



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе дисциплины)
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки
19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПКС-5: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологический процесс, его оптимизацию, безопасность и качество готовой продукции</p>	<p>ПКС-5.1: Установление потребительских характеристик продукции, а также путей их реализации в готовом продукте питания посредством технологических превращений</p>	<p>Товароведение продуктов растительного сырья</p>	<p>Знать: современные методы товароведения; товароведческие характеристики и основы экспертизы продуктов из растительного сырья; классификацию сырья и продуктов из растительного сырья; факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов на основе растительного сырья в процессе их производства и хранения; дефекты растительного сырья и продукции из него, виды фальсификации продукции из растительного сырья.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить товароведческую экспертизу продуктов из растительного сырья; - устанавливать дефекты, анализировать причины снижения качества продукции из растительного сырья; - обеспечить на основе технического регламента систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний. <p>Владеть: методами товароведения пищевых продуктов на основе растительного сырья.</p>

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания по отдельным темам;
- задания и контрольные вопросы по лабораторным занятиям.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачёта, соответственно относятся:

- контрольные вопросы по дисциплине.

Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения тем дисциплины студентами очной формы обучения – знания свойств продуктов из растительного сырья (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится на занятиях после рассмотрения на лекциях соответствующих тем.

Тест предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа. Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получены правильные ответы (80-100 %).

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по лабораторным работам, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Целью лабораторного практикума является формирование умений и навыков в области моделей и методов товароведческой оценки и экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов растительного происхождения, а также умений обеспечить на основе технического регламента систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний.

Оценка результатов выполнения каждой лабораторной работы производится при представлении студентом отчета по лабораторной работе и на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. Студент, выполнивший лабораторную работу и

продемонстрировавший знание материала, получает по лабораторной работе оценку «зачтено».

Неудовлетворительная оценка («не зачтено») выставляется, если студент не выполнил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины лабораторные работы.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. К зачету допускаются студенты:

- положительно аттестованные по результатам лабораторных работ (получившие при этой аттестации оценку «зачтено»);
- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам тестирования (для студентов очной формы обучения).

4.2 В приложении № 3 приведены контрольные вопросы по дисциплине.

Зачетная оценка («зачтено» или «не зачтено») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на зачете).

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Товароведение продуктов из растительного сырья» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1

к п. 3.1

**ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

Первый вариант

Тест 1

В соответствии с товароведной классификацией зерно пшеницы по устойчивым природным признакам (виду, срокам посева и цвету зерновки) подразделяют

1. на шесть типов
2. на пять типов
3. на типы не подразделяют
4. на девять типов

Тест 2

Допустимое содержание битых и изъеденных зерен в основной зерновой массе пшеницы

1. не более 70 %
2. не более 50 %
3. этот показатель для данной зерновой культуры не нормируется
4. не более 10 %

Тест 3

Процессы, обуславливающие побеление муки при ее хранении

1. окисление каротиноидов
2. окисление жиров
3. разрушение хлорофилла
4. окисление дубильных веществ

Тест 4

Расстойка теста проводится для:

1. придания аромата тесту
2. снижения кислотности
3. разрыхления теста

Тест 5

Сдобные хлебобулочные изделия – это

1. изделия массой 200 г и менее

2. изделия с влажностью менее 19 %
3. изделия, содержащие по рецептуре сахара и жиров в сумме 14 % и более
4. изделия, содержащие по рецептуре сахара и жира не более 7 %

Тест 6

Пористость хлеба – это...

1. отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша, выраженное в процентах
2. количество продукции, полученное из 100 кг муки, выраженное в процентах
3. отношение объема пор мякиша к массе хлеба, выраженное в процентах
4. процентное отношение массы остывшего хлеба к массе горячего хлеба

Тест 7

Макаронные изделия группы Б изготавливают

1. из муки из мягкой стекловидной пшеницы высшего и первого сортов
2. из муки из твердой пшеницы (дурум) высшего, первого и второго сортов
3. из муки из пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов
4. из муки из пшеничной общего назначения

Тест 8

Протопектин придает тканям:

1. твердость
2. мягкость
3. сочность
4. механическую неустойчивость

Тест 9

Функцию защиты овощей от неблагоприятных внешних воздействий выполняют ткани:

1. покровные
2. паренхимные
3. механические
4. проводящие

Тест 10

Баночные консервы для приготовления первых и вторых блюд, содержащие жиры, различные заправки, пряности и др.:

1. натуральные консервы

2. закусочные консервы
3. обеденные консервы
4. овощные маринады

Тест 11

Консервы «Зеленый горошек» относятся

1. закусочные
2. обеденные
3. натуральные

Тест 12

Допускается в консервах «горошек зеленый» 6% битых зерен и 0,4% зерен кормового гороха

