %, 9 %

С. 4 %, 6 %, 9 %, 12 %

Д. 6 %, 9 %, 12 %

152. Уксус должен быть прозрачным:

А. без мути, слизи

В. Без мути, осадка

С. Без слизи, осадка

D. без мути, осадка слизи

153.Срок хранения уксуса 6 % -го не должен превышать:

A. 3 месяцев

B. 6 месяцев

С. 9 месяцев

D. 12 месяцев

154. Суточная потребность взрослого человека в поваренной соли составляет в среднем:

A. 10-15 г

B. 20-25 г

С. 30-40 г

D. 45-50 г

155. Какой вид поваренной соли используют для посола рыбы и мяса:

A. помол № 0

B. помол № 1

С. помол № 2

D. помол № 3

156.Вследствие высокого содержания примесей в поваренной соли возникает головная боль и тошнота:

A. солей кальция

B. солей магния

С. солей калия

D. солей натрия

157. При повышенном содержании примесей солей магния и кальция в поваренной соли происходит:

A. уменьшение размеров кристаллов

B. уменьшается гигроскопичность

С. появление горьковатого вкуса

D. увлажнение соли

158. Поваренную соль выпускают:

A. экстра, высшего сорта, 1сорта, 2сорта

B. высшего сорта, 1сорта, 2сорта

С. экстра, высшего сорта, 1сорта

D. экстра, 1сорта, 2сорта

159. В соответствии со стандартом рыбу подразделяют

A.по длине

B.по ширине

С.по обхвату

D. по длине и ширине

160. В зависимости от массы рыбу делят на

A. очень крупную

B. крупную

С. не крупную

D. среднюю

161. Рыбу классифицируют по

A. содержанию жира

B. содержанию влаги

С. содержанию соединительной ткани

D. по содержанию соли

162. Один из основных факторов, обеспечивающих успех транспортировки живой рыбы

- A. температурный режим**
 - В. время года
 - С. вид транспорта
 - Д. продолжительность перевозки
163. При приемке рыбы-сырца, исходя из показателей качества, ее подразделяют
- А. на свежую, несвежую
 - В. на свежую, задержанную, испорченную**
 - С. на 1-й и 2-й сорт
 - Д. на сортовую и не сортовую
164. Какие факторы вызывают снулость рыбы.
- A. кислородный режим**
 - В. сезон вылова
 - С. световой режим
 - Д. температурный режим
165. При оценке качества охлажденной рыбы пробу варкой
- А. не проводят
 - В. проводят в спорных случаях**
 - С. проводят всегда
 - Д. проводят по инициативе эксперта
166. В охлажденном виде в торговую сеть поступает рыба
- А. в неразделанном виде
 - В. потрошенная обезглавленная
 - С. потрошенная не обезглавленная
 - Д. верны все варианты**
167. Рыбу целесообразней замораживать до
- А. -10°C
 - В. -15°C
 - С. $-20 - 30^{\circ}\text{C}$**
 - Д. $-30 - 40^{\circ}\text{C}$
168. Скорость замораживания рыбы зависит
- A. от химического состава мяса рыбы**
 - В. от размера рыбы
 - С. от массы рыбы
 - Д. от размера блок- формы
169. К порокам мороженой рыбы относятся
- А. лопанец
 - В. высыхание**
 - С. краснуха
 - Д. вздутие брюшка
170. Для приготовления пряной продукции используют преимущественно рыбу
- А. любых видов
 - В. способных хорошо созреть**
 - С. только крупную
 - Д. только мелкую
171. Скорость просаливания, какой рыбы больше
- A. у разделанной**
 - В. у неразделанной
 - С. одинаково в обоих случаях
 - Д. не зависит от разделки
172. Скорость просаливания рыбы увеличивается

