

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»

Экономический факультет
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Декан Экономического факультета
Е.С. Тхор
« 24 » апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ЗЕРНОМУЧНЫХ
И КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ»

По направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

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

Луганск 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение. – 37 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 12 августа 2020 года № 985.

СОСТАВИТЕЛИ:

канд. техн. наук, доцент Своеволина Г.В.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров

« 18 » апреля 2023 года, протокол № 14

Заведующий кафедрой товароведения
и экспертизы товаров


_____ Попова Я.А.

Переутверждена: « ___ » _____ 20__ г., протокол № _____

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии Экономического факультета

« 21 » апреле 2023 г., протокол № 4

Председатель учебно-методической
комиссии Экономического факультета  _____ Шаповалова Е.Н.

© Своеволина Г.В., 2023 год

© ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля», 2023 год

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Цель дисциплины «Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» – формирование у студентов знаний, умений и навыков в области товароведения и контроля качества зерномучных и кондитерских товаров.

Задачи дисциплины:

– дать теоретические знания по торговой классификации, групповому и видовому ассортименту, химическому составу, потребительским свойствам зерномучных и кондитерских товаров;

– дать практические навыки по оценке качества и безопасности, идентификации и выявлению фальсификации зерномучных и кондитерских товаров.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» относится к циклу дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Введение в профессиональную деятельность», «Химия», «Теоретические основы товароведения и экспертизы» и служит основой для освоения дисциплин «Микробиология потребительских товаров», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Сенсорные и инструментальные методы исследования в таможенном деле», «Товароведение тары и упаковки товаров», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
ОПК-2 Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;	ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров	Знать: основные методы исследования качества, идентификации и безопасности товаров; Уметь: применять методы исследования товаров для решения профессиональных задач Владеть: методиками - экспертизы и оценки качества зерномучных и кондитерских товаров
ПК-1. Способен оценивать качество, безопасность и проводить	ПК-1.1 Оценивает качество и безопасность товаров и анализирует	Знать: научные основы физических, химических, физико-химических и биологических

<p>идентификацию потребительских товаров, проводить другие виды оценочной деятельности;</p>	<p>причины, вызывающие его снижение и разрабатывает мероприятия по их устранению</p>	<p>методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров; маркировку, упаковку, условия и сроки хранения; нормативно-техническую документацию, регламентирующую качество и безопасность, правила приемки товаров; методы исследования потребительских свойств кондитерских и зерномучных товаров.</p> <p>Уметь применять физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности; оценивать показатели качества и безопасности кондитерской продукции и зерномучных товаров; идентифицировать зерномучные и кондитерские товары и выявлять фальсификацию; расшифровывать маркировку товаров и обеспечивать условия их хранения; применять нормативные документы в области оценки качества, упаковки, маркировки, хранения и реализации зерномучных и кондитерских товаров.</p> <p>Владеть: физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа; методами идентификации и выявления фальсификации зерномучных и кондитерских товаров; правилами подтверждения соответствия показателей качества и безопасности зерномучных и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.</p>
---	--	--

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Очно-заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	144/4,0	180/5,0
Обязательная контактная работа (всего) в том числе:	85	58
Лекции	34	24
Семинарские занятия		-
Практические занятия	51	34
Лабораторные работы		-
Курсовая работа (курсовой проект)		-
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)		-
Самостоятельная работа студента (всего)	59	122
Форма аттестации	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой

4.2. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Товароведение и экспертиза зерна

Химический состав зерна. Классификация и характеристика зерна. Показатели качества зерна.

Тема 2. Товароведение и экспертиза круп

Потребительские свойства круп. Производство круп. Классификация и ассортимент круп. Требования к качеству круп. Упаковка, маркировка и хранение круп.

Тема 3. Товароведение и экспертиза муки

Потребительские свойства муки. Производство муки. Классификация и ассортимент муки. Требования к качеству муки. Упаковка, маркировка и хранение муки.

Тема 4. Товароведение и экспертиза хлебобулочных изделий

Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Потребительские свойства хлебобулочных изделий. Формирование качества хлеба в процессе производства. Показатели качества хлеба. Транспортирование, хранение, болезни и дефекты хлеба.

Товароведная характеристика бараночных и сухарных изделий. Классификация и ассортимент. Формирование качества в процессе производства. Показатели качества. Хранение.

Тема 5. Товароведение и экспертиза макаронных изделий

Классификация и ассортимент макаронных изделий. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество макаронных изделий. Показатели качества макаронных изделий. Хранение макаронных изделий.

Тема 6 Товароведение и экспертиза крахмала, сахара, меда.

Крахмал и крахмалопродукты. Определение, виды крахмала и крахмалопродуктов и их товароведная характеристика.

Сахар и сахарозаменители. Классификация и ассортимент сахара. Показатели качества, требования к условиям хранения и транспортирования; характеристика основных видов сахарозаменителей и подсластителей.

Мёд. Классификация, его идентификационные признаки, условия и сроки хранения. Особенности производства искусственного мёда.

Тема 7 Товароведение и экспертиза кондитерских изделий

Классификация. Характеристика ассортимента. Сахаристые кондитерские изделия: классификация, ассортимент, упаковка, условия и сроки хранения.

Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент, условия и сроки хранения. Требования к качеству и маркировке мучных кондитерских изделий.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Очно-заочная форма
1.	Товароведение и экспертиза зерна	2	2
2.	Товароведение и экспертиза круп	2	2
3.	Товароведение и экспертиза муки	2	2
4.	Товароведение и экспертиза хлебобулочных изделий	6	4
5.	Товароведение и экспертиза макаронных изделий	2	2
6.	Товароведение и экспертиза крахмала, сахара, меда.	4	2
7.	Товароведение и экспертиза кондитерских изделий	16	10
Итого:		34	24

4.4. Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Очно-заочная форма
1	Товароведение и экспертиза зерна	4	4
2	Товароведение и экспертиза круп	4	4
3	Товароведение и экспертиза муки	4	4
4	Товароведение и экспертиза хлебобулочных изделий	8	6
5	Товароведение и экспертиза макаронных изделий	3	2
6	Товароведение и экспертиза крахмала, сахара, меда.	4	2
7	Изучение ассортимента и оценка качества кондитерских изделий	24	12
Итого:		51	34

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Очно-заочная форма
1.	Товароведение и экспертиза зерна	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	4	15
2.	Товароведение и экспертиза круп	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	4	15
3.	Товароведение и экспертиза муки	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	4	15
4.	Товароведение и экспертиза хлебобулочных изделий	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	16	21
5.	Товароведение и экспертиза макаронных изделий	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	4	17
6.	Товароведение и экспертиза крахмала, сахара, меда.	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	4	18
7.	Товароведение и экспертиза кондитерских изделий	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений.	16	21
Итого:			59	122

