



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСП

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКТОВ БИОТЕХНОЛО-
ГИИ ИЗ СЫРЬЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки

19.04.01 - БИОТЕХНОЛОГИЯ

Профиль программы
«ПИЩЕВАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ»

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Кафедра пищевой биотехнологии

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;</p> <p>ПК-4: Способен обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции, внедрять инновации в области пищевых биотехнологий.</p>	<p>УК-2.1: Выстраивает этапы работы над проектом с учетом последовательности их реализации, определяет этапы жизненного цикла проекта;</p> <p>УК-2.2: Разработка плана проекта, определение потребности в ресурсах и контроль реализации проекта с последующим публичным представлением полученных результатов;</p> <p>ПКС-4.5: Проводит товароведческую экспертизу продуктов пищевой биотехнологии из сырья животного происхождения по показателям качества и безопасности, контролирует их уровень органолептическими, химико-техническими, биохимическими и микробиологическими показателями.</p>	<p>Проектная деятельность и товароведение продуктов биотехнологии из сырья растительного происхождения</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные характеристики товара; - принципы товароведения; - методы товароведения; - товароведную классификацию товаров; - градации качества потребительских товаров; - информационное обеспечение товаров; - товароведную характеристику отдельных групп пищевых товаров: мяса и мясных товаров, рыбы и рыбных товаров, молока и молочных товаров, яиц и яичных товаров. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество продовольствия; - выявлять дефекты пищевых продуктов и их причины; контрафакт; - определять характер и причины брака продукции; - идентифицировать продовольственные товары; - работать с сопроводительными документами; - расшифровывать маркировку и штриховой код; - работать со стандартами и другими нормативными документами на продукты питания. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - специальной терминологией и лексикой данной дисциплины; - навыками самостоятельного овладения новыми знаниями по теории и практике товароведения продуктов питания, методами товароведческой оценки продуктов питания.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- задания и контрольные вопросы по практическим работам;
- типовые задания и контрольные вопросы по самостоятельным работам студентов.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета относятся:

- контрольные вопросы по дисциплине;
- промежуточная аттестация в форме зачета/дифференцированного зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения полного объема тем дисциплины студентами. В приложении № 1 приведены типовые тестовые задания, приложении № 5 – ключи к ним.

По итогам выполнения тестовых заданий оценка выставляется по пятибалльной шкале в следующем порядке при правильных ответах на:

- 85–100 % заданий – оценка «5» (отлично);
- 70–84 % заданий – оценка «4» (хорошо);
- 51–69 % заданий – оценка «3» (удовлетворительно);
- менее 50 % – оценка «2» (неудовлетворительно).

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по практическим работам, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Оценка результатов выполнения задания практических работ проводится при представлении студентом отчета по практической работе и на основании ответов студента на вопросы по тематике работы.

3.3 В приложении № 3 приведены типовые задания и контрольные вопросы по самостоятельным работам студентов, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Оценка результатов выполнения задания самостоятельной работе проводится на основании ответов студента на вопросы по тематике работы.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Промежуточная аттестация проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

К зачету допускаются студенты:

- положительно аттестованные по результатам освоения дисциплины в ходе проведения тестирований;
- получившие положительные оценки по результатам выполнения всех практических работ.
- получившие положительные оценки по результатам выполнения всех самостоятельных работ.

4.2 В приложении № 4 приведены вопросы к зачету по дисциплине.

Билет содержит три вопроса.

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Проектная деятельность и товароведение продуктов биотехнологии из сырья растительного происхождения» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, профиль «Пищевая биотехнология».

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры пищевой биотехнологии 18.04.2022 г. (протокол № 8).

Заведующая кафедрой



О.Я. Мезенова

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Тест 1

1. Товароведение – это...