1. в столовом сорте
2. в первом сорте
3. во втором сорте
4. в высшем сорте

Тест 13

Лимонную кислоту в белковый крем добавляют для

1. устойчивости
2. ароматизации
3. калорийности

Тест 14

Перед выпечкой булочку домашнюю посыпают:

1. маком
2. орехами
3. мучной крошкой
4. сахаром

Тест 15

Продуктом переработки этого злака является перловая крупа

1. просо
2. гречиха
3. ячмень

Второй вариант

Тест 1

Биологически активными веществами в зерне наиболее богат

1. алейроновый слой
2. эндосперм
3. зародыш
4. слой оболочки

Тест 2

Продуктом переработки этого злака является пшено

1. пшеница
2. ячмень
3. просо

Тест 3

Трубчатые макаронные изделия по форме трубочки и среза подразделяются на подтипы

1. макароны, рожки и перья
2. вермишель и лапша
3. соломка, особые и любительские
4. короткие и длинные

Тест 4

Вермишель паутинка имеет диаметр сечения изделия

1. не более 7,0 мм
2. не более 3,5 мм
3. не более 1,5 мм
4. не более 0,8 мм

Тест 5

Мякоть плодов и овощей образуют ткани:

1. парехимные
2. покровные
3. механические
4. меристематические

Тест 6

Свежие плоды подразделяются на классификационные группировки

1. на сочные и сухие
2. настоящие, ложные
3. семечковые, косточковые
4. тропические, субтропические

Тест 7

Продукт получаемый из сушеных абрикосов

1. урюк, курага, кайса
2. урюк, курага
3. кишмиш, курага

Тест 8

Закусочные консервы группы «Овощи, нарезанные в томатном соусе»

1. гогошары в томатном соусе
2. баклажаны с овощным фаршем
3. голубцы, фаршированные овощами и рисом
4. баклажаны, нарезанные кружочками, обжаренные

Тест 9

Зернобобовые овощи в пищу используют в стадии

1. молочной зрелости
2. молочно-восковой зрелости
3. полной зрелости
4. восковой и полной зрелости

Тест 10

Показатель качества не определяемый для крекера

1. кислотность
2. щелочность
3. влажность
4. пористость

Тест 11

Сорт мучных кондитерских изделий зависит

1. от рецептуры изделий
2. от вида изделий
3. от сорта муки, применяемой для их изготовления
4. от количества вносимого сахара

Тест 12

Баночные консервы для приготовления первых и вторых блюд, содержащие жиры, различные заправки, пряности и др.:

1. натуральные консервы
2. закусочные консервы
3. обеденные консервы
4. овощные маринады

Тест 13

Макаронные изделия в зависимости от формы подразделяют на типы:

1. трубчатые
2. штампованные
3. нитеобразные
4. лентообразные
5. фигурные

Тест 14

На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

1. яйцепродукты и мука;
2. сахар и мука;
3. крахмал и мука.

Тест 15

Градация на номера характерна для крупы

1. перловой
2. ячневой
3. рисовой
4. пшенной
5. манной
6. овсяной

Третий вариант

Тест 1

Сорт крупы устанавливают в зависимости

1. от размера крупинок
2. от вида перерабатываемой зерновой культуры

3. от способа обработки крупы
4. от содержания доброкачественного ядра и примесей

Тест 2

Виды гречневых круп

1. ядрица, ядрица быстрорастваривающаяся и продел
2. манная и Толокно
3. Полтавская и Артек
4. перловая и ячневая

Тест 3

Назовите сорта пшеничной муки:

1. крупчатка, высший, 1, 2 сорта
2. высший, 1, 2, обойная
3. крупчатка, высший, 1, 2, обойная

Тест 4

Цвет пшеничной муки в/с?

1. белый с желтоватым оттенком
2. белый с сероватым оттенком
3. Белый с легким голубоватым оттенком

Тест 5

Овощная икра –это группа консервов

1. закусочные
2. обеденные
3. для детского питания

Тест 6

Определяющими показателями качества при оценке плодов и овощей являются

1. внешний вид, допустимые отклонения, вкус, запах
2. форма, размер, свежесть, лежкость
3. масса кочана, диаметр, высота кочерыжки
4. окраска, цвет, плотность, объем

Тест 7

Плоды, какого ореха созревают в земле

1. кешью
2. фисташки

3. арахис

Тест 8

Овощи классифицируют в зависимости от ...