4.7. Курсовые работы (не предусмотрены учебным планом)

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

- технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам

активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

- технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

- технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

- технологии модульного обучения, дающие возможность обеспечения гибкости процесса обучения, адаптации его к индивидуальным потребностям и особенностям обучающихся (применяются, как правило, при самостоятельном обучении студентов по индивидуальному учебному плану);

- технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования

- технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Максимальная эффективность педагогического процесса достигается путем конструирования оптимального комплекса педагогических технологий и (или) их элементов на личностно-ориентированной, деятельностной, диалогической основе и использования необходимых современных средств обучения.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М. : Дашков и К, 2014. – 930 с. – ISBN 978-5-394-01955-5 – Текст : электронный. – URL : <https://ф62.рф/tovarovvedenie-odnorodnyh-grupp-prodovolystvennyh-tovarov-17196955/read/part-2>

2. Еремеева Н.В. Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) / Еремеева Н.В. – М. : Дашков и К, 2018. – 108 с. – ISBN 978-5-394-03231-8 – Текст : электронный. – URL : https://irbis.amursu.ru/DigitalLibrary/AmurSU_Edition/8566.pdf

3. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – М. : ИД «Форум», 2009. – 464 с. – ISBN 978-5-8199-0370-4 – Текст : электронный. – URL : https://www.studmed.ru/view/nikolaeva-ma-polozhishnikova-ma-identifikaciya-i-obnaruzhenie-falsifikacii-prodovolstvennyh-tovarov_a0ccc048553.html

4. Скрипин П.В. Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции : учебное пособие по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение / сост.: П.В. Скрипин, А.В. Козликин, Р.Б. Жуков, А.И. Тариченко, А.В. Клопова, О.В. Гартованная; Донской ГАУ. – Персиановский: Донской ГАУ, 2019. – 157 с.– Текст : электронный. – URL: [https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1687986066&tld=ru&lang=ru&name=Идентификация и обнаружение Скрипин ПВ 2019 157с..pdf&text=учебник%20%20пдф%20Идентификация%20и%20фальсификация%20продовольственных%20товаров&url=https%3A%2](https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1687986066&tld=ru&lang=ru&name=Идентификация+и+обнаружение+Скрипин+ПВ+2019+157с..pdf&text=учебник%20%20пдф%20Идентификация%20и%20фальсификация%20продовольственных%20товаров&url=https%3A%2)

б) дополнительная литература:

1. Микулович Л. С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учеб. пособие / Л. С. Микулович, Д. П. Лисовская. – Минск : Выш. шк., 2009. – 480 с. – ISBN 978-985-06-1699-9 - Текст : электронный – URL: https://www.litres.ru/get_pdf_trial/18925777.pdf

2. Колотова Н.А. Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов 3 курса направления подготовки 38.03.06 Торговое дело / Сост.: Н.А. Колотова // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2016. – 108 с.- Текст : электронный – URL: <https://www.vavilovsar.ru/files/pages/21864/14719620880.pdf>

3. Щетилина И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / Щетилина И.П. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 112 с. – ISBN 978-5-00032-354-0. – Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/86287.html>

в) интернет-ресурсы:

Министерство образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – <http://fgosvo.ru>

Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru/>

Министерство промышленности и торговли Российской Федерации – <https://minpromtorg.gov.ru/>

Электронные библиотечные системы и ресурсы

Электронно-библиотечная система «Znanium.com» –

<https://docs.yandex.ru>

Информационный ресурс библиотеки образовательной организации

Научная библиотека имени А. Н. Коняева ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. ДАЛЯ» – <http://biblio.dahluniver.ru/?start=6>

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	Firefox Mozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	Far Manager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт
оценочных средств по учебной дисциплине
«Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров»

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Контролируемые темы учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-2	Способен использовать современные методы исследования, оценки экспертизы товаров;	ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров	Тема 1. Товароведение и экспертиза зерна Тема 2. Товароведение и экспертиза круп Тема 3. Товароведение и экспертиза муки Тема 4. Товароведение и экспертиза хлебобулочных изделий Тема 5. Товароведение и экспертиза макаронных изделий Тема 6. Товароведение и экспертиза крахмала, сахара, меда. Тема 7. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий	3

2.	ПК-1	Способен оценивать качество, безопасность и проводить идентификацию потребительских товаров, проводить другие виды оценочной деятельности;	ПК-1.1 Оценивает качество и безопасность товаров и анализирует причины, вызывающие его снижение и разрабатывает мероприятия по их устранению	Тема 1. Товароведение и экспертиза зерна Тема 2. Товароведение и экспертиза круп Тема 3. Товароведение и экспертиза муки Тема 4. Товароведение и экспертиза хлебобулочных изделий Тема 5. Товароведение и экспертиза макаронных изделий Тема 6. Товароведение и экспертиза крахмала, сахара, меда. Тема 7. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий	3
----	------	--	---	--	---

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
	ОПК-2	ОПК-2.2	Знать: основные методы исследования качества, идентификации и безопасности товаров; Уметь: применять методы исследования товаров для решения профессиональных задач Владеть: методиками - экспертизы и оценки качества зерномучных и кондитерских товаров	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7	Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задачи, тесты

1.	ПК-1	ПК-1.1	<p>Знать: научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров; маркировку, упаковку, условия и сроки хранения; нормативно-техническую документацию, регламентирующую качество и безопасность, правила приемки товаров; методы исследования потребительских свойств кондитерских и зерномучных товаров.</p> <p>Уметь: применять физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности; оценивать показатели качества и безопасности кондитерской продукции и зерномучных товаров; идентифицировать зерномучные и кондитерские товары и выявлять фальсификацию; расшифровывать маркировку товаров и обеспечивать условия их хранения; применять нормативные документы в области оценки качества, упаковки, маркировки, хранения и реализации зерномучных и</p>	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7	Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задачи, тесты
----	------	--------	--	--	---

			<p>кондитерских товаров. Владеть: физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа; методами идентификации и выявления фальсификации зерномучных и кондитерских товаров; правилами подтверждения соответствия показателей качества и безопасности зерномучных и кондитерских товаров требованиям нормативной документации.</p>	
--	--	--	---	--

Вопросы для устного опроса и самоконтроля

1. Дайте характеристику зернового сырья.
2. Какие культуры относятся к злаковым?
3. Охарактеризуйте химический состав зерна.
4. Зерновая масса и ее органолептические показатели.
5. Назовите физико-химические показатели качества зерна.
6. Назовите продукты из зерна.
7. Какие крупы производят из гречихи?
8. Какие крупы продают в магазине из риса?
9. Что такое пшено?
10. Какие крупы готовят из овса?
11. Как оценивается качество крупы?
12. Опишите условия и сроки хранения круп
13. Что такое мука?
14. Назовите виды муки
15. Как пшеничную муку высшего сорта отличить от пшеничной муки второго сорта
16. Какой показатель определяет сорт пшеничной муки?
17. Какие продукты готовятся из муки пшеничной высшего сорта (второго сорта)?
18. Что такое макаронные изделия?
19. Из какого сырья готовят хлеб?
20. Дайте характеристику ржаному хлебу.

