**Комплект оценочных материалов по дисциплине**

**«Товароведение сырья, материалов и средств производства**

**пищевой промышленности»**

**Задания закрытого типа**

**Задания закрытого типа на выбор правильного ответа**

*Выберите один правильный ответ*

1. Задачи научной дисциплины "товароведение":

А) изучить потребительские свойства товаров;

Б) изучить факторы, обуславливающие качество товаров;

В) изучить классификацию, кодирование и стандартизацию товаров;

Г) установить на основе комплексной оценки соответствие потребительских свойств и выпускаемого ассортимента товаров требованиям потребителей.

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

2. Понятие пищевая ценность продовольственных товаров включает:

А) надежность при производстве и хранении;

Б) органолептические характеристики товара;

В) безопасность, продовольственного сырья и товаров;

Г) полноту полезных свойств продовольственного товара для человека.

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

3. **Какие овощи входят в группу пряно-вкусовых?**

А) петрушка, сельдерей, горох, бобы;

Б) кольраби, петрушка, лук фасоль;

В) укроп, редис, фенхель, щавель;

Г) базилик, укроп, фенхель, кориандр.

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

4. **Энергетическая ценность продовольственных товаров заключается в:**

А) количестве и качестве жировых компонентов продовольственного товара;

Б) количестве и качестве белка и его аминокислотного состава;

В) продолжительности хранения;

Г) количестве энергии, высвобождаемой из продовольственного товара в организме.

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

5. Какое сырье используется для производства сахара?

А) пшеница;

Б) свекла;

В) картофель;

Г) кукуруза.

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

6. Какой показатель характеризует качество муки?

А) влажность;

Б) кислотность;

В) содержание клейковины;

Г) все перечисленные.

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

7. Какой процесс используется для консервирования молока?

А) пастеризация;

Б) стерилизация;

В) замораживание;

Г) все перечисленные.

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

8. Какой процесс используется для производства йогурта?

А) ферментация

Б) пастеризация

В) стерилизация

Г) все перечисленные

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

**Задания закрытого типа на установление соответствия**

*Установите правильное соответствие.*

 *Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.*

1. Применяя решение стандартных задач профессиональной деятельности, установите соответствие между категориями грибов по их пищевой ценности

|  |  |
| --- | --- |
| 1) 1 категория | А) подосиновики, подберезовики, маслята, грузди осиновые и синеющие, шампиньоны обыкновенные |
| 2) 2 категория  | Б) моховики, лисички, грузди черные, опенки, шампиньоны полевые, сыроежки, сморчки, строчки |
| 3) 3 категория | В) серушки, вешенки, толстушки, шампиньоны лесные |
| 4) 4 категория | Г) белые, грузди настоящие и желтые, рыжики |

Правильный ответ:1-Г, 2-А, 3-Б, 4-В

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

2. Установите соответствие между понятием и его определением

|  |  |
| --- | --- |
| 1) **Хранение** | А) это деятельность по отпуску товаров потребителям |
| 2) Реализация товаров | Б) это этап технологического цикла товародвижения, начинающийся сразу после производства готовой продукции и заканчивающийся при потреблении пищевых продуктов |
| 3) Упаковка | В) это средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту товара от повреждений и потерь, а окружающую среду от загрязнения |

Правильный ответ:1-Б, 2-А, 3-В.

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

3*.* Применяя решение стандартных задач профессиональной деятельности, установите соответствие между назначением товара и его характеристикой:

|  |  |
| --- | --- |
| 1) П**отребительские товары** | А) товары, предназначенные для улучшения организации административно-управленческой деятельности |
| 2)Т**овары промышленного назначения** | Б) товары, предназначенные для индивидуальных потребителей для личного использования |
| 3)О**ргтехнические товары** | В) товары, предназначенные для производства других товаров и создающие его сырьевое и технологическое обеспечение |

Правильный ответ:1-Б, 2-В, 3-А.

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

4. Установите соответствие между понятием и его определением

|  |  |
| --- | --- |
| 1) **Брожение** | А) это разложение углеводов и некоторых спиртов под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами |
| 2) Гниение | Б) это разложение белков под действием ферментов, вы­деляемых гнилостными микроорганизмами, с образованием веществ, обладающих неприятным запахом и ядовитых |
| 3) Хранение | В) это этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации |

Правильный ответ:1-А, 2-Б, 3-В.