- а. комплексная (техническая и экономическая) дисциплина, изучающая свойства, природу, формирование и обеспечение качества и ассортимента товаров;
- б. научная область, объединяющая количественные методы оценки качества, используемые для обоснования решений, принимаемых при управлении качеством;
- в. оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений, которые служат конечным результатом;
- г. вид научной деятельности, включающей в себя всесторонний анализ и выдачу экспертного заключения по вопросам научной, технико-экономической и технологической оценки проектов, программ, документов, содержащих НИОКР

2. К задачам товароведения не относится:

- а. удовлетворение возрастающих потребностей населения в продуктах питания, то есть достижение оптимальной структуры питания;
- б. контроль за качеством и сохранностью продовольственных товаров и сырья на всех стадиях производства и реализации;
- в. предоставление практике хозяйственной деятельности людей общественно полезных методов достоверной квалифицированной и количественной оценки качества различных объектов исследования;
- г. совершенствование организации торговли и технологии товародвижения.

3. К неорганической части продукта относятся:

- а. ферменты, вода, минеральные вещества;
- б. вода, ферменты;
- в. ферменты, минеральные вещества;
- г. вода, минеральные вещества

4. К макроэлементам относятся:

- а. железо, бром, фтор, йод, медь, никель;
- б. свинец, стронций, ртуть, мышьяк, кобальт;
- в. калий, магний, хлор, кальций, фосфор, натрий;
- г. кальций, йод, калий, медь, фосфор, магний.

5. К непредельным жирным кислотам относится:

- а. стеариновая, олеиновая, арахидоновая;
- б. олеиновая, линолевая, арахидоновая;
- в. пальмитиновая, арахидоновая, линолевая;
- г. линолевая, миристиновая, линоленовая.

6. Кислоты, которые не синтезируются организмом человека:

- а. эссенциальные;
- б. заменимые;
- в. минорные;

d.нутриомные.

7. группы, на которые делятся все масличные семена:

- a.низкомасличные, среденемасличные, сильномасличные;
- b.низкомасличные, среднемасличные, высокомасличные.
- c.маломасличные, среднемасличные, сильномасличные;
- d.маломасличные, среднемасличные, высокомасличные;

8. Производство основано на извлечении масла из масличного сырья следующими способами:

- a.только механическим отжимом;
- b.только механическим отжимом (прессованием), извлечением органическими растворителями (экстракция), сочетанием этих способов;
- c.выдавливанием;
- d.обрушивание.

9. . Мука, которая используется для производства макаронных изделий:

- a.пшеничная мука из твердого стекловидного стекла
- b. пшеничная мука высшего сорта
- c. рисовая мука
- d. ржаная мука

10. Перечислите дополнительное сырье для производства макаронных изделий.

- a. маргарин
- b. яйцо, яичный порошок, сухое молоко, соки из овощей
- c.сливки
- d. растительное масло

11. Температура, при которой сушат макаронные изделия:

- a. $t=30-50^{\circ}\text{C}$, 12-24 часа
- b. $t=50-70^{\circ}\text{C}$, 10-24 часа
- c. $t=40-60^{\circ}\text{C}$, 14-24 часа
- d. $t=60-100^{\circ}\text{C}$, 8 - 24 часа

12. Орехи хранят при температуре:

- a.От $+10^{\circ}\text{C}$ до $+15^{\circ}\text{C}$
- b.От 0°C до $+5^{\circ}\text{C}$
- c.От -2°C до 0°C
- d.От $+5^{\circ}\text{C}$ до $+10^{\circ}\text{C}$

13. Основной показатель, влияющий на хлебопекарные свойства муки:

- a.Влажность
- b.Сорт
- c.Вкус и запах
- d.Клейковина
- e.Цвет

14. Хлопья «Экстра» вырабатывают из:

- a.Пшеницы
- b.Овса

- с. Кукурузы
- d. Гречихи
- е. Риса

15. Продукт, содержащий 99% сахарозы:

- a. Сахар-песок
- b. Сахарная свекла
- с. Свежие плоды
- d. Сахарный тростник
- е. Булочные изделия

Тест 2

1. Целью изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является:
 - а. формирование знаний и навыков в области основных физиологических систем, связанных с функцией питания, понимания значения роли пищевых факторов для нормального функционирования организма;
 - б. изучение основополагающих характеристик, которые составляют его потребительскую ценность;
 - в. формирование навыков решения производственно-хозяйственных задач, связанных с экономикой и управлением производством в биотехнологии, а также принятия эффективных управленческих решений;
 - г. знакомство с сущностью категорий «качество», «управление качеством» и освоение методов количественной оценки качества.