21. Как можно охарактеризовать ржано-пшеничный хлеб по органолептическим показателям?
22. Опишите пшеничный хлеб.
23. Как оценить качество хлеба?
24. Опишите условия и сроки хранения хлеба
25. Как классифицируются макаронные изделия?
26. Назовите основные потребительские свойства макаронных изделий, особенности из экспертизы.
27. Какие показатели качества нормируются нормативной документацией для крупы?
28. Поясните, как ведется определение органолептических показателей (цвета, запаха, вкуса) крупы.
29. Каким образом определяют сорт крупы?
30. 4. Что означает показатель «развариваемость крупы»?
31. Как определяют развариваемость крупы?
32. Расскажите, как определяют массовую долю влаги в крупе с помощью прибора Чижовой.
33. Влияние качества сырья на формирование хлебопекарных свойств муки.
34. Классификация муки.
35. Сорта пшеничной и ржаной муки.
36. Основные показатели качества муки и их определение.
37. Дефекты муки, которые образуются при длительном хранении.
38. Дайте определение категории «качество» продовольственных товаров.
39. Назовите факторы, влияющие на качество товаров.
40. В чем заключается органолептический метод определения показателей качества продукции?
41. Какова значимость и последовательность определения органолептических показателей?
42. Назовите факторы, влияющие на качество бараночных изделий.
43. В чем заключается органолептический метод определения показателей качества продукции?
44. Какова значимость и последовательность определения органолептических показателей?
45. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
46. Факторы, формирующие качество изделий.
47. Показатели качества макаронных изделий.
48. Потребительские свойства макаронных изделий.
49. Предельная влажность макаронных изделий. Чем обусловлена стандартная норма?
50. Изменение качества изделий при хранении
51. Какие химические и физические свойства чистой сахарозы?
52. Укажите основные режимы хранения сахара. Какие пороки сахара возникают при хранении?
53. Назовите основные виды заменителей сахара.

54. Каким требованиям должны удовлетворять сахарозаменители и что такое подсластители?
55. Что такое карамель?
56. Как классифицируется карамель?
57. Какие показатели качества определяют качество карамели?
58. Укажите условия и сроки хранения карамели.
59. Карамель имеет структуру...
60. Дайте товароведную характеристику пастильных изделий.
61. Назовите виды пастильных изделий.
62. Какие показатели оценивают качество пастильных изделий?
63. Назовите дефекты пастильных изделий.
64. Какие должны быть условия транспортирования и хранения пастильных изделий?
65. Как классифицируется драже в зависимости от корпуса?
66. Укажите условия и сроки хранения драже
67. Какие должны быть условия транспортирования и хранения драже?
68. Дайте товароведную характеристику конфет
69. Назовите виды корпусов конфет
70. Какие показатели оценивают качество конфет
71. Назовите дефекты конфет
72. Какие должны быть условия транспортирования и хранения конфет?
73. Дайте товароведную характеристику конфет
74. Назовите виды корпусов конфет
75. Какие показатели оценивают качество конфет
76. Назовите дефекты конфет
77. Какие должны быть условия транспортирования и хранения конфет?
78. Какие показатели отражают на упаковке мучных кондитерских изделий?
79. Какие основные показатели качества мучных кондитерских изделий?
80. Какие показатели отражают на упаковке мучных кондитерских изделий?
81. Какие основные показатели качества вафель?
82. Как классифицируются вафли?
83. Какие должны быть условия транспортирования и хранения вафель?

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «вопросы для устного опроса и самоконтроля»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив неточности и т.п.)
3	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
2	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил, др.)

Практические задачи

Задача 1

На мукомольный комбинат поставлена партия пшеницы Саратовская 46 в количестве 4 т. Была отобрана средняя проба и проведён физико-химический анализ партии, который установил следующее: массовая доля влаги – 12,5%, массовая доля клейковины I группы – 28,5%, стекловидность 58%, натура – 747 г/дм³, число падения – 190, сорная примесь – 2%, зерновая примесь 3%, зерно 1 степени обесцвеченности, посторонних запахов не имеет.

1. Определите фактическую классовую и типовую принадлежность данной партии пшеницы.

2. В зависимости от каких показателей пшеницу делят на типы, подтипы, классы?

Задача 2

В адрес мукомольного комбината поступила партия пшеницы от частного фермерского хозяйства, сорт Оренбургская 10, вес 210 т. По результатам экспертизы были установлены следующие показатели:

- натура – 764 г/л;
- массовая доля клейковины II гр. 24 %;
- содержание сорной примеси – 3,2%;
- стекловидность – 79%;
- влажность – 13,7%.

По органолептическим показателям пшеница соответствует нормам.

1. Установить тип, подтип, класс пшеницы.

2. Соответствие качества данной партии базисным и ограничительным кондициям ГОСТа.

Задача 3

Между российским хлебоприёмным комбинатом и фермерским хозяйством Казахстана был заключен договор на поставку партии ржи в количестве 21 т.

После фактического поступления в адрес российского комбината была отобрана средняя проба и проведена физико-химическая экспертиза, результаты которой установили:

- массовая доля влажности – 15,8%;
- содержание натуры – 685 г/л;
- количество сорной примеси 2%,
- число падения – 170;
- органолептические показатели соответствуют стандартам;
- заражение вредителями и прочие дефекты не обнаружены.

1. Установите соответствие партии ржи базисным и ограничительным кондициям.

2. Определите класс данной партии.

Задача 4

При транспортировке партии крупы (пшено шлифованное) автофургон попал под дождь, в результате повреждения брезентового покрытия крупа намокла с левого борта. Было принято решение о проведении физико-химического анализа и установлено следующее:

- доля влажности – 21%;
- натура – 698 г/дм³;
- доля сорной примеси – 2,9%;
- доля зерновой примеси – 7,6%;
- число падения – 190;
- заражённость вредителями не обнаружена;
- органолептические показатели соответствуют ГОСТу.

