

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)
« 22 » 2025 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ЖИРОВЫХ И МОЛОЧНЫХ
ТОВАРОВ**

По направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль подготовки: «Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и
внешней торговле»

Разработчик:

Старший преподаватель

М. Болдырева
(подпись)

Болдырева М.С.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры товароведения и
экспертизы товаров от « 22 » 2025 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой
товароведения и
экспертизы товаров

Я.А. Попова
(подпись) Попова Я.А.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Товароведение и экспертиза жировых и молочных товаров»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Выберите один правильный ответ

1. Порок верхнего слоя сливочного масла, выражающийся в образовании темно-желтого налета, имеющего неприятный запах и вкус:

- А) слоистая консистенция
- Б) неоднородность цвета
- В) штафф
- Г) мучнистость

Правильный ответ: В

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

2. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:

- А) конопляное, льняное, хлопковое
- Б) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао
- В) оливковое, кукурузное, подсолнечное
- Г) горчичное, рапсовое, соевое

Правильный ответ: Б

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

3. К мягким сырам относятся:

- А) Русский Камамбер, Любительский, Останкинский, Моале, Клиновский
- Б) Брынза, Лори, Чанах, Осетинский, Грузинский, Карачаевский
- В) Российский, Голландский, Гауда, Пармезан
- Г) Сулугуни, Слоистый, Моцарелла, Чечил, Фермерский

Правильный ответ: А

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

4. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей – это:

- А) сметана
- Б) йогурт
- В) ряженка
- Г) кефир

Правильный ответ: Г

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) Тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 50%, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов в количестве не менее 1% в пересчете на яичный желток (сухой), с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов	А) Майонезный соус
2) Тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 15%, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов	Б) Соус на основе растительных масел
3) Продукт с содержанием жира не менее 5%, изготовленный из одного или нескольких пищевых растительных масел и (или) модифицированных, с добавлением или без добавления воды, с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам	В) Майонез
4) Продукт с содержанием жира не менее 10%, изготавливаемый на основе растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочных и (или) растительных белков, сахара, а также с добавлением или без добавления натуральных фруктов, соков, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов	Г) Крем на растительных маслах

Правильный ответ: 1-В; 2-А; 3-Б; 4-Г

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

2. Установите соответствие пороков сыров и причин их возникновения.

Причина возникновения	Порок
1) Появление этого порока происходит при неплотном расположении зерен или при добавлении к сырной	А) Салистый вкус

массе обсушенных сырных зерен

2) Порок возникает при несоблюдении ухода за сыром (редкое переворачивание, увлажненные стеллажи), при этом на увлажненных участках поверхности сыра развиваются слизеообразующие и гнилостные бактерии, разлагающие белки

Б) Пустотный рисунок

3) Порок вызывается действием масляно-кислых бактерий на липиды с накоплением значительного количества масляной кислоты или окислением жирных кислот под действием света и воздуха

В) Подопревшая корка

Правильный ответ: 1-Б; 2-В; 3-А

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

3. Установите соответствие видов и характеристик мороженого.

Характеристика

Вид

1) Мороженое в вафельных стаканчиках, трубочках, рожках, конусах, факелах, корзиночках ил и других вафельных изделиях ил и в виде брикетов, покрытых вафельными дольками / печеньем

А) Мороженое эскимо

2) Мороженое, изготавливаемое с использованием ароматизатора натуральной ванили или пищевых ароматизаторов, идентичных натуральной ванили, в том числе ванилина

Б) Мороженое в вафельных изделиях, в печенье

3) Глазированное мороженое на палочке

В) Ванильное мороженое

Правильный ответ: 1-Б; 2-В; 3-А

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

4. Установите соответствие товаров и упаковки, применяемой для них.

Упаковка

Товар

1) Кашированная фольга, растительный пергамент

А) Майонез

2) Стекланная банка, полимерная банка, полимерное ведро

Б) Масло сливочное

3) Металлическая банка, полимерная бутылка, мягкая упаковка (дой-пак)

В) Сгущенные молочные консервы

Правильный ответ: 1-Б; 2-А; 3-В

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

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

Установите правильную последовательность.

Запишите правильную последовательность букв слева направо.

1. Установите правильную последовательность производства растительных масел:

А) подготовка сырья к извлечению масел

Б) рафинация масел

В) извлечение масел

Г) оценка качества и хранение сырья

Д) розлив и маркировка масел

Правильный ответ: Г, А, В, Б, Д

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

2. Установите правильную последовательность классификации растительных масел по степени высыхания (по убыванию):

А) льняное, конопляное

Б) оливковое, миндальное, арахисовое

В) подсолнечное, хлопковое, кукурузное

Г) касторовое

Правильный ответ: Б, В, А, Г

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

3. Установите правильную последовательность производства сычужных сыров:

А) свертывание молока

Б) определение сыропригодности молока

В) подготовка молока к свертыванию

Г) формирование сыров

Д) обработка сгустка

Е) посолка и созревание сыров

Правильный ответ: Б, В, А, Д, Г, Е

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

4. Установите правильную последовательность технологии производства питьевого молока:

А) пастеризация или стерилизация молока

Б) приемка, сортировка и очистка молока

В) нормализация и гомогенизация молока

Г) розлив и упаковывание

Д) охлаждение

Правильный ответ: Б, В, А, Д, Г

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

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. _____ – это взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты.