2. В соответствии с общей классификацией современных продуктов питания продовольственные товары делятся на:
 - а. традиционные и новые продукты массового назначения; функциональные пищевые продукты массового назначения; продукты лечебного питания; продукты специального назначения для отдельных групп населения;
 - б. продукты питания для детей, беременных женщин и кормящих матерей; продукты лечебного питания; продукты специального назначения для отдельных групп населения; традиционные и новые продукты массового назначения;
 - в. продукты лечебного питания; функциональные пищевые продукты массового назначения; продукты специального назначения для отдельных групп населения; продукты питания для детей, беременных женщин и кормящих матерей; традиционные и новые продукты массового назначения.
 - г. функциональные пищевые продукты; продукты лечебного питания; продукты для работающих в экстремальных ситуациях; традиционные и новые продукты массового назначения; продукты питания для беременных женщин и кормящих матерей.

3. К факторам, формирующим пищевую ценность не относится:
 - а. доброкачественность;
 - б. энергетическая ценность;
 - в. органолептическая ценность;
 - г. биологическая ценность.

4. При окислении 1 г белков, 1 г углеводов и 1 г жиров образуется энергия, эквивалентная:
 - а. 4.1, 4.1, 9.3 ккал;
 - б. 9.3, 9.3, 4.1 ккал;
 - в. 3.1, 3.1, 8.3 ккал;
 - г. 8.3, 8.3, 3.1 ккал.

5. Усвояемость продуктов неодинакова и зависит от:
 - а. сохранности продукта, физиологических особенностей человека, органолептических показателей, энергетической ценности;
 - б. химического состава, свойств веществ, органолептических показателей, индивидуальных особенностей человека;

с. качества продукта, органолептической ценности, доброкачественности, физиологической ценности;

d. органолептической ценности, биологической ценности, энергетической ценности, физиологической ценности.

6. Масличная мятка это -

a. полупродукт, получаемый при измельчении масличного ядра или масличного сырья;
b. полупродукт, получаемый при экструдировании масличного сырья или жмыха;
c. продукт, получаемый из масличной мезги, масличного сырья, экспандата или экстрадата при получении растительного масла прессованием;

d. продукт, получаемый при разделении обрубленного масличного сырья на фракции.

7. Шрот это -

a. продукт, получаемый при экстракции растительного масла растворителем из подготовленного к извлечению масличного сырья;

b. полупродукт, получаемый в результате обрушивания масличного сырья;

c. вещества, отделяемые от прессового и экстракционного масел при их очистке и состоящие в основном из частиц масличной мезги, жмыха и фосфатидов;

d. полупродукт, получаемый при плющении масличного ядра, масличного сырья или форпрессового жмыха, представляющий собой пластинчатые частицы.

8. Способ при котором выводят воски из полученных сырых масел это -

a. вымораживание;

b. отбеливающая рафинация;

c. гидратация;

d. сушка.

9. Перья, рожки, лапша, макароны. Лишнее из этих названий:

a. лапша - лентообразное изделие, остальные трубчатые

b. рожки - трубчатое изделие

c. перья - трубчатое изделие

d. макароны - трубчатое изделие

10. Влажность макаронных изделий должна быть:

a. 15 %

b. 13%

c. 22%

d. 19%

11. Витамины, которые содержатся в макаронных изделиях:

a. А, Д, Е, К

b. аскорбиновая кислота

c. В1, В2, В6, РР

d. В1

12. В группу клубнеплодов входят:

a. морковь, перец, свекла

b. картофель, топинамбур

c. картофель, свекла, брюква

d. репа, брюква, топинамбур, редис.

13. Сахар- песок является углеводом:

- a. глюкозой;
- b. фруктозой;
- c. лактозой
- d. Сахарозой.

14. Назовите основные способы извлечения масла из растительного сырья:

- a. Вытапливание;
- b. Вымораживание;
- c. Прессование и экстракция;
- d. Этерификация

15. Укажите способы тепловой обработки пива:

- a. пастеризация
- b. охлаждение и замораживание;
- c. пастеризация и стерилизация;
- d. стерилизация и лучевая обработка.

