

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра лёгкой и пищевой промышленности

УТВЕРЖДАЮ

Директор института технологий
и инженерной механики

Могильная Е.П.

«25» февраля 2025 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

**«Товароведение сырья, материалов и средств производства
пищевой промышленности»**

15.04.02 Технологические машины и оборудование

Технология, оборудование и система качества пищевых производств

Разработчик:

доцент

Бранспиз Е.В.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры лёгкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой

лёгкой и пищевой промышленности

Дейнека И.Г.

Луганск 2025г.

**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) Потребительские товары | А) товары, предназначенные для улучшения организации административно-управленческой деятельности |
| 2) Товары промышленного назначения | Б) товары, предназначенные для индивидуальных потребителей для личного использования |
| 3) Оргтехнические 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 5-7°Т, 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 (20-28°Т). В жире овечьего молока содержится больше каприновой кислоты. Жирность молока составляет 5,4-8,5%. Температура плавления жира овечьего молока – 35-38°С, жировые шарики более крупные, чем в коровьем молоке. Плотность овечьего молока – 1035 –1040 кг/м ³ . 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 зерненный со сливками (домашний) | Б) вырабатывают творог отдельным 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 200°Т, влаги не более 74,5%, жирность не менее 5%. Вкус и запах кисломолочный |
| 5) Диетический пресный не жирны | Д) изготавливают на поточных линиях отдельным способом из пастеризованного обезжиренного молока, сквашенного чистыми культурами молочнокислых 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)

2. 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)

3. 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)

2. _____ — 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)

3. _____ — 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)

4. _____ 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)

6. _____ – 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: рН 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)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Товароведение сырья, материалов и средств производства пищевой промышленности» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки.

15.04.02 «Технологические машины и оборудование».

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению.

Председатель учебно-методической комиссии
института

 Яеуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобренны изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)