1. Дайте заключение о качестве пшена.

2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки пшена в этой ситуации.

Задача 5

На оптовую базу поступила партия крупы – пшено шлифованное, расфасованное в мешки массой нетто 25 кг в количестве 35 мешков. По договору поставки данная крупа должна соответствовать высшему сорту.

Руководством было принято решение произвести физико-химическую экспертизу данной партии пшена, которая показала следующее: цвет крупинок жёлтый, однотонный с блеском, вкус и запах не затхлый, не плесневелый, свойственные пшену;

- влажность – 12,5%;

- доля битых крупинок – 1,1%;
- доля неошелушенного зерна – 0,25%;
- доля сорной примеси – 0,27%;
- доля повреждённых ядер – 0,37%;
- заражённость вредителями не обнаружена.

1. Рассчитайте величину выборки, объединённой и средней пробы для экспертизы качества данной партии крупы.

2. Определите долю доброкачественного ядра пшениной крупы данной партии.

3. Определите соответствие заявленного сорта крупы фактическому.

4. Укажите сроки хранения пшеницы.

Задача 6

В адрес оптовой базы поступила партия рисовой крупы, расфасованная в мешки по 50 кг. Общее количество 50 мешков. По сопроводительным документам данный рис является шлифованным сорта Экстра.

При приёмке по количеству и качеству было установлено, что у 5 мешков повреждена пломба, а у двух она отсутствует. Было принято решение о вызове представителя поставщика, и в его присутствии составлен акт, отобрана средняя проба и направлена в экспертную лабораторию.

Результаты анализа показали следующее:

- цвет крупы – белый с желтоватым оттенком;
- поверхность крупинок шероховатая;
- вкус и запах – свойственные рисовой крупе, не затхлый;
- массовая доля влаги – 15,3%;
- содержание дроблёного риса – 5,1%;
- доля пожелтевших ядер риса – 0,3%;
- доля меловых ядер риса – 0,7%;
- доля сорной примеси – 0,2%, в том числе органической – 0,05%;
- доля нешелушённых зёрен – 0,1%;
- вредителями не заражено.

1. Определите соответствие заявленного сорта риса фактическому. Как вы поступите с данной партией риса?

2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии рисовой крупы.

Задача 7

На оптовый склад поступила партия крупы гречневой количеством 20 т в мешках по 50 кг. По сопроводительным документам соответствует ядрице первого сорта.

Анализ качества показал следующие результаты:

- цвет кремовый с зеленоватым оттенком;
- запах незатхлый, неплесневый, соответствующий данной крупе;
- влажность 12,6%;

- колотые ядра 3,6%;
- сорная примесь 0,43%;
- испорченные ядра 0,3%;
- заражённость вредителями не выявлена.

1. Определите соответствие заявленного сорта гречки фактическому. Как вы поступите с данной партией гречки?

2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии гречневой крупы?

Задача 8

На пекарню супермаркета для выпечки батонов была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 15 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту.

Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты:

- цвет белый с желтоватым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%;
- массовая доля сырой клейковины – 35%;
- остаток на сите по ГОСТ 4403 из шёлковой ткани № 43 – 3,2%;
- число падения – 190.

После пробной выпечки поверхность батонов потрескалась.

1. Определите соответствие данной партии муки высшему сорту.

2. Как необходимо поступить с данной партией муки?

Задача 9

На оптовую базу поступила партия муки хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 10 т. По результатам проведённой экспертизы были получены следующие результаты:

- цвет белый с кремовым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,48%;
- массовая доля сырой клейковины – 45%;
- число падения – 190.

1. Определите товарный сорт партии муки.

2. Составьте объединённую пробу и среднюю пробу для проведения анализа.

Задача 10

В магазин "Хлеб" поступила партии батонов в количестве 27 штук из муки первого сорта. Физико-химическая экспертиза показала следующее:

- влажность мякиша – 23%;
- кислотность мякиша – 2,8 °Н;
- пористость мякиша – 78%.

1. Рассчитайте выборку батонов для оценки их качества.

2. Соответствует ли данная партия требованиям ГОСТа?

Задача 11

В магазин поступила партия сахарного песка в количестве 2 т, упакованного в мешки по 50 кг в каждом. При оценке качества объединенной пробы обнаружено: однородные кристаллы размером от 0,3 до 2,0 мм; цвет белый; ощущается небольшая липкость; массовая доля влаги — 0,18%. Рассчитайте массу объединенной пробы. Дайте заключение о качестве. Укажите причины возникших дефектов и меры по их предотвращению (условия хранения). Возможно ли дальнейшее использование данного сахара? Если да, то как?

Задача 12

В магазин поступила партия сахара-песка в мелкой фасовке. Масса партии — 240 кг. Пакетики уложены в ящики массой по 20 кг. При оценке качества в объединенной пробе выявлено: вкус сладкий, без постороннего привкуса и запаха; сыпучий; цвет белый; раствор прозрачный, без посторонних примесей; 10 г кристаллов размером 2,7—3,1 мм, остальные — размером 0,3—1,8 мм. При проверке массы нетто пакетиков в выборке обнаружено: десять пакетиков имеют массу по 9,9 г, три — по 9,6, остальные — по 10 г. Можно ли принять данный сахар? Ответ аргументируйте.

Задача 13

Возможна ли реализация сахара, если в маркировке значится масса 2 кг, а фактически в 10 проверенных пакетах обнаружено: три пакета массой 1,99 кг; два - по 2,02 кг; два - по 1,95 кг; остальные - по 2 кг?

Определите сорт гречневой крупы, если в навеске 50 г обнаружено сорной примеси – 0,16 г, необрушенных ядер – 0,2 г, битых ядер – 1,8 г, массовая доля влаги 14,5 %.

Задача 14

В магазин поступила партия кускового прессованного сахара-рафинада в мелкой фасовке. Масса партии — 240 кг. Пакетики (по 100 штук) с сахаром-рафинадом уложены в бумажные пачки массой нетто 1,5 кг. Пачки уложены в ящики массой по 12 кг. При проверке массы нетто пачек в объединенной пробе обнаружено: одна пачка имеет массу 1,4 кг, остальные — по 1,5 кг. Можно ли принять данный сахар-рафинад? Ответ аргументируйте.