Тест 3

1. Сырье – это...
 - a.пищевой продукты, доведенный до кулинарной готовности;
 - b.материал, который в ходе технологической обработки приобретает вид и свойства заданного ранее, желаемого изделия;
 - c.изделие, полученное в результате первичной обработки и нуждающееся в дальнейших манипуляциях для превращения в полноценный продукт;
 - d.не до конца выделанное изделие, полуфабрикат.

2. Пищевое сырье можно классифицировать по происхождению как:
 - a.растительного; животного; микробиологического; химического; минерального; комбинированного происхождения;
 - b.растительного; животного; микробиологического; синтетического; минерального; комбинированного происхождения;
 - c.растительного; животного; микробиологического; физического; минерального; комбинированного происхождения;
 - d.растительного; животного; микробиологического; физиологического; минерального; комбинированного происхождения.

3. Пищевое сырье можно классифицировать по степени значимости и количественному выходу как:
 - a.моноссырье, полисырье;
 - b.основное, вспомогательное;
 - c.сезонное, не сезонное;
 - d.первичное, вторичное.

4. По какому признаку можно еще классифицировать сырье?
 - a.по интенсивности производственной обработки;
 - b.по продолжительности производственной обработки;
 - c.по степени производственной обработки;
 - d.по характеру производственной обработки.

5. Незаменимыми аминокислотами + частично заменимыми являются:
 - a.валин, аланин, лейцин, изолейцин, глицин, треонин, метионин, триптофан + серин, тирозин;
 - b.лейцин, изолейцин, глицин, тирозин, лизин, валин, аргинин, гистидин + цистеин, аланин;
 - c.цистеин, аргинин, пролин, метионин, гистидин, лейцин, изолейцин, валин + лизин, триптофан;
 - d.фенилаланин, метионин, треонин, триптофан, лизин, изолейцин, лейцин, валин + аргинин, гистидин.

6. Энзимы – это...
 - a.биологические катализаторы белковой природы ускоряющие химические реакции в живых системах;
 - b.органические вещества, содержащие карбонильную группу и несколько гидроксильных групп;
 - c.химические элементы, необходимые организму человека или животного для обеспечения нормальной жизнедеятельности;

d. вещества, которые замедляют скорость химической реакции.

7. По типу катализируемых реакций ферменты подразделяются на 6 классов согласно иерархической классификации ферментов:

- a. оксидазы, трансферазы, гидролазы, каталазы, изомеразы, эстеразы;
- b. оксидоредуктазы, изомеразы, гидролазы, эстеразы, пероксидазы, лиазы;
- c. оксидоредуктазы, гидролазы, лиазы, карбоксилазы, изомеразы, лигазы;
- d. оксидоредуктазы, гидролазы, трансферазы, изомеразы, лиазы, лигазы.

8. Нежелательный эффект, который придают свободные жирные кислоты полученным сырым маслам:

- a. придают мутность маслам;
- b. повышают кислотное число масла, снижают его сор;
- c. могут придавать неприемлемую окраску;
- d. поглощают влагу, способствуя развитию ферментных и микробиологических процессов.

9. К физико-химическим методам рафинации относятся:

- a. вымораживание;
- b. дезодорация.
- c. нейтрализация щелочами;
- d. гидратация;

10. Соотношение воды и макарон при варке сливным способом:

- a. 10:1
- b. 5:1
- c. 2:1
- d. 1:1

11. Условия хранения макаронных изделий (температура, относительная влажность воздуха, срок хранения):

- a. t до 30⁰C W до 70% Срок от 3 до 12 месяцев
- b. t до 40⁰C W до 70% Срок от 3 до 10 месяцев
- c. t до 20⁰C W до 70% Срок от 3 до 9 месяцев
- d. t до 50⁰C W до 70% Срок от 4 до 12 месяцев

12. Злаковая культура из которой вырабатывают манную крупу это -

- a. Овес
- b. Пшеница
- c. Ячмень
- d. Просо

13. Злаковая культура, из которой получают "Геркулес" это-

- a. Ячмень
- b. Рис
- c. Овес
- d. Просо

14. Томатный продукт с содержанием 40% сухих веществ называют:

- a. Паста
- b. Пюре
- c. Соус
- d. Сок
- e. Кетчуп

15. Этот овощ отличается наибольшим содержанием воды:

- a. Свекла
- b. Кабачок
- c. Огурец
- d. Лук
- e. Морковь

Приложение № 2

**ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ**

Практическая работа №1 – Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий

Цель занятия – приобретение знаний, умений и навыков в изучении правил отбора проб при выборочном контроле качества партий продукции растительного происхождения.

