

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**

**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № ОП.03-4301у  
«30» 08 2023 г.

**УТВЕРЖДЕН**

на заседании кафедры

Протокол от «28» 08 2023 г. № 12

Заведующий кафедрой

С.Л. Гаптар  
(подпись) С.Л. Гаптар

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.О.43 Товароведение**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2023

**Паспорт  
фонда оценочных средств**

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

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 плодоовощных 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, мороженая. 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 УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

**Методические материалы, определяющие процедуру оценивания  
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих  
этапы формирования компетенций**

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, (<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 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О, (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

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