

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

Экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров



УТВЕРЖДАЮ:

Директор Экономического института

Е.С. Тхор

(подпись)

2025 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

По направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль подготовки: «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»

Разработчик:
Доцент

(подпись)

Попова Я.А.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров от «25» 02 2025 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой
товароведения и
экспертизы товаров

(подпись)

Попова Я.А.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Товароведение однородных групп продовольственных товаров»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Выберите один правильный ответ

1. По качеству соль пищевую делят на следующие сорта:

- А) высший, 1-й, 2-й и 3-й
- Б) экстра, высший, 1-й и 2-й
- В) экстра, высший, 1-й
- Г) 1-й, 2-й и 3-й

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1)

2. Чай, который вырабатывают из доброкачественных отходов чайного производства (крошки и высевок) путем их прессования:

- А) экстрагированный
- Б) прессованный
- В) гранулированный
- Г) рассыпной

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2, ПК-1.3)

3. При хранении плотность плодов и овощей:

- А) снижается
- Б) повышается
- В) не изменяется
- Г) сначала снижается, затем повышается

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2)

4. Ассортимент пищевых концентратов первых обеденных блюд включает:

- А) супы бобовые, крупяные, овощные, молочные, супы из макаронных изделий, борщи, свекольники, щи
- Б) каши, крупеники, блюда из макаронных изделий, пудинги крупяные, пловы и другие блюда из риса
- В) кисели, муссы, желе, кремы, пудинги
- Г) полуфабрикаты для приготовления кексов, тортов, печенья и коврижек, блинчиков и оладий

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2, ПК-1.3)

5. Объемная доля этилового спирта (крепость) в коньяке с учетом допустимых отклонений должна быть не менее:

А) 30,0%

Б) 35,0%

В) 40,0%

Г) 50,0%

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

6. Безалкогольные напитки по способу обработки подразделяют на:

А) сильногазированные, среднегазированные, слабогазированные, негазированные

Б) непастеризованные, пастеризованные, с применением консервантов, без применения консервантов, холодного розлива, горячего розлива, асептического розлива

В) безалкогольные напитки, безалкогольные напитки с соком, безалкогольные напитки морсовы, безалкогольные напитки на растительном сырье, безалкогольные напитки на ароматизаторах, безалкогольные напитки специального назначения

Г) прозрачные и замутненные

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2)

7. К плодовым пряностям относятся:

А) перец, бадьян, ваниль, кардамон

Б) горчица, мускатный орех,

В) корица, кассия

Г) имбирь, куркума

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2, ПК-1.3)

8. Срок хранения диетических куриных яиц:

А) не более 7 суток

Б) не более 10 суток

В) не более 14 суток

Г) не более 30 суток

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2)

9. Алкогольный или безалкогольный напиток из фруктово-ягодных соков, специй и кусочков цитрусовых, фруктов, изюма. Название происходит от слова на языке хинди *panch* – «пять»:

А) глинтвейн

Б) пунш

В) ликер

Г) ром

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2, ПК-1.3)

Задания закрытого типа на установление соответствия

Установите правильное соответствие.

Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

- | Характеристика | Углеводы |
|--|------------------|
| 1) глюкоза – виноградный сахар;
фруктоза – плодовый сахар | А) олигосахариды |
| 2) крахмал, гликоген, инулин, клетчатка
и др. | Б) моносахариды |
| 3) сахароза – свекловичный или
тростниковый сахар; мальтоза –
солодовый сахар; лактоза – молочный
сахар | В) полисахариды |

Правильный ответ: 1Б, 2В, 3А

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1)

2. Установите соответствие предложенной характеристики методов исследования качества продовольственных товаров

- | Характеристика | Методы |
|---|--------------------------|
| 1) применяют для определения показателей качества с помощью различных приборов, аппаратуры, химических реактивов и посуды | А) регистрационный метод |
| 2) показатели качества определяют на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат | Б) расчетный метод |
| 3) метод определения показателей качества продукции на основе решения, принимаемого экспертами | В) социологический метод |
| 4) показатели качества продукции определяют на основе сбора и анализа мнений ее фактических или возможных потребителей | Г) измерительный метод |
| 5) показатели качества определяют на основе использования теоретических и эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров | Д) экспертный метод |

Правильный ответ: 1Г, 2А, 3Д, 4В, 5Б

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1)