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

5. Применяя решение стандартных задач профессиональной деятельности, установите соответствие между видами молока и его характеристиками

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Овечье молоко | А) содержит больше лактозы (7-7,3%), меньше жира, солей и белков, чем коровье. Эта жидкость с голубоватым оттенком, сладкая, при сквашивании дает нежный сгусток из отдельных хлопьев. Кислотность кобыльего молока от 5-7оТ, содержание витамина С 126-135 мг в 1 кг молока. Обладает высокими бактерицидными свойствами, по составу и свойствам близко к женскому. Из него готовят кумыс |
| 2) Молоко кобылиц | Б) содержит до 20% жира, почти 11% белков, в том числе казеина 7,8% и 35% сухих веществ. По консистенции напоминает сливки, но в тоже время в нем мало сахара – 3,6% |
| 3) Оленье молоко | В) характеризуется высоким содержанием жира до 14% и сухих веществ до 20%. По калорийности в двое превышает коровье молоко, обладает хорошими органолептическими свойствами, богата кобальтом, железом, медью, цинком. Используется в пищу в натуральном виде и в переработке в молочные продукты |
| 4) Молоко буйволицы | Г) отличается от коровьего повышенным содержанием жира, сахара и кислотностью. Оно пригодно для выработки молочнокислых продуктов, масла, сыров |
| 5) Молоко верблюдиц | Д) молоко овцы более чем в 1,5 раза богаче жиром и белком. Благодаря высокому содержанию белка и солей оно характеризуется высокой кислотностью (20-28оТ). В жире овечьего молока содержится больше каприновой кислоты. Жирность молока составляет 5,4-8,5%. Температура плавления жира овечьего молока – 35-38оС, жировые шарики более крупные, чем в коровьем молоке. Плотность овечьего молока – 1035 –1040 кг/м3. Используется в производстве рассольных сыров, в свежем виде имеет специфический запах |

Правильный ответ:1-Д, 2-А, 3-Б, 4-В, 5-Г.

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

6. Установите соответствие между понятием и его определением

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Антитоксины | А) это противоядия, вырабатываемые организмом животного при попадании в него ядов. Антитоксинов много в молозиве |
| 2) Лизины | Б) это вещества, растворяющие чужеродные клетки |
| 3) Агглютинины | В) это вещества, которые склеивают патогенные клетки, делают их неподвижными |

Правильный ответ:1-А, 2-Б, 3-В.

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

7*.* Применяя решение стандартных задач профессиональной деятельности, установите соответствие между видами творога и как его получают:

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Творог мягкий диетический | А) вырабатывают из смеси пахты и обезжиренного молока путем сквашивания их закваской на чистых культурах молочнокислых бактерий |
| 2)Творог зерненый со сливками (домашний) | Б) вырабатывают творог раздельным сычужно-кислотным способом из обезжиренного молока с последующим добавлением к белковой основе сливок и соли |
| 3) Столовый | В) вырабатывают из обезжиренного молока путем добавления раствора лимонной кислоты и хлористого кальция и последующего смешивания с закваской |
| 4)Крестьянский | Г) получают из обезжиренного молока кислотность 200оТ, влаги не более 74,5%, жирность не менее 5%. Вкус и запах кисломолочный |
| 5) Диетический пресный не жирны | Д) изготавливают на поточных линиях раздельным способом из пастеризованного обезжиренного молока, сквашенного чистыми культурами молочнокислый стрептококков по способу сычужно-кислотному свертывания молока |

Правильный ответ:1-Д, 2-Б, 3-А, 4-Г, 5-В.

Компетенции (индикаторы) ПК-3 (ПК-3.1)

**Задания закрытого типа на установление правильной последовательности**

*Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо.*

1. Установите правильную последовательность проведения процедуры маркировки:

А) потребитель получает продукт;

Б) сотрудники магазина сканируют код в чеке, а система маркировки фиксирует сведения о продаже;

В) продавец принимает товар;

Г) дистрибьютор проверяет актуальность кодов, прописанных в документах, утверждает УПД, вносит информацию в систему маркировки и оформляет отгрузку;

Д) в системе маркировки генерируется уникальная комбинация символов для идентификации товара. Компания-производитель наносит его на упаковку. При отгрузке дистрибьютор получает универсальный передаточный документ (УПД) со всеми кодами.

Правильный ответ: Д, Г, В, Б, А

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

1. Установите правильную последовательность приготовления сыра

А) **пастеризация;**

Б) **отделение жидкости;**

В) **створаживание;**

Г) **соление и сушка;**

Д) **формование;**

Е) **контроль качества;**

Ж) **созревание.**

Правильный ответ: А, В, Б, Г, Д, Ж, Е.

