

Экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Директор Экономического
института

Директор Экономического института _____ Е.С. Тхор

—E.C. Тхор

(подпись)

2025 года

М. Бед-

(подпись)


(подпись)

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Выберите один правильный ответ

1. Муку пшеничную хлебопекарную в зависимости от белизны или зольности, количества и качества клейковины, числа падения, а также крупности помола подразделяют на сорта:

- А) экстра, высший, крупчатка, первый, второй и обойная
- Б) высший, первый и второй
- В) тонкого, крупного помола и обойная
- Г) сеяная, обдирная, обойная, особая

Правильный ответ: А

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

2. Мед бывает следующих видов:

- А) монофлорный, полифлорный
- Б) цветочный, падевый, смешанный
- В) сотовый, центрифужный, прессовый
- Г) башкирский, дальневосточный, алтайский, сибирский

Правильный ответ: Б

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

3. В зависимости от технологии производства и рецептуры карамель подразделяют:

- А) с одной начинкой; с двумя или более начинками; с начинкой, переслоенной карамельной массой (в складку)
- Б) из нетянутой карамельной массы; из тянутой карамельной массы; из карамельной массы с жилками, полосками
- В) на гляцованную, дражированную, обсыпную, глазированную
- Г) на леденцовую, с начинкой, мягкую

Правильный ответ: Г

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

4. Картофельный крахмал подразделяют на следующие сорта:

- А) высший, первый, второй
- Б) первый, второй
- В) экстра, высший, первый, второй
- Г) не подразделяют на сорта

Правильный ответ: В

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

Задания закрытого типа на установление соответствия

Установите правильное соответствие.

Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

1. Установите соответствие определений терминам.

Определение	Термин
1) Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в состав которого входит не менее 55% общего сухого остатка какао-продуктов и не менее 33% масла какао	А) Белый шоколад
2) Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов и сахара, в состав которого входит не менее 40% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 20% масла какао	Б) Горький шоколад
3) Кондитерское изделие, получаемое на основе масла какао, молока и (или) продуктов его переработки и сахара, в состав которого входит не менее 20% масла какао и не менее 14% сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, в том числе не менее 3,5% молочного жира	В) Молочный шоколад
4) Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов, сахара, молока и (или) продуктов его переработки, в состав которого входит не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов, не менее 2,5% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов, не менее 12% сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5% молочного жира, не менее 25% общего жира	Г) Темный шоколад

Правильный ответ: 1-Б; 2-Г; 3-А; 4-В

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

2. Установите соответствие этапов производства хлеба своим целям.

Цель	Этап
1) Предотвращение попадания в хлеб посторонних примесей и обеспечение нормального ведения технологического процесса	А) Разделка теста
2) Разрыхление теста, придание ему определенных физических свойств, накопление веществ, обуславливающих вкус, аромат и цвет готового продукта	Б) Замес теста
3) Набухание белков и образование губчатого клейковинного каркаса, что улучшает физические свойства теста	В) Подготовка сырья
4) Получение тестовых заготовок заданной массы,	Г) Созревание

имеющих оптимальные органолептические и реологические свойства для выпечки теста (брожение)

Правильный ответ: 1-В; 2-Г; 3-Б; 4-А

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

3. Установите соответствие характеристик различных круп.

Характеристика	Крупа
1) Крупа, которая вырабатывается из проса обыкновенного, у которого удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, частично или полностью алейроновый слой и зародыш; крупа имеет шаровидную форму с небольшим углублением на месте зародыша	А) Овсяная
2) Зерна, с которых полностью удалены цветочные пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша; поверхность ядра слегка шероховатая, белого цвета, на отдельных ядрах могут быть остатки семенной оболочки	Б) Перловая
3) Ядро ячменя удлиненной формы и округлой формы, освобожденное от цветковых пленок, хорошо зашлифованное, белого цвета с темными полосками на месте бороздки	В) Пшено
4) Продукт, получаемый из овса, прошедшего пропаривание, шелушение и шлифование; цвет крупы серовато-желтый различных оттенков	Г) Рис

Правильный ответ: 1-В; 2-Г; 3-Б; 4-А

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

4. Установите соответствие определений терминам.