3. Установите соответствие между группами и видами плодов

Группы	Виды
1) косточковые	А) яблоки, груша, айва, рябина, ирга, мушмула
2) субтропические	Б) вишня, черешня, слива, алыча, абрикосы, персики
3) тропические	В) апельсины, мандарины, лимоны, грейпфруты
4) семечковые	Г) гранаты, хурма, инжир, маслины, фейхоа
5) цитрусовые	Д) ананасы, бананы, манго

Правильный ответ: 1Б, 2Г, 3Д, 4А, 5В

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2, ПК-1.3)

4. Установите соответствие содержания и названия способов переработки плодов и овощей

Содержание	Способ
1) повышение кислотности среды, главным образом за счет молочной кислоты (основного консервирующего агента), которая образуется в результате направленного культивирования определенных групп молочнокислых микроорганизмов	А) химическая стерилизация
2) повышение кислотности среды в продукции за счет введения кислоты	Б) квашение
3) предусматривает применение химических веществ, обладающих бактерицидными и фунгицидными свойствами, для предотвращения развития микроорганизмов в плодоовощных продуктах: соли сорбиновой и бензойной кислот, сульфитация сырья и др.	В) сушка
4) консервирование плодоовощной продукции в результате частичного или полного обезвоживания, основано на ограничении роста и развития микроорганизмов путем снижения содержания влаги или ее доступности (активности воды) в перерабатываемом сырье	Г) маринование

Правильный ответ: 1Б, 2Г, 3А, 4В

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2)

5. Установите соответствие предложенной характеристике чая его виду

Характеристика	Вид
1) особая категория ценного высококачественного чайного листа с более высоким содержанием типсов.	А) Souchong – S
2) чай, изготовленный из второго листа флеша	Б) Рекое Souchong – PS
3) крупные, скатанные вдоль листья, дающие грубый и слабый настой	В) Рекое – P

- 4) чай, изготовленный из верхней части побега, содержащий большое количество типсов
 5) чай изготовлен из третьего крупного и грубого листа

- Г) Golden Flowery Orange
 Пекое – GFOP
 Д) Flowery Pекое – FP

Правильный ответ: 1Г, 2В, 3А, 4Д, 5Б

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2)

6. Установите соответствие вида кофе предложенной характеристике

Вид	Характеристика
1) порошкообразный	А) кофейный экстракт сначала замораживается, а затем его ждет холодная сушка в вакууме. Кофе не подвергается тепловой обработке и сохраняет все органолептические свойства свежего продукта
2) гранулированный	Б) зерна обжаривают, измельчают, и несколько часов обрабатывают горячей водой. Получившийся очень концентрированный напиток высушивают, превращая в порошок
3) сублимированный	В) зерна обжаривают, измельчают, и несколько часов обрабатывают горячей водой. Получившийся очень концентрированный напиток высушивают, превращая в порошок, который потом увлажняют

Правильный ответ: 1Б, 2В, 3А

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2)

7. Установите соответствие наименования пищевых концентратов предложенной характеристике

Наименование	Характеристика
1) сухие кисели	А) смесь сахарного песка, экстрактов или сухого цельного молока и желирующих компонентов
2) сухие муссы	Б) смесь сахарного песка, картофельного крахмала и плодового или ягодного экстракта с добавлением лимонной или виннокаменной кислоты. Кисели получают наименование по плодovому или ягодному экстракту, входящему в них, например кисель клюквенный, кисель черносмородиновый и черноплодно-рябиновый
3) сухие желе	В) смесь сахарного песка, сухого цельного молока, муки пшеничной высшего сорта с добавлением вкусовых веществ
4) сухие кремы	Г) смесь сахара и кукурузного крахмала с добавлением вкусовых веществ и красителей. При изготовлении из них согласно записи на этикетках готового блюда необходимо добавлять

- молоко
- 5) пудинги Д) смесь сахарного песка, термически обработанной манной крупы, экстракта плодового или ягодного и лимонной кислоты

Правильный ответ: 1Б, 2Д, 3А, 4В, 5Г

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2)