Задачи:

- закрепление знаний об основных понятиях (партия, проба, выборка и т.д.) отбора проб при выборочном контроле качества партий продукции растительного происхождения;
- приобретение умений работы со стандартами на правила приемки и методы отбора проб различных видов продукции растительного происхождения;
- приобретение навыков определения выборки в партии, расчета объединенной или средней пробы.

Вопросы для самопроверки:

1. Как осуществляется выборочный контроль качества товарных партий?
2. Что такое «проба» и какие виды проб бывают?
3. Правила и порядок отбора проб.
4. В каком случае применяют статистический контроль по альтернативному признаку?
5. Порядок приемки товаров по качеству и по количеству.

Практическая работа № 2 – Анализ требований к информации о продуктах из сырья растительного происхождения

Цель занятия – приобретение знаний, умений и навыков в изучении информации о продуктах из сырья растительного происхождения.

Задачи:

- закрепление знаний о правовой базе товарной информации;
- приобретение умений расшифровки информационных знаков, условных обозначений на маркировке продукции из сырья растительного происхождения;
- приобретение навыков анализа соответствия маркировки товаров установленным требованиям;
- приобретение умений заключения выводов о достоверности маркировки продукции растительного происхождения.

Контрольные вопросы

1. Какие требования нормирует регламент к маркировке безалкогольных напитков, содержащие кофеин в количестве, превышающем 150 мг/л?
2. Какие требования предъявляются к последовательности перечисления компонентов состава в случае содержания их в пищевой продукции более 2 %?
3. Какие требования предъявляются к последовательности перечисления компонентов состава в случае содержания их в пищевой продукции менее 2 %?
4. Что должно быть указано в маркировке при наличии пищевой добавки в составе пищевой продукции?
5. В отношении какой пищевой продукции не требуется указывать состав?
6. К наиболее распространенным компонентам растительного происхождения, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах

- заболеваний, относятся... Какие требования регламента к указанию таких компонентов в маркировке?
7. Какие общие требования к указанию в маркировке даты изготовления, срока годности пищевой продукции?
 8. Сведения о пищевой ценности каких продуктов растительного происхождения допускается не указывать в маркировке?
 9. В каких единицах должна быть указана энергетическая ценность?
 10. В каких случаях должно указываться количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции?
 11. Какие существуют типы упаковки в зависимости от используемых материалов?
 12. Какие требования к применяемым материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в части санитарно-гигиенических показателей должны обеспечиваться согласно техническому регламенту?
 13. По средствам чего должны обеспечиваться требования к безопасности укупорочных средств?
 14. Перечислите требования к процессам обращения упаковки (укупорочных средств) на рынке (хранения, транспортирования, утилизации).
 15. На какие группы делятся средства товарной информации?
 16. Какие требования предъявляются к товарной информации?
 17. Что такое маркировка товара? Каково назначение маркировки?
 18. Назовите функции маркировки.
 19. Как осуществляется штриховое кодирование и каково его назначение?
 20. Что представляет собой штриховой код и в чем сущность работы с ним?
 21. Что представляют собой информационные знаки?
 22. Назовите общие требования к товарным знакам?
 23. На какие группы делятся информационные знаки?
 24. Каково назначение товарных, компонентных, предупредительных, манипуляционных и эксплуатационных знаков?

Практическая работа №3 –Товароведческая оценка крупы и муки

Цель занятия –приобретение знаний, умений и навыков в области товароведческой оценки круп и муки.

Задачи:

- закрепление знаний об ассортименте круп;
- приобретение умений и навыков оценки качества круп: органолептической оценки, определение содержания доброкачественного ядра;
- приобретение умений и навыков оценки потребительских качеств муки.

