



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

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки  
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедра технологии продуктов питания

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Товароведение продовольственных товаров</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные методы товароведения;</li> <li>- классификацию сырья и продуктов;</li> <li>- товароведческие характеристики и основы экспертизы продовольственных товаров;</li> <li>- факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов в процессе их производства и хранения;</li> <li>- методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить товароведческую экспертизу и исследование продуктов, устанавливать их дефекты;</li> <li>- анализировать причины снижения качества.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами товароведения пищевых продуктов; навыками самостоятельной организации товароведческой экспертизы.</li> </ul>

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов;
- задания по контрольной работе (для заочной формы обучения).

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

### 1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаниями и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленные задачи, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции

### Тестовые задания открытого типа:

1. Самым ранним из корнеплодов является \_\_\_\_\_.

**Ответ: редис**

2. Самым быстрым методом исследования продовольственных товаров является \_\_\_\_\_.

**Ответ: органолептический**

3. Морковь – это корнеплод, который содержит большое количество \_\_\_\_\_.

**Ответ: каротина**

4. По классификации ягоды бывают настоящие, ложные и \_\_\_\_\_.

**Ответ: сложные**

5. Самой «белковой» из круп является \_\_\_\_\_.

**Ответ: гречневая ядрица**

6. Перловую крупу изготавливают из \_\_\_\_\_.

**Ответ: ячменя**

7. Крупы булгур и артек изготавливают из \_\_\_\_\_.

**Ответ: пшеницы**

8. Рыба осетр на Руси называлась \_\_\_\_\_.

**Ответ: красной**

9. Название перловой крупы по одной из версий произошло от слова \_\_\_\_\_.

**Ответ: жемчуг**

10. Самой калорийной является \_\_\_\_\_ крупа.

**Ответ: манная**

11. Пшено изготавливают из \_\_\_\_\_.

**Ответ: проса**

12. Саго это – \_\_\_\_\_.

**Ответ: пальмовая крупа**

13. Коричневый цвет гречке придает \_\_\_\_\_ ее на производстве.

**Ответ: пропаривание**

14. Товары и услуги, которые создают производители для потребления их покупателями, это \_\_\_\_\_ товароведения.

**Ответ: объекты**

15. Вся полнота полезных свойств, включая вкусовые достоинства продукта – это \_\_\_\_\_ продуктов.

**Ответ: пищевая ценность**

16. Процесс молочнокислого брожения при приготовлении кисломолочных продуктов сопровождается накоплением \_\_\_\_\_.

**Ответ: молочной кислоты**

17. Естественная убыль и технологические отходы называются \_\_\_\_\_.

**Ответ: товарными потерями**

18. При производстве ржаного хлеба в тесто для разрыхления добавляют \_\_\_\_\_.

**Ответ: закваски или заварки**

19. Пряности и приправы, чай, кофе, алкогольные и безалкогольные напитки относятся к \_\_\_\_\_ товарам.

**Ответ: вкусовым**

20. Сардельки относятся к \_\_\_\_\_ колбасным изделиям.

**Ответ: вареным**

21. Зефир относится к \_\_\_\_\_ кондитерским изделиям.

**Ответ: сахаристым**

22. Температура плавления молочного жира коровьего молока составляет \_\_\_\_\_ °С.

**Ответ: 28 – 36**

23. Содержание минеральных веществ в коровьем молоке составляет \_\_\_\_\_ %.

**Ответ: 0,6 – 0,8**

**Тестовые задания закрытого типа:**

24. Соотнесите группу и овощи:

- |   |             |     |          |
|---|-------------|-----|----------|
| 1 | клубнеплоды | [1] | кольраби |
| 2 | корнеплоды  | [2] | баклажан |
| 3 | луковые     | [3] | морковь  |
| 4 | капустные   | [4] | батат    |
| 5 | томатные    | [5] | чеснок   |

**Ответ: 1 – [4]; 2 – [3]; 3 – [5]; 4 – [1]; 5 – [2].**

25. Укажите соответствие периода посола его описанию (процесс производства соленой продукции):

- |   |          |     |   |
|---|----------|-----|---|
| 1 | 1 период | [1] | период просаливания, в течение которого происходит основное перераспределение соли и воды в системе |
| 2 | 2 период | [2] | посол, обеспечивающий контакт соли с сырьем   |