8. Установите соответствие вида минеральных вод предложенной характеристике

Вид	Характеристика
1) минеральные питьевые воды	А) воды с минерализацией 10-15 г/дм ³ или при меньшей минерализации при наличии в них повышенных количеств мышьяка, бора и некоторых других биологически активных микрокомпонентов.
2) минеральные питьевые лечебно-столовые воды	Б) воды с минерализацией не менее 1 г/дм ³ или при меньшей минерализации, содержащие биологически активные микрокомпоненты в количестве не ниже бальнеологических норм, принятых для питьевых минеральных вод
3) минеральные питьевые лечебные воды	В) воды с минерализацией 1-10 г/дм ³ или при меньшей минерализации, содержащие биологически активные микрокомпоненты, массовая концентрация которых не ниже бальнеологических норм, принятых для питьевых минеральных вод

Правильный ответ: 1Б, 2В, 3А

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2)

9. Установите соответствие названия дефекта яиц его характеристике

Дефект	Характеристика
1) большое пятно	А) яйцо, адсорбировавшее запах плесени или имеющее заплесневелую поверхность скорлупы.
2) кровяное пятно	Б) яйцо с наличием пятен под скорлупой общим размером более 1/8 поверхности всего яйца
3) затхлое яйцо	В) яйцо с наличием на поверхности желтка или в белке кровяных включений, видных при овоскопировании
4) тумак	Г) яйцо, изъятые из инкубатора как неоплодотворенные
5) миражное яйцо	Д) яйцо с испорченным содержимым под воздействием плесневых грибов и гнилостных бактерий. При овоскопировании яйцо непрозрачно, содержимое имеет гнилостный запах

Правильный ответ: 1Б, 2В, 3А, 4Д, 5Г

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.3)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

Укажите правильную последовательность.

Запишите правильную последовательность букв слева направо.

1. Установите правильную последовательность стадий производства пива

- А) приготовление пивного сусла
- Б) производство солода из ячменя
- В) брожение пивного сусла
- Г) охлаждение пивного сусла
- Д) фильтрация и розлив готового пива
- Е) дображивание и выдержка (созревание) пива

Правильный ответ: Б, А, Г, В, Е, Д

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

2. Установите правильную последовательность этапов определения органолептических показателей качества кофе

- А) исследование цвета
- Б) исследование вкуса
- В) исследование аромата
- Г) исследование внешнего вида

Правильный ответ: Г, А, Б, В

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1)

3. Установите правильную последовательность определения показателей качества хрена по ГОСТ Р 56557-2015 «Приправы острые. Хрен. Технические условия»:

- А) проверка на содержание токсичных элементов
- Б) определение органолептических показателей
- В) определение микробиологических показателей
- Г) определение физико-химических показателей

Правильный ответ: Б, Г, А, В

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1)

4. Установите правильную последовательность технологического процесса производства яичных жидких и сухих продуктов

- А) сортировка
- Б) разбивание яиц
- В) приемка
- Г) фильтрация и перемешивание
- Д) санитарная обработка
- Е) пастеризация
- Ж) сушка яичной массы
- И) упаковывание и маркирование
- К) фасование и замораживание

Правильный ответ: В, А, Д, Б, Г, Е, К, Ж, И

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2)

5. Установите правильную последовательность стадий производства плодоовощных консервов

- А) мойка сырья с последующим его ополаскиванием
- Б) приемка и предварительное хранение сырья на предприятии
- В) очистка, удаление несъедобных частей сырья, резка, измельчение, гомогенизация
- Г) фасование, наполнение тары
- Д) уваривание и концентрирование
- Е) инспекция, сортировка и калибровка
- Ж) укупорка тары
- И) эксгаустирование и вакуумирование

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

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2)

6. Установите правильную последовательность технологического процесса упаковки продовольственных товаров

- А) подготовка тары к процессу упаковывания
- Б) укупоривание тары и упаковки
- В) подача тары или же подача упаковочных материалов
- Г) формирование готовых транспортных упаковочных единиц
- Д) подача самого продукта и последующие наполнение этим продуктом тары
- Е) оформление упаковки

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

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2, ПК-1.3)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

Напишите пропущенное слово (словосочетание)

1. _____ – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу

Правильный ответ: пищевая продукция.

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

2. _____ – это сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и различных жирных кислот.

Правильный ответ: жиры

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

3. Метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств – зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса называется _____.

Правильный ответ: органолептический

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1)

4. Физиологическое состояние, которое характеризуется накоплением необходимого уровня питательных и вкусовых веществ, обеспечивающее процесс дозревания после уборки и при хранении и позволяющее достигать потребительскую зрелость (зимние сорта яблок и груш, томаты, перец, дыни и др.) – это _____.