1. съедобной части растений
2. использования
3. строения
4. ботанического семейства

Тест 9

Продукцию с дефектами сверх установленных норм относят к :

1. нестандартной
2. стандартной
3. техническому отходу
4. браку

Тест 10

Плотность тканей плодов и овощей обуславливают вещества

1. протопектин
2. пектин, пектиновая кислота
3. галактуроновая, пектовая кислота
4. пектин

Тест 11

Группа макаронных изделий, изготовленных из хлебопекарной муки?

1. А
2. Б
3. В

Тест 12

Крошливость мякиша хлеба вызывается причинами

1. длительность хранения хлеба
2. избытком воды в тесте
3. недостаточным брожением
4. недостаточная продолжительность выпечки
5. длительным брожением

Тест 13

Допустимый дефект хлебобулочного изделия

1. крупный подрыв
2. след от делителя
3. мятые деформированные изделия
4. загрязнение поверхности

Тест 14

Окраску пшеничного хлеба обуславливают

1. меланоидины
2. каротины
3. антоцианы
4. ксантофилл
5. хлорофилл

Тест 15

Манную крупу получают из

1. пшеницы
2. ячменя
3. риса
4. овса
5. проса.

Приложение № 2

к п. 3.2

**ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
ПО ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ**

Лабораторная работа № 1. Товарный ассортимент сырья и продуктов из растительного сырья.

Задание:

1. Изучите ассортимент сырья и продуктов по представленным образцам.
2. Изучите термины и определения основных видов сырья и продуктов растительного происхождения по стандартам.
3. Изучите требования стандарта к данной продукции и сопроводительным документам.
4. Составьте схему отбора проб по стандарту.
5. Изучите правила упаковки и маркировки транспортной и потребительской тары по стандарту.

Контрольные вопросы:

1. Какие нормативные документы устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к качеству растительных продуктов?
2. Какие нормативные документы устанавливают требования к безопасности продуктов?
3. Перечислите основные виды продукции из растительного сырья.
4. Приведите классификацию основных видов сырья и продуктов из растительного происхождения.
5. Какие виды ГОСТов существуют?
6. Перечислите основные группы продуктов в стандартах.

Лабораторная работа № 2. Показатели качества и товароведческие характеристики продуктов из растительного сырья.

Задание:

1. Изучите требования к показателям качества продуктов.
2. Ознакомьтесь с упаковкой и сроками хранения образцов растительной продукции.
3. Изучите возможные дефекты продуктов из растительного сырья.

4. Исследуйте образцы продуктов на соответствие нормативным документам.
5. Дайте заключение о качестве предоставленных образцов.

Контрольные вопросы:

1. Приведите классификацию сырья и продуктов из растительного сырья в зависимости от технологии.
2. Перечислите особенности химического состава образцов продукции по маркировке.
3. Назовите факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов на основе растительного сырья в процессе их производства и хранения.
4. Назовите основные дефекты растительного сырья.
5. Назовите виды фальсификации продукции из растительного сырья
6. Чем в основном отличаются по качеству продукты второго сорта от первого?

Лабораторная работа № 3. Основные методы исследования качества продуктов из растительного сырья.

Задание:

1. Изучите методы товароведения пищевых продуктов на основе растительного сырья.
2. Ознакомьтесь со стандартными методами исследования продуктов из растительного сырья.
3. Составьте общую схему исследования качества продуктов из растительного сырья.
4. Проведите товароведческую экспертизу продуктов из растительного сырья.
5. Определите наличие несоответствий, отклонений от требований стандартов.
6. Дайте заключение о качестве предоставленных образцов.

Контрольные вопросы:

1. В чем заключается товароведческая экспертиза продуктов?
2. Перечислите современные методы товароведения.
3. Назовите основные товароведческие характеристики продуктов из растительного сырья.
4. Основы экспертизы продуктов из растительного сырья.

Лабораторная работа № 4. Товароведение и экспертиза хлебобулочных товаров.

Задание:

1. Изучите требования нормативных документов на хлебобулочные товары.

2. Изучите технологические схемы производства хлебобулочных товаров.
3. Проведите товароведческую экспертизу хлебобулочных товаров.
4. Проанализируйте возможные причины снижения качества хлебобулочных товаров.
5. Дайте заключение о качестве предоставленных образцов хлебобулочных товаров.

Контрольные вопросы:

1. Основные требования нормативной документации к хлебобулочным товарам.
2. Основные технологические операции производства хлеба.
3. Факторы, влияющие на пищевую ценность и качество хлебобулочных изделий в процессе их производства и хранения.
4. Дефекты и виды фальсификации хлебобулочных изделий.

Лабораторная работа № 5. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий.