Определение	Термин
1) Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся основным сырьем, используемым для их изготовления.	А) Сорт макаронных изделий
2) Качественная характеристика макаронных изделий в зависимости от сорта основного сырья, используемого для их изготовления.	Б) Тип макаронных изделий
3) Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме.	В) Группа макаронных изделий

Правильный ответ: 1-В; 2-А; 3-Б

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

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

Установите правильную последовательность.

Запишите правильную последовательность букв слева направо.

1. Установите правильную последовательность производства муки:

- А) гидротермическая обработка зерна
- Б) составление помольной смеси
- В) кондиционирование зерна
- Г) очистка зерна от примесей
- Д) помол зерна

Правильный ответ: Б, Г, А, В, Д

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

2. Установите правильную последовательность производства пластового фруктово-ягодного мармелада:

- А) уваривание смеси фруктово-ягодного сырья с сахаром
- Б) приготовление и формование мармеладной массы
- В) студнеобразование и охлаждение мармеладной массы
- Г) приготовление смеси фруктово-ягодного сырья с сахаром

Правильный ответ: Г, А, Б, В

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

3. Установите правильную последовательность производства бараночных изделий:

- А) приготовление теста
- Б) расстойка тестовых заготовок
- В) натирка теста
- Г) формование
- Д) ошпарка тестовых заготовок
- Е) выпечка изделий

Правильный ответ: А, В, Г, Б, Д, Е

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

4. Установите правильную последовательность технологии производства шоколада:

- А) переработка какао-бобов в какао тертое
- Б) получение шоколадной массы
- В) получение шоколада
- Г) получение какао-масла и какао-порошка

Правильный ответ: А, Г, Б, В

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

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. Напишите пропущенное слово:

_____ – это кондитерские изделия, представляющие собой тонкопористые листы, с начинкой или без нее, имеющие разнообразную форму и получаемые из жидкого теста с высоким содержанием яйцепродуктов и разрыхлителей.

Правильный ответ: вафли

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

2. Напишите пропущенное слово:

Дефект мякиша хлеба, возникающий при недостаточной продолжительности и тщательности замеса – это _____.

Правильный ответ: непромес

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

3. Напишите пропущенное слово:

Мед, произведенный пчелами в основном из сладких выделений лиственных или хвойных растений, а также выделений насекомых, паразитирующих на растениях – это _____ мед.

Правильный ответ: падевый

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

4. Напишите пропущенное слово:

_____ – мучные кондитерские изделия, которые являются национальным русским продуктом с ярко выраженным сладким вкусом, разнообразной формы, содержащим различные пряности (смесь молотых корицы, гвоздики, кардамона, мускатного ореха, бадьяна, перца душистого и черного, имбиря, ванилина) и значительное количество сахаристых веществ.

Правильный ответ: пряники

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

5. Напишите пропущенное слово:

_____ – это комплекс белковых веществ муки, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу.

Правильный ответ: клейковина

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

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. Зерновка хлебных злаков имеет две прочно сросшиеся между собой оболочки: верхнюю – _____ и под ней семенную.

Правильный ответ: плодовую / перикарпий

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

2. _____ – группа изделий, включающая в себя сухари простые и сдобные, хрустящие хлебцы, сухари закусочные.

Правильный ответ: сухарные изделия / сухарные хлебобулочные изделия / сухари

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

3. Дефект сухарей, возникающий при нарушении общего температурного режима сушки – это _____.

Правильный ответ: подгорелость / бледность

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

Задания открытого типа с развернутым ответом

1. Рассчитайте энергетическую ценность (ккал) 90 г кукурузной крупы с учетом усвояемости, если в 100 г содержится: углеводов – 71,0 г; белков – 8,3 г; жиров – 1,2 г. Известно, что 1 г нутриента при полном окислении в организме человека выделяет следующее количество тепловой энергии: 1 г усвояемых углеводов – 3,75 ккал; 1 г жиров – 9,0 ккал; 1 г белков – 4,0 ккал, а усвояемость пищевых продуктов растительного происхождения составляет 80%.