- 3 3 период [3] период, в процессе которого формируются вкусо-ароматические свойства продукта

**Ответ: 1 – [2]; 2 – [1]; 3 – [3].**

26. Соотнесите сыр с особенностями его производства:

- 1 Зеленый [1] Сыр, изготовленный с высокой температурой второго нагревания
- 2 Рокфор [2] При производстве вносят высушенные листья донника
- 3 Швейцарский [3] Сыр, созревающий при участии особого вида зеленой плесени
- 4 Голландский [4] Сыр, изготовленный с низкой температурой второго нагревания

**Ответ: 1 – [2]; 2 – [3]; 3 – [1]; 4 – [4].**

27. В этих пищевых продуктах элементы йод и фтор содержатся в количествах, достаточных для организма человека (несколько вариантов ответа):

**1) морские рыбы**

- 2) крупы
- 3) бобовые
- 4) овощи
- 5) фрукты

**6) водоросли**

7) мясо

28. Какие вещества, содержатся в чае и определяют его товарные свойства (несколько вариантов ответа):

**1) красящие**

2) белковые

**3) дубильные**

4) минеральные

**5) кофеин**

6) витамины

7) углеводы

29. Какие технологические операции являются основными в производстве твердых сыров (несколько вариантов ответа):

1) пастеризация молока

**2) образование сгустка**

3) просолка

4) созревание

**5) обработка сгустка**

6) отделение жидкости

7) формование

**8) варка сыра**

30. Какой вид брожения используется при производстве кефира, кумыса (несколько вариантов ответа):

1) пропионовокислое

**2) спиртовое**

**3) молочнокислое**

4) маслянокислое

5) уксуснокислое

31. Установите последовательность основных технологических операций производства консервов «Мясо тушеное»:

1 мойка

2 сортирование

3 разделка

4 порционирование

5 прием сырья

6 укупоривание

7 размораживание

8 стерилизация

9 хранение и реализация

10 фасование



Ответ: 5, 7, 3, 1, 4, 10, 6, 8, 2, 9

### 3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Учебным планом для студентов заочной формы обучения предусмотрено выполнение контрольной работы.

Задание по контрольной работе предусматривает обзор литературы и анализ нормативной, технической документации по особенностям товароведной экспертизы определенного вида сырья / продукта питания, заданного преподавателем.

Положительная оценка «зачтено» выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу).

Типовые темы контрольной работы «Товароведение и экспертиза ... (заданного продукта)».

Варианты продуктов приведены ниже

- |                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1. Плоды свежие                 | 13. Свинина           |
| 2. Овощи свежие                 | 14. Мясо птицы        |
| 3. Переработанные плоды и овощи | 15. Мясные консервы   |
| 4. Мука                         | 16. Колбасы вареные   |
| 5. Крупы                        | 17. Колбасы копченые  |
| 6. Хлебобулочные изделия        | 18. Мясные копчености |
| 7. Молоко                       | 19. Субпродукты       |
| 8. Мороженое                    | 20. Рыба мороженая    |
| 9. Кисломолочные продукты       | 21. Рыба вяленая      |
| 10. Сыры                        | 22. Консервы рыбные   |
| 11. Молочные консервы           | 23. Пресервы рыбные   |
| 12. Говядина                    | 24. Копченая рыба     |

Типовые вопросы для выполнения контрольной работы приведены ниже:

1. Ассортимент заданных продуктов и его описание
2. Краткое описание технологии производства
3. Пищевая ценность продуктов
4. Экспертиза качества продуктов

Правила приемки и отбора проб

Нормативные требования к качеству, согласно стандартам (регламентам).

Методы товароведческой оценки и лабораторных испытаний основных стандартных показателей.

Дефекты продуктов, причины возникновения, выявление и предупреждение.

Фальсификация продуктов.

#### 5. Хранение продуктов

Режимы и сроки хранения.

Изменения в продуктах при хранении и перевозке.

Товарные потери, причины образования, пути снижения потерь; использование отходов.

### 4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Преподаватель-разработчик – Анохина О.Н., доцент, к.т.н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_



М.Н. Альшевская