Контрольные вопросы

1. Что называется крупой?
2. От каких факторов зависит качество крупы?
3. Назовите и охарактеризуйте основные этапы процесса получения крупы.
4. Чем определяется сорт крупы? Какие крупы подразделяют на сорта?
5. Как влияет содержание доброкачественного ядра на товарный сорт крупы?
6. Что означает номер крупы? Приведите пример.
7. Для каких круп установлено деление на марки?
8. В чём заключается оценка качества крупы?
9. Перечислите товароведно-технологические показатели качества крупы.
10. Что подразумевается под выражением «кулинарные достоинства крупы»?

Практическая работа №4 –Товароведческая оценка свежих и консервированных овощей

Цель занятия –приобретение знаний, умений и навыков в области товароведческой оценки свежих овощей.

Задачи:

- закрепление знаний о болезнях свежих овощей;
- приобретение умений и навыков товароведческой оценки картофеля свежего продовольственного;
- приобретение умений и навыков товароведческой оценки моркови столовой свежей;
- приобретение умений и навыков товароведческой оценки свеклы столовой свежей;
- приобретение умений и навыков товароведческой оценки лука репчатого свежего;
- приобретение умений и навыков товароведческой оценки капусты белокочанной свежей;
- приобретение умений и навыков товароведческой оценки квашеной капусты;
- приобретение умений и навыков товароведческой оценки томатной пасты.

Контрольные вопросы

1. Назовите группы овощей.
2. Назовите группы плодов.
3. Перечислите плодовые овощи.
4. Перечислите вегетативные овощи.
5. Какие плоды называются семечковыми?
6. Какие плоды называются косточковыми?
7. Назовите подгруппы и виды ягод.
8. Обоснуйте высокую пищевую ценность плодов и овощей.
9. Назовите лечебные свойства свежих плодов и овощей.
10. Какие показатели определяют качество свежих овощей (свеклы)?
11. Назовите градацию качества свежего картофеля.
12. Какие овощи называются нестандартными?
13. Что такое отход?
14. Назовите товарные сорта яблок поздних сроков созревания.
15. Охарактеризуйте требования к качеству яблок высшего сорта.
16. Назовите болезни картофеля (капусты).
17. Какие болезни могут ухудшить качество винограда?
18. Какие условия и сроки хранения яблок?
19. Как должен готовиться картофель на хранение?

Практическая работа №5 –Товароведческая оценка пряностей

Цель занятия –приобретение знаний, умений и навыков в товароведческой оценке пряностей.

Задачи:

- закрепление знаний об ассортименте пряностей;
- приобретение навыков оценки маркировки и упаковки пряностей натуральных;
- приобретение умений определения массы нетто, зараженности вредителями хлебных запасов, ферропримесей, влаги методом высушивания до постоянной массы золы и органолептической оценки натуральных пряностей.

Контрольные вопросы

1. Что такое пряности и приправы?
2. Какие показатели качества определяют в пряностях?
3. Условия и сроки хранения приправ.
4. Дефекты пряностей, возникающие при хранении и возможности их предупреждения.

5. Порядок определения внешнего вида пряностей.
6. Порядок определения запаха, цвета и вкуса пряностей и приправ.
7. Порядок определения зараженности вредителями и примесей в пряно-стях.
8. Способы выявления фальсификации пряностей.

Практическая работа №6 –Товароведческая оценка кондитерских изделий

Цель занятия –приобретение знаний, умений и навыков в товароведческой оценке кондитерских изделий.

Задачи:

- закрепление знаний об ассортименте кондитерских изделий;
- приобретение умений оценки упаковки и маркировки карамели и печенья;
- приобретение навыков оценки качества карамели;
- приобретение навыков экспертизы качества образцов печенья.

Контрольные вопросы

1. Какие товары относятся к группе кондитерских товаров?
2. Назовите групп кондитерских товаров
3. Какие товары относятся к фруктово-ягодным?
4. Как готовится мармелад?
5. Как готовится пастила?
6. Назовите виды мармелада.
7. Назовите виды пастилы.
8. Что такое карамель?
9. Как классифицируется карамель?
10. Дайте товароведную характеристику конфет.
11. Назовите группы конфет.
12. Какие должны быть условия транспортирования и хранения конфет?
13. Назовите факторы, формирующие качество сахара.