- A. с повышением температуры**
 - В. с понижением температуры
 - С. при постоянной температуре
 - Д. не зависит от температуры
173. Посол, как способ консервирования рыбы является
- А. самостоятельным способом
 - В. предварительным способом
 - С. самостоятельным и предварительным**
 - Д. нет верных ответов
174. Из какой рыбы преимущественно готовят сушеную рыбу
- А. из свежей и соленой тощей рыбы**
 - В. из свежей и соленой жирной рыбы
 - С. из рыбы любой жирности
 - Д. из свежей несоленой рыбы
175. Основным показателем качества сушеной рыбы является
- А. степень набухания в воде**
 - В. степень денатурации белков
 - С. степень изменения жира
 - Д. степень усушки
176. Продолжительность хранения вяленых товаров зависит от
- А. температуры, влажности воздуха, вида рыбы**
 - В. температуры, влажности воздуха,
 - С. влажности воздуха, размера рыбы
 - Д. всех перечисленных факторов
177. Копчением называют способ консервирования, при котором ткани рыбы пропитываются
- А. солью
 - В. уксусной кислотой
 - С. дымом**
 - Д. копотью
178. Вкусовые качества рыбы горячего копчения зависят
- А. от количества содержащихся фенолов и летучих кислот**
 - В. от упитанности рыбы
 - С. от вида рыбы
 - Д. от свойств дыма
179. Горячее копчение рыбы осуществляется при температуре
- А. 80-170 °С**
 - В. 80-100 °С
 - С. 100 -150
 - Д. 150-200 °С
180. Полугорячее копчение рыбы проводят при температуре
- А. до 100 °С
 - В. до 80 °С**
 - С. до 60 °С
 - Д. до 40 °С
181. К внутренним дефектам рыбных консервов относится
- А. бомбаж
 - В. хлопуша
 - С. толокнянность**
 - Д. подтеки
182. Основным процессом консервного производства является
- А. пастеризация**

- В. стерилизация**
 С. УФ – обучение
 Д. все варианты
183. Икра в зависимости от вида упаковки бывает
А. бочковая
 В. в бумажной упаковке
 С. насыпью
 Д. навалом
184. Зернистую осетровую икру готовят
А. из крепкого зерна путем посола, сухой солью
 В. из слабого зерна путём посола сухой солью
 С. из крепкого зерна путем посола в солевом растворе
 Д. из крепкого зерна с добавлением консервантов.
185. Зернистая икра осетровых рыб готовится
 А. из любой рыбы
 В. из охлажденной рыбы
С. только из живой рыбы
 Д. нет верных ответов
186. Доля свободной воды в плодах и овощах составляет
 а) 80-90%
 б) 60-80%
 в) **80-95 %**
 г) 70-80%
187. Преобладающий элемент (более половины от всех) в плодах и овощах
 а) кальций
 б) магний
 в) фосфор
 г) **калий**
188. Фосфором богаты
 а) абрикосы
 б) **морковь**
 в) грибы
 г) зеленные луки
189. Каротин ликопин имеет
 а) желтую окраску
 б) оранжевую окраску
 в) зеленую окраску
 г) **красную окраску**
190. Много витамина С содержится в
а) шиповнике, овощном перце
 б) огурцах, баклажанах
 в) тыкве, арбузах
 г) томатах, мандаринах
191. Витамин Р в организме человека
 а) является антиязвенным фактором
 б) влияет на кроветворение
 в) предохраняет липиды от избыточного окисления
 г) **укрепляет стенки капилляров**
192. Большое количество жиров находится в
 а) бананах
 б) **маслинах**
 в) редисе

г) редьке

193. К плодам с высоким (15-25%) содержанием сахаров относятся

а) лимоны, грейпфруты

б) яблоки, груши

в) черешни, апельсины

г) **виноград, бананы**

194. Фитонциды овощей обладают способностью

а) влиять на окислительно-восстановительные реакции

б) повышают водоудерживающую способность тканей

в) влияют на синтез белка

г) **обладают бактерицидными свойствами**

195. К настоящим ягодам относят

а) **виноград**

б) малину

в) землянику

г) ежевику

196. К ложным ягодам относят

а) виноград

б) **клубнику**

в) малину

г) бруснику

197. К сложным ягодам относят

а) виноград

б) клубнику

в) **малину**

г) бруснику

198. Относительная влажность воздуха при хранении цитрусовых

а) до 70%

б) 70-80%

в) **85-90%**

г) 90-95%

199. По строению корнеплоды делят на

а) два типа

б) **три типа**

в) четыре типа

г) пять типов

200. Корнеплоды (кроме свеклы) хранят при температуре

а) 0 °С

б) **0±1 °С**

в) до +2 °С

г) +2+4 °С

201. Свеклу хранят при температуре

а) 0 °С

б) 0±1 °С

в) **до +2 °С**

г) +2+4 °С

202. Спелые томаты хранят при температуре

а) 0 °С

б) **+0,5+1 °С**

в) +1+2 °С

г) 0+2 °С

203. Относительная влажность воздуха при хранении томатных овощей

- а) 75-80%
- б) 85-90%**
- в) 80-90%
- г) 90-95%

204. По химическому составу зерновые культуры принято делить на:

- а) две группы
- б) три группы**
- в) четыре группы
- г) пять групп

205. Давленные зерна основной культуры относят к

- а) минеральной примеси
- б) органической примеси
- в) зерновой примеси**
- г) вредной примеси

206. Семена дикорастущих растений относят к

- а) вредной примеси**
- б) органической примеси
- в) минеральной примеси
- г) зерновой примеси»

207. К общим показателям качества зерна относят

- а) зараженность амбарными вредителями**
- б) пленчатость
- в) массу 1000 зерен
- г) натуру зерна

208. Наибольшей пищевой ценностью обладают культуры

- а) пшеницы и ячменя
- б) риса и сорго
- в) проса и ржи
- г) овса и гречихи**

209. Зерно, закладываемое на хранение должно иметь влажность не более

- а) 14%**
- б) 14,5%
- в) 15,5%
- г) 18%

210. Крупы из овса подвергают пропариванию с целью

- а) увеличения срока хранения
- б) сокращения времени приготовления**
- в) уничтожения микроорганизмов
- г) удаления привкуса горечи

211. Главным показателем качества крупы является

- а) процентное содержание доброкачественного ядра**
- б) зольность
- в) содержание металломагнитных примесей
- г) зараженность амбарными вредителями

212. При производстве муки составление помольной смеси проводят с целью

- а) повышения качества конечного продукта
- б) получения партии муки стандартного качества**
- в) облегчения переработки
- г) лучшей очистки от примесей

213. Тип муки зависит от

- а) назначения**

- б) состава
 - в) свойств и назначения
 - г) культуры из которой она выработана
214. Вид муки зависит от
- а) назначения
 - б) состава
 - в) свойств и назначения
 - г) **культуры из которой она выработана**
215. Ощущение хруста на зубах при разжевывании муки обусловлено
- а) пониженной влажностью муки
 - б) наличием минеральной примеси
 - в) **содержанием металломагнитных примесей**
 - г) зараженностью и загрязненностью муки вредителями
216. Улучшает хлебопекарные свойства муки процесс
- а) слеживания
 - б) самосогревания
 - в) **созревания**
 - г) отпотевания
217. Пшеничная хлебопекарная мука производится
- а) трех сортов: высший, первый и второй
 - б) трех сортов: крупчатка, высший и первый
 - в) четырех сортов: крупчатка, высший, первый и второй
 - г) **пяти сортов: крупчатка, высший, первый, второй и обойная**
218. В зависимости от исходной пшеницы и сорта муки макаронные изделия
- а) группы А, Б и классы 1,2,3
 - б) группы А, Б, В и классы 1,2,3
 - в) **группы А, Б, В и классы 1,2**
 - г) группы А, Б и классы 1,2
219. Ассортимент макаронной продукции на
- а) три типа: трубчатые, нитеобразные, фигурные
 - б) **четыре типа: трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные**
 - в) пять типов: трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные, лапша
 - г) шесть типов: трубчатые, макароны, перья, лентообразные, фигурные, соломка
220. Все макаронные изделия делят на
- а) **группы, классы, типы, виды**
 - б) классы, типы, подтипы, виды
 - в) группы, подгруппы, виды, подвиды
 - г) классы, типы, виды, подвиды
221. Температура хранения и относительная влажность воздуха в складских помещениях при хранении макарон должна быть
- а) не выше 5⁰С и 65%
 - б) не выше 10⁰С и 60%
 - в) не выше 20⁰С и 80%
 - г) **не выше 30⁰С и 70%**
222. Муку и крупу хранят
- а) при температуре 5-15⁰С и относительной влажности воздуха 65%
 - б) **при температуре 5-15⁰С и относительной влажности воздуха 60-70%**
 - в) при температуре 0-3⁰С и относительной влажности воздуха 65-80%
 - г) при температуре 1-5⁰С и относительной влажности воздуха 50-60%