Правильный ответ: мороженое

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

2. _____ маргарин – маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре 10 ± 2 °С.

Правильный ответ: мягкий

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

3. Масло растительное _____ – масло растительное, очищенное от мелкой и крупной взвеси, не прошедшее очистку по полному или частичному циклу стадий рафинации.

Правильный ответ: нерафинированное

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

4. Мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 12% – это:

Правильный ответ: пломбир

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

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. _____ – молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы.

Правильный ответ: масло из коровьего молока / масло сливочное

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

2. Питательные сливки в зависимости от режима термической обработки выпускают _____.

Правильный ответ: пастеризованные / стерилизованные / ультрапастеризованные

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

3. _____ – сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные в тару молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты.

Правильный ответ: молочные консервы / молочные составные консервы / молокосодержащие консервы

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

4. Пищевой топленый животный жир в зависимости от перерабатываемого сырья называется _____.

Правильный ответ: говяжий / бараний / свиной / конский

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

5. _____ – жировые продукты с массовой долей жира не менее 98%, изготавливаемые для различных отраслей промышленности из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления животных жиров и их смесей, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

Правильный ответ: жиры специального назначения / кулинарные жиры / хлебопекарные жиры / кондитерские жиры

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

Задания открытого типа с развернутым ответом

1. Рассчитайте энергетическую ценность (ккал) 100 г майонеза «Провансаль» с учетом усвояемости, если в 100 г содержится: углеводов – 1,3 г; белков – 0,5 г; жиров – 50,5 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 смешанного происхождения составляет 85%.

Привести расширенное решение.

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат:

$$\text{ЭЦ}_1 = (1,3 \times 3,75) + (0,5 \times 4,0) + (50,5 \times 9,0) = 461,4 \text{ ккал}$$

$$\text{ЭЦ}_2 = 461,4 / 100 \times 85 = 392,2 \text{ ккал}$$

Правильный ответ: 392,2 ккал

Критерии оценивания: указать правильный ответ

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

2. В супермаркет поступила партия свиного топленого жира высшего сорта. При последующей экспертизе качества было выявлено, что его цвет при температуре 15-20 °С – белый с бледно-голубым оттенком; запах и вкус характерные для данного вида жира, вытопленного из свежего сырья, без

посторонних привкуса и запаха; в расплавленном состоянии жир прозрачный; консистенция при температуре 15-20 °С – мажеобразная; массовая доля влаги составила 0,2%; кислотное число – 0,5 мг КОН/г; массовая доля антиокислителей – 0,01%. По результатам проведения экспертизы качества сделайте выводы о соответствии партии свиного топленого жира требованиям ГОСТ 25292-2017 «Жиры животные топленые пищевые. Технические условия» (таблица 1).

Таблица 1 – Требования к качеству жиров животных топленых пищевых

Наименование показателя	Требования по ГОСТ 25292-2017 для	
	высшего сорта	первого сорта
Цвет при температуре 15-20 °С	Белый. Допускается бледно-голубой оттенок	Белый. Допускается желтоватый или сероватый оттенок
Запах и вкус	Характерные для данного вида жира, вытопленного из свежего сырья	
	Без постороннего	Допускается приятный поджаристый
Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачный	
Консистенция при 15-20 °С	Мажеобразная, зернистая или плотная	
Массовая доля влаги, %, не более	0,25	0,30
Кислотное число, мг КОН/г, не более	1,1	2,2
Массовая доля антиокислителей, %, не более	0,02	

Время выполнения – 15 мин.

Правильный ответ:

Согласно ГОСТ 25292-2017 партия свиного топленого жира соответствует требованиям стандарта и относится к высшему сорту.

Критерии оценивания: указание соответствия требованиям стандарта

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

4. Укажите условия хранения молока.

Дать развернутый ответ на вопрос

Время выполнения – 10 мин.

Правильный ответ:

Молоко пастеризованное, топленое, ультрапастеризованное (без асептического розлива) хранят при температуре (4±2) °С. Молоко

стерилизованное и ультрапастеризованное (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2 °С до 25 °С.

Критерии оценивания: указание температуры хранения для пастеризованного, топленого, ультрапастеризованного молока (без асептического розлива); указание температуры хранения для молока стерилизованного и ультрапастеризованного (с асептическим розливом)

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

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Товароведение и экспертиза жировых и молочных 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)