Правильный ответ: съемная зрелость

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.3)

5. _____ – это поражение яблок, которое обнаруживается в виде кольцеобразного побурения мякоти, на поверхности плода появляются потемневшие вмятины. Возникает в условиях длительного хранения яблок при 0 °С или в результате уборки при низких температурах, при использовании высоких доз азотистых удобрений.

Правильный ответ: мокрый ожог

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.3)

6. Прессованная крошка черного байхового чая – это _____.

Правильный ответ: плиточный чай

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2)

7. Крепкий алкогольный напиток (45%), получаемый перегонкой водно-спиртовой жидкости, настоянной на можжевельной ягоде с добавлением различных пряностей (апельсиновая корка, гвоздика и др.) называется _____.

Правильный ответ: джин

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2)

8. _____ – это водный раствор жженого сахара. Придает напитку темно-коричневый цвет

Правильный ответ: колер

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2)

9. _____ – это плоды (стручки) вьющегося растения (лианы) семейства орхидных.

Правильный ответ: ваниль

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенные слово (словосочетание)

1. Химические элементы, которые необходимы для нормального функционирования организма и выполняют множество функций в организме, таких как участие в обмене веществ, поддержание кислотно-щелочного баланса, формирование костной ткани, участие в работе мышц и нервной системы, называются _____.

Правильный ответ: минеральные вещества / зольные элементы / макро- и микроэлементы

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.3)

2. При окислении 1 г усвояемых углеводов в организме выделяется _____ энергии.

Правильный ответ: 3,75 ккал / три целых семьдесят пять сотых ккал / 15,7 кДж

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1)

3. Витамин, который регулирует усвоение кальция и фосфора организмом, содержится в продуктах животного происхождения, называется _____.

Правильный ответ: витамин D / кальциферол

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1)

4. Срок хранения столовых яиц при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 85-88% составляет не более _____.

Правильный ответ: 25 суток / двадцати пяти суток / 25 сут.

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2)

5. Мелкокристаллическая соль – пищевая соль с преимущественным размером кристаллов не более _____.

Правильный ответ: 0,8 мм / 0,8 миллиметров / ноль целых восемь десятых миллиметров

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

6. По каким показателям проводят органолептическую оценку готовых пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд?

Правильный ответ должен содержать следующие смысловые элементы (обязательный минимум): 1) внешний вид, 2) цвет, 3) вкус, 4) запах, 5) консистенция.

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1)

7. Как подразделяют виноградные вина в зависимости от качества и срока?

Правильный ответ должен содержать следующие смысловые элементы (обязательный минимум): 1) молодые, 2) без выдержки, 3) выдержанные, 4) марочные, 5) коллекционные

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2)

8. На какие категории подразделяют расфасованную питьевую воду в зависимости от качества воды, улучшенного относительно гигиенических требований к воде

централизованного водоснабжения, а также дополнительных медико-биологических требований?

Правильный ответ должен содержать следующие смысловые элементы (обязательный минимум):

1) первая категория, 2) высшая категория

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1)

9. Из каких основных этапов состоит процесс приготовления пивного сусла?

Правильный ответ должен содержать следующие смысловые элементы (обязательный минимум):

1) дробление солода, 2) затирание дробленого солода с водой, 3) фильтрация затора, 4) кипячение сусла с хмелем.

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

Задания открытого типа с развернутым ответом

Дайте развернутый ответ на вопрос

1. Укажите условия хранения моркови

Время выполнения: 15 мин.

Пример ответа: морковь хранят в условиях, обеспечивающих ее сохранность. Рекомендуемые условия хранения – в закрытых вентилируемых помещениях с относительной влажностью воздуха 85-90% при температуре воздуха от 0 °С до 10 °С включительно – не более 3 суток, свыше 10°С – не более 2 суток.

Критерий оценивания: наличие в ответе содержательной единицы «в закрытых вентилируемых помещениях с относительной влажностью воздуха 85-90% при температуре воздуха от 0 °С до 10 °С включительно – не более 3 суток, свыше 10°С – не более 2 суток».

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2)

2. Расшифруйте маркировку плодоовощных консервов:

002K7

1010824

Время выполнения: 15 мин.