КЛЮЧИ к тестам

Вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответы	A	D	C	A	C	A	B	C	A	A
Вопросы	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответы	A	C	A	C	A	C	C	C	B	A
Вопросы	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Ответы	B	C	A	D	C	C	B	A	B	C
Вопросы	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Ответы	A	A	A	B	C	B	A	A	B	C
Вопросы	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
Ответы	B	A	A	A	B	B	B	C	A	C
Вопросы	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Ответы	C	C	B	B	A	C	A	A	C	A
Вопросы	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
Ответы	B	A	B	A	B	C	B	C	A	B
Вопросы	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
Ответы	A	C	C	A	B	B	A	C	A	D
Вопросы	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
Ответы	A	D	B	B	D	B	A	C	A	C
Вопросы	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
Ответы	D	A	C	B	A	B	C	A	A	D
Вопросы	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
Ответы	A	C	D	D	C	D	A	D	A	D
Вопросы	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
Ответы	B	A	D	C	D	B	C	D	A	B
Вопросы	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130
Ответы	A	D	C	D	C	B	B	A	C	D
Вопросы	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
Ответы	C	D	B	B	C	B	C	D	C	B
Вопросы	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150
Ответы	B	D	A	D	A	D	C	A	C	B
Вопросы	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160
Ответы	A	D	B	A	D	C	D	A	A	B
Вопросы	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170
Ответы	A	A	B	A	B	D	C	A	B	B
Вопросы	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180
Ответы	A	A	C	A	A	A	C	A	A	B
Вопросы	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190
Ответы	C	B	A	A	C	Б	Г	Б	Г	A
Вопросы	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200
Ответы	Г	Б	Г	Г	A	Б	B	B	Б	Б
Вопросы	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210
Ответы	B	Б	Б	Б	B	A	A	Г	A	Б
Вопросы	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220
Ответы	A	Б	A	Г	B	B	Г	B	Б	A
Вопросы	221	222								
Ответы	Г	Б								

2.1.3. Темы рефератов

1. Ассортимент и классификация муки. Пищевая ценность муки. Показатели качества.

Требования к качеству. Изменение в муке при хранении

2. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование крупы. Требования к качеству круп

3. Требование к упаковке и хранению макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование макаронных изделий.

4. Общая характеристика овощей. Значение свежих овощей в питании Товароведная характеристика клубнеплодов. Товароведная характеристика корнеплодов. Дефекты клубнеплодов. Товароведная характеристика замороженных овощей. Характеристика овощных консервов

5. Общая характеристика плодов. Товароведная характеристика ягод. Значение свежих плодов в питании. Товароведная характеристика семечковых плодов.

6. Товароведная характеристика замороженных плодов. Характеристика плодовых консервов. Товароведная характеристика сушеных плодов и овощей

7. Факторы, влияющие на качества шоколада. Пороки шоколада. Показатели качества

8. Классификация свежего мяса. Условия и сроки хранения. Морфологический состав мяса.

9. Общая характеристика и классификация колбасных изделий. Общая характеристика варенных и полукопченых колбас. Дефекты и условия хранения колбас.

10. Товароведная характеристика творога.

11. Товароведная характеристика сыров.

12. Дефекты и условия хранения сыров.

13. Перечислите показатели качества колбасных изделий.

14. Товароведная характеристика мяса птицы. Классификация мяса птицы.

15. Показатели качества. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы.

16. Дефекты и условия хранения сливочного масла.

17. Товароведная характеристика натуральных пищевых жиров.

18. Товароведная характеристика мороженой рыбы.

19. Дефекты и условия хранения яиц.

20. Товароведная характеристика икры рыб.

21. Товароведная характеристика коровьего масла

22. Дефекты и условия хранения молока.

23. Общая характеристика пищевых жиров. Показатели качества.

24. Дефекты и условия хранения живой рыбы.

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: экзамен

2 курс - Экзамен.

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается оценкой. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки - «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент и классификация муки. Требования к качеству.
2. Товароведная характеристика ягод.