Дайте заключение о качестве сахара-песка, если средний образец имеет кристаллы однородные с неясно выраженными гранями, цвет белый, без блеска, ощущается небольшая липкость, содержание сахарозы (на сухое вещество) 99,6%, остальные показатели соответствуют требованиям стандарта

Задача 15

В магазин поступили шоколадные конфеты Ассорти в количестве 900 кг в ящиках по 6 кг в каждом. Конфеты расфасованы в коробки по 600 г. При оценке качества обнаружено, что конфеты имеют характерные для

шоколадных конфет вкус и запах; прямоугольную форму; блестящую поверхность с четким рисунком. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данные конфеты, если при контроле массы нетто выявлено: пять коробок по 588 г; две — по 585; три — по 582; остальные — по 600 г? Ответ аргументируйте. Рассчитайте выборку и массу объединенной пробы для оценки качества.

Задача 16

В магазин поступила партия шоколада Слава (масса плитки — 200 г) в количестве 300 кг и шоколадных медалей в количестве 140 кг (масса медали — 30 г). Весь шоколад упакован в ящики по 5 кг в каждом. При приемке в выборке обнаружены три ящика шоколадных медалей, не имеющих на транспортной маркировке указания даты выработки. При проверке массы нетто у шоколада обнаружено: три плитки массой по 198 г; пять — по 195; две — по 193; две — по 203; остальные имеют массу по 200 г. Возможна ли приемка данных партий? Ответ обоснуйте. Укажите размер выборки и объединенной пробы, которую необходимо отобрать для определения качества каждой партии.

Задача 17

В магазин поступила партия какао-порошка Экстра в количестве 55 кг в ящиках по 5 кг в каждом. Масса нетто пачки какао-порошка — 100 г. Была отобрана проба и направлена в лабораторию для получения сертификата соответствия. При лабораторной оценке качества в объединенной пробе обнаружено: порошок светло-коричневого цвета; вкус и запах, свойственные какао; влажность — 5,8%; массовая доля общей золы — 7,5%; остаток после просева на шелковом сите № 38 — 1,5 г, который при растирании между пальцами не дает ощущения крупинок. Рассчитайте объем выборки и массу объединенной пробы для оценки качества, а также размер пробы, направленной в лабораторию. Какое заключение должна дать испытательная лаборатория? Может ли лаборатория по полученному заключению выдать сертификат соответствия? Ответ аргументируйте.

Задача 18

В магазин поступил какао-порошок Золотой ярлык в количестве 260 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Масса нетто пачки — 250 г. При оценке качества обнаружено: какао-порошок имеет светло-коричневый цвет; характерные данному продукту вкус и запах; остаток на металлическом сите №016 — 3,6 г. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный какао-порошок, если при контроле массы нетто в выборке выявлено: пять пачек по 248 г; две — по 247; три — по 245; остальные — по 250 г? Ответ обоснуйте. Рассчитайте выборку и массу объединенной пробы для оценки качества.

Задача 19

В магазин поступила партия шоколада Ореховый в количестве 600 кг в ящиках по 5 кг в каждом. Масса нетто плитки — 100 г. При оценке качества обнаружено: лицевая поверхность шоколада блестящая, неровная из-за наличия целых орехов, имеются незначительные царапины; при проверке целостности плиток в отобранной выборке обнаружены четыре плитки надломанные. При контроле массы нетто плиток выявлено: четыре плитки массой по 90 г; две — по 95; шесть — по 96; остальные — по 100 г. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы для оценки качества. Возможна ли приемка данной партии шоколада? Ваши действия как товароведа?

Шоколад молочный содержит белков 6,9 %, жиров 35,7% и углеводов 53,4%, коэффициент усвояемости 0,9. Рассчитайте теоретическую и практическую энергетическую ценность 100 г шоколада.

Задача 20

Дайте заключение о качестве развесного печенья Садко, если при оценке качества объединенной пробы печенья массой 400 г (32 шт.) обнаружено: две штуки с односторонним надрывом; шесть штук с неясным штампом; две штуки деформированные и три штуки поломанные. Ваши действия как товароведа?

Задача 21

В магазин поступила партия весового крекера Здоровье в количестве 880 кг в ящиках по 8 кг в каждом. В объединенной пробе (84 крекера) обнаружено: 10 г крекеров с односторонним надрывом; 30 г изделий с лопнувшими пузырями. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии, если в выборке выявлено два ящика с неясной маркировкой?

Задача 22

В магазин поступила партия весового печенья Зоологическое в количестве 450 кг в коробках по 10 кг в каждой. При приемке в партии обнаружены три поврежденных коробки. При оценке качества целых коробок в объединенной пробе обнаружено, что печенье соответствовало требованиям ГОСТ. В объединенной пробе, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 8 г печенья с односторонним надрывом; 24 г надломанного печенья; 12 г печенья с незначительной деформацией. Рассчитайте размеры выборки и массы объединенной пробы. Возможны ли приемка и реализация данного печенья? Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ваши действия как товароведа?

Задача 23

В магазин поступила партия сдобного печенья Лакомка в количестве 232 кг в ящиках по 8 кг в каждом. Печенье расфасовано в коробки по 2 кг. При приемочном контроле качества маркировки транспортной тары в

выборке выявлено, что на маркировке не указана цена за упаковочную единицу, а один ящик имеет смазанную транспортную маркировку. В объединенной пробе обнаружено: поверхность глазирована шоколадом и обсыпана миндалем; цвет равномерный; 210 г надломанного печенья. Дайте заключение о качестве. Возможны ли приемка и реализация данного печенья?

Задача 24

В магазин поступила партия Крекеров с сыром в количестве 800 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Крекеры расфасованы в пакеты по 400 г. При приемке в выборке обнаружено, что два ящика имеют свободные места, не заполненные упаковочным материалом, и один ящик не имеет штемпеля с номером укладчика, а внутри пакетов имеется ярлык с данной информацией. При проверке массы нетто пакетов установлено: три пакета имеют массу по 370 г; два — по 375; два — по 380; четыре — по 410; остальные — по 400 г. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «практические задачи»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Задача решена и оформлена полностью (правильный результат расчета, даны все необходимые пояснения и таблицы)
4	Задача решена и оформлена на среднем уровне (правильный результат, оформление не соответствуют требованиям)
3	Задача решена на низком уровне (ошибка в расчетах, пояснения не точны, оформление не соответствуют требованиям)
2	Задача решена на неудовлетворительном уровне (выбран неверный алгоритм, пояснения отсутствуют)

Тесты

- Зерновые культуры, не относящиеся к семейству злаковых:
 - рожь;
 - пшеница;
 - овес;
 - соя.
- Крупа это:
 - зерно, полностью освобожденное от зародыша;
 - зерно, частично или полностью освобожденное от плодовых и семенных оболочек, иногда от зародыша;
 - продукт, полученный из зерна путем дробления или размола;
 - зерно, частично освобожденное от зародыша.
- Вещество, содержащееся в крупах до 70 %?