Приложение № 3

**ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
ПО САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТАМ**

Самостоятельная работа № 1 – Оценка потребительских свойств продуктов биотехнологии из сырья растительного происхождения

Цель занятия – приобретение знаний, умений и навыков по оценке потребительских свойств продуктов биотехнологии растительного происхождения.

Задачи:

- закрепление знаний в сфере структуры потребительских свойств продуктов биотехнологии из сырья растительного происхождения;
- приобретение умений описания потребительских свойств отдельных продуктов растительного происхождения;
- закрепление знаний химического состава продовольственных товаров растительного происхождения, изменение входящих в них органических веществ в зависимости от факторов;
- закрепление знаний классификации ферментов и значения их в формировании потребительских свойств биотехнологических товаров растительного происхождения;
- приобретение навыков расчета показателей биологической ценности пищевых продуктов растительного происхождения

Вопросы для самопроверки

1. Дайте сравнительную характеристику биологической и физиологической ценности пищевых продуктов.
2. Что такое усвояемость продовольственных товаров?
3. Назовите формы связи воды и их влияние на формирование потребительских свойств и сохранность продовольственных товаров.
4. Охарактеризуйте свойства сахароподобных веществ и их влияние на качество и сохранность продовольственных товаров.
5. Каково влияние структуры и свойств белков на формирование потребительских свойств и сохранность продуктов питания?
6. Какова роль и значение кислот в формировании качества и сохранности продовольственных товаров?
7. Что такое аминокислотный скор?
8. Дайте классификацию ферментов и опишите их влияние на формирование потребительских свойств продовольственных товаров.

Самостоятельная работа № 2 – Анализ методов классификации и кодирования продуктов биотехнологии из сырья растительного происхождения

Цель занятия – приобретение знаний, умений и навыков классификации и кодирования продуктов биотехнологии из сырья растительного происхождения.

Задачи:

- закрепление знаний особенностей методов классификации: иерархического и фасетного;

- закрепление знаний структуры классификаторов и принципов классификации и кодирования товаров;
- приобретение навыков построения схем классификации различными методами.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите методы классификации и кодирования товаров.
2. Что такое объект и признак классификации?
3. Какой метод классификации товаров применяется в Общероссийском классификаторе продукции ОКПД 2?
4. Для каких целей применяется штриховое кодирование?
5. Какие методы кодирования используются в классификаторах?
6. Что такое формула структуры кода?
7. Что такое контрольное число?
8. Как рассчитать контрольное число?

Самостоятельная работа № 3 –Определение градации качества товаров растительного происхождения

Цель занятия – приобретение знаний, умений и навыков в области определения градаций качества товаров.

Задачи:

- закрепление знаний по требованиям к качеству продукции, подразделяющейся на сорта, номера и/или марки;
- приобретение умений определять товарный сорт, номер и/или марку продукции из сырья растительного происхождения.

Вопросы для самопроверки

1. Перечислить этапы оценки качества.
2. Дать определение терминам «градация», «класс», «сорт». Объяснить понятие «ассортимент товаров». Виды ассортимента.
3. Перечислить градации качества товаров, привести примеры.
4. Дайте понятие термину «брак».
5. Укажите взаимосвязь оценки с градациями качества и классами товаров по назначению.

Самостоятельная работа № 4 –Расчет энергетической ценности продуктов биотехнологии из сырья растительного происхождения

Цель занятия – приобретение знаний, умений и навыков в изучении показателей пищевой ценности продуктов.

Задачи:

- закрепление знаний о пищевой ценности продукции растительного происхождения;
- приобретение умений и навыков по расчету практической и теоретической энергетической ценности (определению калорийности) продукции из сырья растительного происхождения.

Вопросы для самопроверки

1. Что такое пищевая ценность продуктов?
2. Назовите основные коэффициенты усвояемости пищевых продуктов.
3. Что такое энергетическая ценность?