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

1. Установите правильную последовательность приготовления хлебного кваса:

А) **соединение с сахаром и дрожжами;**

Б) **введение дополнительных ингредиентов;**

В) **процеживание;**

Г) **подготовка основного сырья.**

Правильный ответ: Г, А, В, Б.

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

**Задания открытого типа**

**Задания открытого типа на дополнение**

*Напишите пропущенное слово (словосочетание)*

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_ — это исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, экономики, торговли и др.

Правильный ответ: экспертиза товара

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ — это наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик.

Правильный ответ: товароведение

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ — это текст, условные обозначения или рисунки, нанесенные на упаковку или товар, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств, доведения до потребителя информации об изготовителях, количественных и качественных характеристиках товара.

Правильный ответ: маркировка

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_ являются продуктами растительного происхождения, которые обладают сильным приятным ароматом.

Правильный ответ: пряности

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

5. К \_\_\_\_\_\_\_\_\_ относят отдельные пищевые продукты, которые используют для улучшения вкуса и аромата пищи: горчица столовая, хрен, поваренная соль, пищевые кислоты, готовые соусы.

Правильный ответ: приправам

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – это один из наиболее распространенных тонизирующих напитков.

Правильный ответ: чай

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

**Задания открытого типа с кратким свободным ответом**

*Дайте ответ на вопрос*

1. К способам консервирования действием высоких температур относят стерилизацию и что ещё?

Правильный ответ: пастеризацию

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

2. К какому типу способов консервирования пищевых продуктов относятся копчение и вяление?

Правильный ответ: комбинированные

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

3. Химический состав и физические свойства свежих плодов и овощей определяются составом образующих их тканей и чем ещё?

Правильный ответ: структурой образующих их тканей

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

4. Как называется этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации**?**

Правильный ответ: хранение

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

5. Как называется углевод (полисахарид), выделяемый из картофеля, зерновых культур и другого растительного сырья, где он накапливается как резервное вещество?

Правильный ответ: крахмал

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

6. Как называется густая сиропообразная жидкость, представляющая собой смесь продуктов неполного расщепления (гидролиза) крахмала — глюкозы, мальтозы и декстринов?

Правильный ответ: патока

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

7. На какие две основные группы делят кондитерские товары, в зависимости от применяемого сырья и технологии производства?

Правильный ответ: сахаристые и мучные

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

8. Какие компоненты, которые при воздействии высокой температуры разлагаются с выделением газообразных продуктов используют для разрыхления теста при производстве мучных кондитерских изделий?

Правильный ответ: химические разрыхлители

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

**Задания открытого типа с развернутым ответом**

*Дайте ответ на вопрос*

1. Перечислите минимум 4 из известных вам процессов пищевых производств для обеспечения правильности протекания, которых необходимо знание теплофизических характеристик пищевых продуктов?

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат:

знание теплофизических характеристик пищевых продуктов необходимо для обеспечения правильности протекания следующих процессов: варки, выпечки, стерилизации, пастеризации, замораживания, размораживания и хранения.

Критерии оценивания:

правильный ответ должен содержать минимум 4 из следующих элементов: 1) варка 2) выпечка 3) стерилизация 4) пастеризация 5) замораживание 6) размораживание 7) хранение

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

2. В мясной цех поступила партия говядины. Можно ли допустить данное мясо к переработке? Какие дополнительные анализы следует провести? При органолептической оценке установлено:

Цвет – темно-красный, с сероватым оттенком;

Консистенция – дряблая, ямка при надавливании не выравнивается;

Запах – слабокислый, без явной гнилостности.

Время выполнения – 20 мин.

Ожидаемый результат:

нельзя допустить к переработке, так как признаки указывают на несвежесть мяса:

сероватый оттенок и дряблость – признаки начала порчи; кислый запах – возможное бактериальное разложение.

Дополнительные анализы: pH мяса (должен быть в пределах 5,4–6,8 для свежей говядины); бактериологический анализ.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие вышеприведенному ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)

3. Какие дефекты сахара-песка могут возникнуть при неправильном хранении?

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: увлажнение и комкование, посторонние запахи, изменение цвета (пожелтение), поражение вредителями, потеря сыпучести.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие вышеприведенному ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы) ОПК-3 (ОПК-3.1)