- a) витамины;
 - b) белки;
 - c) углеводы (крахмал);
 - d) жиры.
5. Виды крупы, имеющие название ЯДРИЦА и ПРОДЕЛ?
- a) ячменная;
 - b) пшеничная;
 - c) гречневая;
 - d) пшено.
6. Пшено вырабатывают из зерновой культуры:
- a) пшеница;
 - b) овес;
 - c) просо;
 - d) ячмень.
7. Крупы, получаемые из ячменя:
- a) пшено;
 - b) манная;
 - c) перловая;
 - d) сорго.
- 8 Мука это:
- a) зерно, полностью освобожденное от зародыша;
 - b) зерно, частично или полностью освобожденное от плодовых и семенных оболочек;
 - c) продукт, полученный из зерна путем дробления или размола;
 - d) зерно, частично или полностью освобожденное от зародыша.
- 9 Основное сырье при производстве хлеба:
- a) вода, соль, мука, яйца;
 - b) вода, соль, мука, дрожжи;
 - c) мука, жир, молоко, сахар, солод и т.д.;
 - d) мука, жир, молоко, вода, солод.
- 10 Сдобные изделия изготавливают из муки:
- a) пшеничной муки всех сортов;
 - b) ржано-пшеничной муки в/с;
 - c) из пшеничной муки в/с, 1/с;
 - d) ржаной сеяной.
- 11 По типу пшеницы поступающей на помол, манную крупу подразделяют на марки
- a) «М», «Т», «МТ»;
 - b) «ТМ», «ТР», «А»;
 - c) «МТ», «АР», «В»;
 - d) «М», «ТР», «В».
- 12 Макаaronные изделия по форме подразделяют на

- a) ленточные, звёздчатые, нитевидные;
 - b) фигурные, звёздчатые, трубчатые;
 - c) прямые, вытянутые, трубчатые;
 - d) трубчатые, нитевидные, ленточные.
- 13 Основной показатель хлебопекарных свойств пшеничной муки:
- a) содержание металломагнитной примеси;
 - b) содержание зерновой примеси;
 - c) количество и качество клейковины;
 - d) влажность.
- 14 Цель обварки при производстве бараночных изделий:
- a) приобретение необходимой пористости;
 - b) достижение гляцевитой поверхности;
 - c) увеличение сроков хранения;
 - d) достижение коричневого цвета поверхности.
15. Макароны изделия группы Б 1-го класса изготовлены из муки:
- a). пшеничной высшего сорта, полученной размолом твердой пшеницы;
 - b). пшеничной высшего сорта, полученной размолом мягкой высокостекловидной пшеницы;
 - c). пшеничной первого сорта , полученной размолом твердой пшеницы;
 - d). пшеничной первого сорта хлебопекарной.
16. Готовые макаронные изделия должны содержать не более
- a). 10% влаги;
 - b). 13% влаги;
 - c). 25% влаги;
 - d). 3% влаги.
17. Белесый цвет поверхности макаронных изделий получается при шероховатой поверхности каналов матрицы
- a). отсутствии вакуумирования теста при формовании и замесе;
 - b). повышенной температуре теста при формовании;
 - c). пониженной температуре теста при формовании.
18. В производстве патоки для остановки процесса гидролиза кислый гидролизат крахмала нейтрализуют
- a) известковой водой;
 - b) пищевой содой;
 - c) раствором гидроокиси натрия.
19. Жом (отходы при производстве сахара) – содержит в основном
- a). сахарозу, белки;
 - b). клетчатку, гемицеллюлозу и пектиновые вещества;
 - c). крахмал, белки.
- 20 Крахмал является полимером моносахарида
- a). глюкозы;

- b). арабинозы;
 - c). фруктозы пентозы.
- 21 В каком виде крахмала наивысшая температура клейстеризации
- a). картофельного;
 - b). рисового пшеничного;
 - c). кукурузного.
- 22 Температура клейстеризации картофельного крахмала
- a). 65 °С;
 - b). 68°С ;
 - c). 72 °С.
- 23 По качеству картофельный крахмал делят
- a). на сорта;
 - b). на марки;
 - c). на классы.
- 24 Важное условие правильного хранения крахмала - поддержание
- a). относительной влажности воздуха не выше 85 %, температура хранения 10 °С;
 - b). относительной влажности воздуха не выше 75 %, температура хранения 25 °С;
 - c). относительной влажности воздуха не выше 55 %, температура хранения 25 °С.
- 25 Гидролизованые крахмалы получают в результате обработки крахмальных суспензий
- a). растворами кислот или гидролитических ферментов – амилаз;
 - b). растворами кислот;
 - c). растворами щелочей.
- 26 Гидролиз крахмала проводят при следующих параметрах
- a). температуре 140 °С под вакуумом;
 - b). температуре 140 °С и избыточном давлении;
 - c). температуре 100 °С и атмосферном давлении.
- 27 Карамельная патока высшего сорта содержит
- a). 18...22% РВ;
 - b). 28...33% РВ;
 - c). 38...42% РВ.
- 28 Самым распространенным видом сырья для производства фруктозы является
- a). яблочные выжимки;
 - b). сахарная меласса;
 - c). крахмалсодержащее сырье - картофель, кукуруза.
- 29 Падевый мед получается в результате переработки пчелами пади и медвяной росы, собираемых
- a). со срезов стволов деревьев;

- b). с листьев и стеблей растений;
 - c). с хвойных шишек.
- 30 По технологическому признаку (способу получения и переработки) мед различают:
- a). сотовый, дистиллированный, прессовый;
 - b). сотовый, центрифугированный, прессовый;
 - c). сотовый, вытопленный, прессовый.
- 31 Искусственный мед получается при переработке пчелами
- a) из сахара;
 - b) из крахмала;
 - c) из патоки.
- 32 Основной составной частью всех видов меда являются
- a) целлюлоза;
 - b) Полисахариды;
 - c) дисахариды и моносахариды.
- 33 Содержание влаги в меде не более
- a). 11 %;
 - b). 21 %;
 - c). 31 %.
- 34 Массовая доля редуцирующих сахаров в меде - не менее
- a) 89 %;
 - b) 72 %;
 - c) 82 %.
- 35 Какая операция отсутствует при приготовлении шоколадной массы для обыкновенного шоколада в отличие от десертного?
- a) измельчения;
 - b) конширования;
 - c) темперирования;
 - d) обжарки какао-бобов.
36. Температура, при которой какао-масло течет, т.е. переходит в жидкое состояние
- a) 28 – 30 °С;
 - b) 32 - 36 °С;
 - c) 22 – 28 °С;
 - d) 45 - 48 °С.
37. Темперирование шоколадных масс проводят с целью
- a) предотвращения жирового поседения;
 - b) придания шоколаду блестящего глянца;
 - c) расплавления масла какао.
38. При производстве пастилы и зефира в качестве студнеобразователя используются
- a) агар, агароид, пектин, желатин;
 - b) яичный белок, желатин, патока;
 - c) сахарный песок, яичный белок.