3. Требование к упаковке и хранению макаронных изделий.
 4. Пищевая ценность муки. Показатели качества.
 5. Товароведная характеристика клубнеплодов.
 6. Дефекты клубнеплодов.
 7. Изменение в муке при хранении. Требования к качеству.
 8. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование крупы.
 9. Пороки шоколада.
 10. Товароведная характеристика ягод.
 11. Требования к качеству макаронных изделий и крупы.
 12. Показатели качества меда.
 13. Общая характеристика плодов и овощей.
 14. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование макаронных изделий.
 15. Пороки крупы.
 16. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование муки.
 17. Товароведная характеристика луковых овощей.
 18. Дефекты плодов и овощей.
 19. Требования к качеству муки и крупы.
 20. Товароведная характеристика корнеплодов.
 21. Факторы влияющие на качества шоколада.
 22. Товароведная характеристика сахара-песка.
 23. 23.Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей.
 24. Общая товароведная характеристика крупы.
 25. 25.Товароведная характеристика сахара.
 26. Изменения происходящие в муке при хранении.
 27. Изменения в макаронных изделиях при хранении.
 28. Характеристика плодовых консервов.
 29. 29.Требования к сырью для производства макаронных изделий.
 30. Классификация плодовых товаров и их характеристика.
 31. Классификация макаронных изделий. Требования к качеству.
 32. Характеристика пшени, овсяной и ячменной крупы, требования к качеству.
 33. Требования к качеству сахара-песка.
 34. Пищевая ценность макаронных изделий.
 35. Дефекты плодов.
 36. Значение свежих плодов и овощей в питании.
 37. Характеристика пшени, пшеничной крупы и гороха. Требования к качеству.
 38. Товароведная характеристика семечковых плодов.
 39. Требования к качеству крупы и муки.
 40. Пороки макаронных изделий.
 41. Товароведная характеристика сушеных плодов и овощей. 42.Классификация крупы.
- Требования к качеству.
42. Пороки меда.
 43. Товароведная характеристика меда.
 44. Оценка качества плодовых консервов.
 45. Пороки сушеных плодов.
 46. Товароведная характеристика сахара-рафинада.
 47. Товароведная характеристика сушеных плодов и овощей.
 48. Требования к упаковке и хранению макаронных изделий.
 49. Товароведная характеристика шоколада.
 50. Товароведная характеристика клубнеплодов.
 51. Товароведная характеристика крупы.

52. Товароведная характеристика макаронных изделий.
53. Товароведная характеристика свежих овощей.
54. 55. Товароведная характеристика семечковых плодов.
55. Товароведная характеристика шоколада.
56. Товароведная характеристика крупы.
57. Товароведная характеристика корнеплодов.
58. Товароведная характеристика муки.
59. Товароведная характеристика свежих плодов.
60. Общая характеристика варенных и полукопченых колбас.
61. Товароведная характеристика творога.
62. Дефекты и условия хранения сыров.
63. Морфологический состав мяса.
64. Товароведная характеристика сыров.
65. Перечислите показатели качества колбасных изделий.
66. Товароведная характеристика мяса птицы.
67. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы.
68. Дефекты и условия хранения сливочного масла.
69. Классификация мяса птицы. Показатели качества.
70. Товароведная характеристика натуральных пищевых жиров.
71. Дефекты и условия хранения колбас.
72. Товароведная характеристика мороженой рыбы.
73. Общая характеристика и классификация колбасных изделий.
74. Дефекты и условия хранения яиц.
75. Товароведная характеристика икры рыб.
76. Товароведная характеристика коровьего масла.
77. Дефекты и условия хранения молока.
78. Классификация свежего мяса. Условия и сроки хранения.
79. Общая характеристика пищевых жиров. Показатели качества.
80. Дефекты и условия хранения живой рыбы.
81. Показатели качества мяса. Условия и сроки хранения.
82. Товароведная характеристика живой рыбы.
83. Дефекты и условия хранения сыров.
84. Товароведная характеристика сметаны и творога.
85. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов.
86. Химический состав и пищевая ценность мяса.

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- *оценка «отлично»*: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся

владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет четкую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснована, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет четкую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не

продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации		Оценка «отлично»	85-100%
		Оценка «хорошо»	70-84%
		Оценка «удовлетворительно»	56-69%
		Оценка «неудовлетворительно»	менее 56%

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джембулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 42

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____