4. В чем выражается энергетическая ценность?
5. Какое количество энергии выделяется при окислении 1 г белков?
6. Какое количество энергии выделяется при окислении 1 г жиров?
7. Какое количество энергии выделяется при окислении 1 г углеводов?
8. Каким образом можно пересчитать энергетическую ценность из ккал в кДж?
9. Каким образом рассчитывается теоретическая калорийность пищевых продуктов?
10. Каким образом рассчитывается фактическая калорийность пищевых продуктов?

Самостоятельная работа № 5 – Расчет норм естественной убыли продуктов биотехнологии из сырья растительного происхождения

Цель занятия – приобретение знаний, умений и навыков в определении потерь, вызванных естественными процессами, происходящими в продуктах из сырья растительного происхождения.

Задачи:

- закрепление знаний по потерям продукции растительного происхождения и причинам, их вызывающим;
- приобретение навыков работы с документами, регламентирующими потери товаров растительного происхождения;
- приобретение умений расчета норм убыли продуктов из сырья растительного происхождения.

Вопросы для самопроверки

1. Что называют естественной убылью?
2. Почему естественную убыль можно снизить, но исключить невозможно?
3. С кого списывается естественная убыль?
4. Когда производится расчет естественной убыли?
5. От чего зависят нормы естественной убыли?
6. Почему следует учитывать различные условия хранения товаров на базах, складах, а также в розничной торговой сети?

Приложение № 4

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ ВОПРОСОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Предмет, цели и задачи дисциплины «Товароведение продуктов питания из растительного сырья».
2. Становление товароведения как науки.
3. Основные характеристики товара.
4. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
5. Принципы товароведения.
6. Товароведная классификация товаров.
7. Оценка качества товаров.
8. Градации качества.
9. Количественная характеристика товаров.
10. Дефекты потребительских товаров.
11. Виды товарной информации.
12. Требования к товарной информации.
13. Средства товарной информации.
14. Маркировка как средство товарной информации.
15. Теоретические методы товароведения.
16. Эмпирические методы товароведения.
17. Практические методы товароведения.
18. Классификация как метод товароведения.
19. Характеристика и классификация вкусовых товаров.
20. Алкогольные напитки.
21. Слабоалкогольные напитки.
22. Безалкогольные напитки.
23. Дефекты безалкогольных напитков.
24. Понятие и назначение кофе.
25. Классификация и ассортимент кофе.
26. Экспертиза качества кофе. Дефекты.
27. Фальсификация кофе.
28. Понятие и назначение чая. 29. Классификация и ассортимент чая.
30. Оценка качества чая. Дефекты.

31. Фальсификация чая.
32. Характеристика и классификация зерномучных товаров. 33. Зерно: характеристика, экспертиза качества.
34. Крупы: классификация, ассортимент, упаковка и хранение, оценка качества и фальсификация.
35. Мука. Классификация, упаковка и хранение, оценка качества муки и фальсификация.
36. Макароны изделия. Классификация, упаковка и хранение, оценка качества муки и фальсификация.
37. Хлеб и хлебобулочные изделия: классификация и ассортимент.
38. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.
39. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, фальсификация.
40. Характеристика и классификация кондитерских товаров.
41. Сахар и его заменители: характеристика и оценка качества.
42. Мед: характеристика и оценка качества, фальсификация.
43. Сахаристые кондитерские изделия. Понятие и назначение.
44. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: характеристика и оценка качества. Дефекты.
45. Шоколадные кондитерские изделия: характеристика и оценка качества. Дефекты.
46. Мучные кондитерские изделия. Понятие и назначение.
47. Печенье: характеристика и оценка качества. Дефекты.
48. Вафли: характеристика и оценка качества. Дефекты.
49. Кексы, рулеты, ромовая баба: характеристика и оценка качества. Дефекты.
50. Характеристика и классификация пряностей и приправ.
51. Оценка качества и дефекты пряностей и приправ.
52. Характеристика и классификация плодоовощных товаров.
53. Семечковые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты.
54. Цитрусовые плоды: характеристика, оценка качества, дефекты.
55. Корнеплоды: характеристика, оценка качества, дефекты.
56. Классификация продуктов переработки плодов и овощей.
57. Овощные консервы: характеристика, оценка качества, дефекты.