39. К недопустимым дефектам шоколадных изделий относят:
- надломанные изделия;
 - матовую поверхность;
 - пузырьки, царапины;
 - сахарное и жировое поседение.
- 40 Основные способы формования конфетных корпусов следующие:
- отливка, раскатка, отсадка;
 - выпрессовывание, разливка, размазывание, выдавливание;
 - отливка, выпрессовывание, раскатка, резка, размазывание, отсадка;
 - накатка, выпрессовывание, глянецвание, размазывание;
 - отливка, выпрессовывание, раскатка, размазывание, конширование.
- 41 Глазирование -это:
- покрытие поверхности жировосковым слоем из жира, воска, парафина;
 - покрытие тонким слоем шоколадной или жировой глазури;
 - обработка поверхности изделий сахаропаточным сиропом, затем сахарной пудрой и глянцем;
 - покрытие поверхности тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой.
42. В шоколадных изделиях массовая доля какао-продуктов должна быть
- не менее 25%;
 - менее 35%;
 - не менее 33%;
 - не более 35%.
- 43 Кондирование – это:
- покрытие поверхности жировосковым слоем из жира, воска, парафина;
 - покрытие тонким слоем шоколадной или жировой глазури;
 - обработка поверхности изделий сахаропаточным сиропом, затем сахарной пудрой и глянцем;
 - покрытие поверхности тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой.
- 44 Конфетные массы пралине и типа пралине представляют собой
- мелкокристаллическую массу из сахара и патоки, включающую молоко, фруктово-ягодное сырье и другие добавки;
 - массу, полученную из обжаренных ореховых ядер, растертых с сахаром и жиром;
 - массы получаемые путем сбивания и смешивания масс на основе сахара и жира с введением других вкусовых компонентов;
 - массы готовят увариванием протертого фруктово-ягодного

сырья и сахара с добавлением студнеобразователя.

45 Глянцевание – это:

- a). покрытие тонким слоем шоколадной или жировой глазури;
- b). покрытие поверхности жировосковым слоем из жира, воска, парафина;
- c). обработка поверхности изделий сахаропаточным сиропом, затем сахарной пудрой;
- d). покрытие поверхности тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой.

46 Отличительной особенностью шоколадных кондитерских изделий является наличие в их составе:

- a) какао-масла и алкалоидов;
- b) гидрожиров;
- c) углеводов;
- d) белков.

47 Какие из перечисленных углеводов не являются редуцирующими:

- a) глюкоза;
- b) фруктоза;
- c) сахароза;
- d) лактоза.

48. Карамельный сироп — это:

- a) высококонцентрированный раствор сахара;
- b) высококонцентрированный раствор сахара с добавлением ароматических веществ;
- c) сахаро-паточный сироп с содержанием сухих веществ 80-82%;
- d) сахарный сироп с содержанием сухих веществ 96-98%.

49 Инвертный сироп получают

- a) нагреванием сахарного сиропа в присутствии катализатора в течении 20-30 мин;
- b) нагреванием сахаро-паточного сиропа в присутствии катализатора, в течении 20-30 мин;
- c) нагреванием сахарного сиропа в присутствии катализатора в течении 1-3 часов.

50 Карамельную массу для леденцовой карамели получают увариванием

- a) сахаропаточного сиропа до содержания сухих веществ не менее 74-76%
- b) карамельного сиропа до содержания сухих веществ не менее 95%-97%
- c) сахаропаточного сиропа до содержания сухих веществ не менее 58,5- 59%
- d) инвертного сиропа до содержания сухих веществ не менее 96%-97%

- 51 Вкусовые и ароматические добавки добавляют в карамель на стадии :
- приготовления сахаро - паточного сиропа ;
 - уваривания карамельной массы ;
 - охлаждения и проминки массы ;
 - вытягивания на тянущей машине ;
 - смешивания основных компонентов.
- 52 Какао-веллой называются
- отделенные после обжарки оболочки какао-бобов;
 - измельченные после обжарки частицы какао-бобов;
 - растертые обжаренные какао-бобы.
- 53 Тертое какао — полуфабрикат для приготовления
- шоколадных масс и какао-масла
 - какао порошка
 - какао-крупки
- 54 При прессовании тертого какао получают
- какао-масло, жмых-полуфабрикат;
 - порошок какао;
 - какао-веллу.
- 55 Фруктовые конфетные массы представляют собой
- мелкокристаллическую массу из сахара и патоки, включающую молоко, фруктово-ягодное сырье и другие добавки;
 - массу, полученную из обжаренных ореховых ядер, растертых с сахаром и жиром;
 - массы получаемые путем сбивания и смешивания масс на основе сахара и жира с введением других вкусовых компонентов;
 - массы, которые готовят увариванием протертого фруктово-ягодного сырья и сахара с добавлением студнеобразователя.
- 56 Помадная конфетная масса представляет собой
- мелкокристаллическую массу из сахара и патоки, включающую молоко, фруктово-ягодное сырье и другие добавки;
 - массу, полученную из обжаренных ореховых ядер, растертых с сахаром и жиром;
 - массы получаемые путем сбивания и смешивания масс на основе сахара и жира с введением других вкусовых компонентов.
- 57 Мучные кондитерские изделия отличаются:
- высокой пищевой и энергетической ценностью;
 - повышенным содержанием витаминов;
 - тонизирующим действием;
 - бактерицидными свойствами.

60 Дражирование – это:

- a) покрытие поверхности жировосковым слоем из жира, воска, парафина;
- b) покрытие тонким слоем шоколадной или жировой глазури;
- c) обработка поверхности изделий сахаропаточным сиропом, затем сахарной пудрой и глянцем;
- d) покрытие поверхности тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой.

61 При изготовлении непрозрачной карамели массу подвергают

- a) проминанию на вальцовой машине;
- b) вытягиванию на тянущей машине;
- c) в) увеличению времени приготовления карамельной массы на 15-20 мин;
- d) г) уменьшению времени приготовления карамельной массы на 15-20 мин.