Пример ответа:

Первый ряд:

002 – ассортиментный номер продукции

K – индекс плодоовощной отрасли

7 – номер предприятия – изготовителя

Второй ряд:

1 – номер смены (бригады) – 1 смена.

01 – число выработки,

08 – месяц выработки август,

14 – год выработки – 2024 г.

Критерий оценивания: содержательное соответствие приведенному пояснению

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2)

3. Определите органолептические показатели чая черного листового, согласно требованиям ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия:

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид настоя чая:	
Аромат и вкус настоя чая:	
Цвет разваренного чайного листа чая:	
Внешний вид чая:	

Время выполнения: 15 мин.

Пример ответа: по органолептическим показателям черный чай должен соответствовать следующим требованиям:

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид настоя чая:	Яркий, прозрачный
Аромат и вкус настоя чая:	Нежный аромат, терпкий вкус
Цвет разваренного чайного листа чая:	Однородный, коричнево-красный или коричневый
Внешний вид чая:	Однородный, ровный, хорошо скрученный

Критерий оценивания: содержательное соответствие приведенному пояснению
Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК- 1.1, ПК-1.2)

4. Определите энергетическую ценность 40 г яйца куриного, если в 100 г содержится (в %): белков – 12,7; жиров – 11,5; углеводов – 0,7.

Время выполнения: 20 мин.

Ожидаемый результат:

1). В 40 г яйца содержится:

– белков: $12,7 \times 40/100 = 5,08$ г;

– жиров: $11,5 \times 40/100 = 4,6$ г;

– углеводов: $0,7 \times 40/100 = 0,28$ г.

Зная калорийность 1 г белков, углеводов, жиров, можно рассчитать энергетическую ценность (в г):

– белков: $4 \text{ ккал} \times 5,08 = 20,32 \text{ ккал}$;

– жиров: $9 \text{ ккал} \times 4,6 = 41,4 \text{ ккал}$;

– углеводов: $3,75 \text{ ккал} \times 0,28 = 1,05 \text{ ккал}$

Следовательно, энергетическая ценность 40 г куриного яйца равна:

$20,32 \text{ ккал} + 41,4 \text{ ккал} + 1,05 \text{ ккал} = 62,77 \text{ ккал}$

Критерий оценивания: содержательное соответствие приведенному пояснению
Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2)

5. Рассчитайте контрольную цифру для следующего кода – 4850031000595 – коньяк армянский «Ной Араспел», производитель: Армения, Арапат ЕКВВК/ Ararat Yerevan Brandy-Wine-Vodka Factory

Время выполнения: 20 мин.

Ожидаемый результат: вычисление контрольной цифры для определения подлинности товара:

1. Сложить цифры, стоящие на четных местах: $8+0+3+0+0+9=20$

2. Полученную сумму умножить на 3: $20 \times 3 = 60$

3. Сложить цифры, стоящие на нечетных местах, без контрольной цифры: $4+5+0+1+0+5=15$

4. Сложить числа, указанные в пунктах 2 и 3: $60+15=75$

5. Отбросить десятки: получим 5

6. Из 10 вычесть полученное в пункте 5: $10-5=5$

Если полученная после расчета цифра не совпадает с контрольной цифрой в штрихкоде, это значит, что товар произведен незаконно. В нашем случае цифра совпадает.

Критерий оценивания: содержательное соответствие приведенному пояснению

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.2)

6. Супермаркет «Матрешка» заключил договор на поставку 1,5 т свежих абрикосов первого сорта. Экспертиза по оценке качества показала следующие результаты: плоды типичные по форме, 10% имеют зелёные бока, размер плодов в диаметре от 55 мм, на 5 плодах обнаружено по 2 лёгких нажима, на 7 плодах по 3 лёгких нажимов. Дайте заключение о соответствии данной партии абрикосов заявленному сорту.

Время выполнения: 15 мин.

Пример ответа: партия абрикосов соответствует первому сорту с учётом допустимых отклонений по поврежденности и степени зрелости.

Критерий оценивания: наличие в ответе содержательной единицы «партия абрикосов соответствует первому сорту»

Компетенции (индикаторы) ПК-1 (ПК-1.1)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

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 38.03.07 Товароведение.

Председатель учебно-методической
комиссии Экономического института



Е.Н. Шаповалова

Лист изменений и дополнений

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