Привести расширенное решение

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат:

$$\text{ЭЦ}_1 = (71 \times 3,75) + (8,3 \times 4,0) + (1,2 \times 9,0) = 310,3 \text{ ккал}$$

$$\text{ЭЦ}_2 = 310,3 / 100 \times 90 = 279,3 \text{ ккал}$$

$$\text{ЭЦ}_3 = 279,3 / 100 \times 80 = 223,4 \text{ ккал}$$

Правильный ответ: 223,4 ккал

Критерии оценивания: указание правильного ответа

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.2)

2. В магазин поступила партия макаронных изделий (вермишель длинная томатная, группа А, высший сорт). По результатам экспертизы качества было выявлено: цвет изделий соответствует цвету муки и дополнительного сырья, а форма – типу изделий; вкус и запах, свойственные, без постороннего вкуса и запаха; влажность изделий – 11,5%; кислотность – 8,6 град.; массовая доля белка в пересчете на сухое вещество – 12%; зола, нерастворимая в 10%-ном растворе HCl – 0,09%; содержание муки из мягкой пшеницы – 5,8%; сохранность формы сваренных изделий – 100%. Сделайте заключение о качестве макаронных изделий в соответствии с требованиями ГОСТ 31743-2017 «Макаронные изделия. Общие технические условия» (таблица 1).

Таблица 1 – Требования к качеству макаронных изделий

Наименование показателя	Характеристика, норма						
	Группа А			Группа Б		Группа В	
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Первый сорт	Второй сорт	Первый сорт	Второй сорт
Цвет	Соответствующий сорту муки. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья						
Форма	Соответствующая типу изделий						
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса						
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха						
Влажность изделий, %, не более	13	13	13	13	13	13	13
Кислотность изделий, град, не более:							
томатных	10	-	-	10	-	10	-
остальных	4	4	5	4	4	4	4
Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество, %, не менее	10,5	10,5	10,5	-	-	-	-
Зола, нерастворимая в 10 %-ном растворе HCl, %, не более	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Содержание муки из мягкой пшеницы, %, не более	15	15	15	-	-	-	-
Сохранность формы сваренных изделий, %, не менее	100						

Время выполнения – 10 мин.

Правильный ответ:

Согласно ГОСТ 31743-2017 партия макаронных изделий соответствует требованиям стандарта и относится к группе А, высшему сорту.

Критерии оценивания: указание соответствия требованиям стандарта

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.2)

3. В супермаркет поступила партия сахарной пудры категории «Экстра». По результатам экспертизы качества было выявлено, что цвет – белый, чистый; внешний вид – однородная сыпучая масса измельченных кристаллов; запах и вкус – свойственный, сладкий без посторонних привкуса и запаха; массовая

доля влаги составляет 0,1%; массовая доля редуцирующих веществ – 0,01%; массовая доля золы – 0,01%. По результатам проведения экспертизы качества заполните таблицу 1 и сделайте выводы о соответствии партии сахарной пудры требованиям ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия».

Таблица 1 – Экспертиза качества сахарной пудры

Наименование показателя	Требования по ГОСТ 33222-2015	Характеристика образца	Заключение о качестве
Цвет	Белый, чистый		
Внешний вид	Однородная сыпучая масса измельченных кристаллов		
Запах и вкус	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе		
Массовая доля влаги, %, не более	0,2		
Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,03		
Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,027		

Время выполнения – 20 мин.

Ожидаемый результат:

Таблица 1 – Экспертиза качества сахарной пудры

Наименование показателя	Требования по ГОСТ 33222-2015	Характеристика образца	Заклучение о качестве
Цвет	Белый, чистый	Белый, чистый	Соответствует
Внешний вид	Однородная сыпучая масса измельченных кристаллов	Однородная сыпучая масса измельченных кристаллов	Соответствует
Запах и вкус	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса	Соответствует

	как в сухом сахаре, так и в его водном растворе	как в сухом сахаре, так и в его водном растворе	
Массовая доля влаги, %. не более	0,2	0,1	Соответствует
Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,03	0,01	Соответствует
Массовая доля зола (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,027	0,01	Соответствует

Правильный ответ:

Согласно ГОСТ 33222-2015 партия сахарной пудры соответствует требованиям стандарта и относится к категории «Экстра».

Критерии оценивания: указание соответствия требованиям стандарта

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.2)

4. Укажите условия хранения печенья.

Дать развернутый ответ на вопрос

Время выполнения – 10 мин.

Правильный ответ:

Печенье следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемые температура хранения – (18 ± 5) °С, относительная влажность воздуха – не более 75%. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков. Не допускается хранить продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Критерии оценивания: указание температуры хранения и относительной влажности воздуха

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

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских 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)