62 Что считают партией кондитерских изделий:

- a) продукцию одного вида, сорта и наименования, оформленную одним документом о качестве;
- b) продукцию одного вида, сорта и наименования, имеющую одну дату выработки и оформленную одним документом о качестве;
- c) продукцию одного вида, сорта и наименования, выработанную за одну смену и оформленную одним документом о качестве;
- d) продукцию одного вида, сорта и наименования, имеющую одну дату выработки.

63 Как называются мучные кондитерские изделия изготовленные с добавкой химических разрыхлителей и различных пряностей:

- a) печенье;
- b) галеты;
- c) пряники;
- d) вафли.

64 . К нетрадиционным видам сырья в производстве кондитерских изделий относятся

- a) яйцепродукты, овсяная мука, сахар;
- b) фруктоза, пшеничные отруби, солодовые экстракты;
- c) шоколадная глазурь, маргарин, сливочное масло.

65 Фруктовые и овощные добавки вводятся в кондитерские изделия с целью

- a) повышения содержания клетчатки;
- b) повышения содержания углеводов;
- c) повышения содержания сахара.

66 Основные группы мучных кондитерских изделий

- a) печенье, пряники, сдобные сухари, пирожки;
- b) печенье, хлебцы, кукурузные палочки, торты, пирожные;

- с) печенье, пряники, вафли, торты, пирожные.
- 67 Тесто для песочного полуфабриката получается «затянутым» при
- превышении температуры, влажности, продолжительности замеса;
 - превышении дозировки жира (выше 15 %);
 - превышении дозировки сахара (выше 15 %).
- 68 Пористый шоколад отличается от плиточного наличием пористой структуры, которая образуется при обработке шоколада
- в условиях вакуум-камер;
 - насыщения воздухом или азотом во сбивальной машине, работающей под постоянным давлением;
 - добавлением пенообразователей при темперировании шоколадной массы.
- 69 В состав какао-масла входят следующие ненасыщенные жирные кислоты:
- пальмитиновая, стеариновая;
 - линолевая, линоленовая;
 - арахидоновая, миристиновая.
- 70 Какао-порошок получают
- путем тонкого измельчения обжаренных какао-бобов;
 - путем тонкого измельчения жмыха, остающегося после частичного удаления масла из тертого какао;
 - путем тонкого измельчения высушенных какао-бобов;
 - путем тонкого измельчения какао-веллы.
- 71 Мармеладные изделия подразделяются на
- пастилу, повидло, жележный мармелад;
 - фруктово-ягодный, жележный и жележно-фруктовый мармелад;
 - фруктово-ягодный мармелад, повидло, джем.
- 72 Сахаро-фруктово-белковая масса, насыщенная воздухом до плотности 400 кг/м³ называется:
- пастильной;
 - зефирной;
 - конфетной;
 - ирисной.
- 73 При приготовлении бисквита наилучшее качество обеспечивается при использовании муки
- со слабой клейковиной;
 - со средней клейковиной;
 - с сильной клейковиной.
- 74 Производство заварных пряников включает такие технологические операции
- приготовление заварки, приготовление теста, формование, выпекание, охлаждение, глазировка, выстаивание;

- b) приготовление теста, формование, выпекание, охлаждение, глазировка, выстаивание;
- c) приготовление теста, формование, выпекание, глазировка, выстаивание.

75 «Поседение» поверхности шоколадных изделий может быть вызвано

- a) кристаллизацией сахарозы;
- b) выделением нестабильных форм какао-масла;
- c) развитием плесени.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «тесты»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Тесты выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% тестов)
4	Тесты выполнены на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% тестов)
3	Тесты выполнены на низком уровне (правильные ответы даны на 50-74% тестов)
2	Тесты выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем на 50% тестов)

Оценочные средства для промежуточной аттестации (зачет с оценкой)

Теоретические вопросы

1. Классификация зерновых культур. Особенности стандартизации зерна. Оптимальные условия транспортировки и хранения.

2. Классификация ассортимента крупы, потребительские достоинства новых видов, факторы, влияющие на формирование номера, марки, уровень качества, кулинарные свойства, устойчивость при хранении и товарные потери. Идентификация и показатели безопасности, регламентируемые при сертификации.

3. Мука пшеничная и ржаная: сравнительная характеристика состава, хлебопекарных свойств и требований к качеству; факторы, влияющие на формирование сортов и конкурентоспособность; особенности экспертизы.

4. Хлеб: классификация ассортимента: состав и пищевая ценность; факторы, влияющие на потребительские свойства и конкурентоспособности; сущность черствения; особенности экспертизы.

5. Макароны изделия: классификация ассортимента; факторы, влияющие на группы, классы и типы, потребительские свойства и конкурентоспособность; особенности экспертизы.

6. Крахмал: химический состав, свойства, понятие о производстве, ассортимент, товарные сорта, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

7. Кондитерские товары: общая характеристика, особенности химического состава, пищевая и биологическая ценность, классификация, состояние рынка.

8. Жевательная резинка: состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

9. Кондитерские изделия: отличительные особенности, пищевая и энергетическая ценность, классификация, характеристика сырья основного и дополнительного.

10. Сахаристые кондитерские изделия: правила приемки и методы отбора проб, фальсификация и идентификация, экспертиза качества и сертификация.

11. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты: отличительные особенности сырья и производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

12. Мармелад, пастила: отличительные особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

13. Жиродержащие кондитерские изделия: общая характеристика, классификация, правила приемки, экспертиза качества и сертификация.

14. Шоколад: пищевая ценность, технология производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты и вредители, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

15. Какао-порошок, какао-напитки, искусственный шоколад: сырье, понятие о производстве, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

16. Сырье для производства шоколада: состав, свойства, сорта какао-бобов, первичная обработка и ее назначение.

17. Конфеты: отличительные особенности, сырье, понятие о производстве, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.

18. Ирис, драже: отличительные особенности, сырье, понятие о производстве, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

19. Карамельные изделия: энергетическая ценность, сырье, понятие о производстве, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

20. Мучные кондитерские изделия: пищевая ценность, виды, отличительные особенности, требования к качеству, правила приемки, фальсификация и идентификация, экспертиза качества и сертификация.

21. Пряники, вафли: отличительные особенности, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

22. Печенье, галеты, крекер: отличительные особенности, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

23. Торты, пирожные, кексы, рулеты, ромовые бабы: пищевая ценность, отличительные особенности сырья и производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «промежуточный контроль (зачет с оценкой)»

Шкала оценивания	Характеристика знания предмета и ответов
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.
неудовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы.

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)