Задание:

1. Изучите требования нормативных документов на кондитерские изделия.
2. Изучите технологические схемы производства кондитерских изделий.
3. Проведите товароведческую экспертизу кондитерских изделий.
4. Проанализируйте возможные причины снижения качества кондитерских изделий.
5. Дайте заключение о качестве предоставленных образцов кондитерских изделий.

Контрольные вопросы:

1. Порядок отбора проб сырья, полуфабрикатов для оценки их качества на основе стандартных испытаний.
2. Основные требования нормативной документации к кондитерским изделиям.
3. Основные технологические операции производства кондитерских изделий.
4. Методы контроля качества готовой продукции кондитерского производства.
5. Факторы, влияющие на пищевую ценность и качество кондитерских изделий в процессе их производства и хранения.
6. Дефекты и виды фальсификации кондитерских изделий.

Лабораторная работа № 6. Товароведение и экспертиза плодоовощных продуктов.

Задание:

1. Изучите требования нормативных документов на плодоовощную продукцию.

2. Изучите технологические схемы переработки плодовоовощных продуктов.
3. Проведите товароведческую экспертизу плодовоовощных продуктов.
4. Проанализируйте возможные причины снижения качества плодовоовощной продукции.
5. Дайте заключение о качестве предоставленных образцов плодовоовощных продуктов.

Контрольные вопросы:

1. Основные требования нормативной документации к плодовоовощным продуктам.
2. Назовите основные технологические операции переработки плодов и овощей.
3. Факторы, влияющие на пищевую ценность и качество плодовоовощной продукции в процессе их производства и хранения.
4. Дефекты и виды фальсификации плодовоовощной продукции.

Лабораторная работа № 7 Товароведение и экспертиза зерномучных изделий.

Задание:

1. Изучите основные требования нормативной документации, определения и термины в области зерномучного производства.
2. Ознакомьтесь с правилами маркировки зерномучных изделий.
3. Определите состояние образцов зерномучных изделий.
4. Установите наличие или отсутствие зараженности крупы.
5. Проведите товароведческую экспертизу образцов зерномучных изделий.
6. Определите крупность помола муки.
7. Дайте заключение о качестве предоставленных образцов зерномучных изделий.

Контрольные вопросы:

1. Основные требования нормативной документации к плодовоовощным продуктам.
2. Какие виды муки и крупы включает ассортимент зерномучных изделий?
3. Какие требования по содержанию клейковины в муке?
4. Как оценивается цвет муки?
5. Назовите порядок товароведческой экспертизы зерномучных изделий.
6. Принцип методики определения развариваемости крупы.

7. Факторы, влияющие на пищевую ценность и качество зерномучных изделий в процессе их производства и хранения.

8. Дефекты и виды фальсификации зерномучных изделий.

Приложение № 3

к п. 4.2

**КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

1. Современные методы товароведения пищевых продуктов на основе растительного сырья.
2. Классификация сырья и продуктов и растительного сырья.
3. Характеристика ассортимента хлебобулочных изделий.
4. Характеристика ассортимента плодоовощной продукции.
5. Характеристика ассортимента зерномучных продуктов.
6. Характеристика ассортимента кондитерских продуктов.
7. Характеристика химического состава зерномучных продуктов.
8. Характеристика химического состава плодоовощной продукции.
9. Характеристика химического состава хлебобулочных изделий.
10. Характеристика химического состава кондитерских продуктов.
11. Основные показатели качества зерномучных продуктов.
12. Основные показатели качества плодоовощных товаров.
13. Основные показатели качества кондитерских продуктов.
14. Основные показатели качества хлебобулочных изделий.
15. Основные показатели качества продуктов брожения (пива, вина).
16. Основные показатели качества растительных масел.
17. Технологическая схема производства муки.
18. Технологическая схема производства крупы.
19. Технологическая схема производства макарон.
20. Технологическая схема производства хлеба.
21. Основы технологии переработки плодоовощных товаров.
22. Основы технологии производства кондитерских изделий.
23. Методы исследования зерномучных продуктов.
24. Методы исследования плодоовощной продукции.
25. Методы исследования кондитерских изделий.
26. Методы исследования хлебобулочных изделий.
27. Товароведческая экспертиза зерномучных изделий.
28. Товароведческая экспертиза хлебобулочных продуктов.

29. Товароведческая экспертиза плодовоовощных товаров.
30. Товароведческая экспертиза кондитерских продуктов.
31. Дефекты и виды фальсификации сырья растительного происхождения.
32. Дефекты и виды фальсификации хлебобулочной продукции.
33. Дефекты и виды фальсификации плодовоовощной продукции.
34. Дефекты и виды фальсификации кондитерских изделий.
35. Дефекты и виды фальсификации зерномучных изделий.