

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института агробиологии и
природных ресурсов
Есаулко Александр Николаевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

ФТД.02 Биохимия и товароведение пищевкусовых товаров

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

магистр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	знает Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
		умеет Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
		владеет навыками Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; -Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Раздел I. Пищевкусовые товары.			
1.1.		2	ПК-2.1	

1.2.		2		
2.	2 раздел. Раздел II Основы товароведения			
2.1.		2	ПК-2.1	
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
	Для оценки знаний		
	Для оценки умений		
	Для оценки навыков		
Промежуточная аттестация			
1	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Биохимия и товароведение пищевкусовых товаров"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Вопросы для собеседования

Тема 1. Введение. Предмет, цели и задачи товароведения. Товароведная экспертиза .

1.Объекты товароведения. меновая и потребительская стоимость товаров.

2. Виды потребительской стоимости.

3.Предмет, цели и основные задачи товароведения.

4.Цели и задачи товароведной экспертизы, основные виды экспертизы.

Тема 2. Пищевкусовые товары. Понятие и удовлетворяемые потребности

1.Пищевкусовые товары как единственная группа продовольственных товаров, сформированная не по сырьевому признаку, а по назначению.

2.Понятие и удовлетворяемые потребности, связь пищевкусовых товаров с физиологией.

Тема 3. Потребительские свойства пищевкусовых товаров. Их безопасность и пищевая ценность.

1.Химическая и санитарно-гигиеническая безопасность и пищевая ценность пищевкусовых товаров.

2. Биологическая ценность пищевкусовых товаров.

3. Физиологическая ценность пищевкусовых товаров.

4. Органолептическая ценность пищевкусовых товаров.

5. Экологические свойства пищевкусовых товаров.

6. Усвояемость, доброкачественность, эргономические и эстетические свойства товаров.

Тема 6. Условия и сроки хранения пищевкусовых товаров, их классификация в зависимости от сохраняемости.

1. Климатический режим пищевкусовых товаров.
2. Санитарно-гигиенический режим пищевкусовых товаров.
3. Сроки хранения, годности и реализации пищевкусовых товаров.
4. Скоропортящиеся, товары кратковременного хранения, товары длительного хранения.

Тема 7. Потери пищевкусовых товаров при товародвижении.

1. Количественные (естественная убыль, предреализационные потери).
2. Качественные потери пищевкусовых товаров.

Тема 8. Требования к упаковке и маркировке пищевкусовых товаров.

1. Общие требования, предъявляемые к упаковке продовольственных товаров.
2. Особенности маркировки различных групп пищевкусовых товаров.

Тема 9. Товароведение алкогольных напитков.

1. Характеристика алкогольных базовых напитков.
2. Классификация, технологии производства, выдержка, потребление столовых вин.
3. Классификация, технологии производства, выдержка, потребление ароматизированных вин.
4. Классификация, технологии производства, выдержка, потребление игристых вин.

Тема 10. Товароведение безалкогольных напитков.

1. Ассортимент, технология получения пиво.
2. Хранение, и качественные показатели пива.
3. Минеральные и фруктовые воды.
4. Пищевая ценность газированных напитков.
5. Плодово-ягодные соки натуральные и купажируемые, ассортимент, характеристика, назначение, потребление, пищевая ценность.
6. Нектары, соки целебных плодов, концентрированные, натуральные и искусственные, экстракты.
7. Оценка их качества кваса и квасных напитков. Упаковка, маркировка и хранение.

Тема 11. Товароведение чая и чайных напитков

1. Чем отличается черный байховый чай от зеленого?
2. Назвать сорта и требования к черному и зеленому чаю
3. Особенности и пищевая ценность желтого и белого чая.
4. Показатели качества чая.

Тема 12. Товароведение кофе и кофейных напитков

1. Показатели качества кофе
2. Виды и сорта кофе
3. Пищевая ценность кофе

Тема 13. Товароведение пряностей и приправ

1. Виды пряностей и приправ
2. Показатели качества пряностей и приправ

Тема 14. Товароведение табака и табачных изделий

1. Ассортимент табака и табачных изделий
2. Идентификация табака
3. Фальсификация табака

Примерные вопросы для технологического диктанта

Тема 4. Классификация пищевкусовых товаров. Их основные группы.

1. В основу классификации продовольственных товаров могут быть положены различные

признаки: происхождение товаров, их химический состав, назначение и т. д.

2. Продовольственные товары подразделяют на следующие группы: зерно-мучные; плодоовощ-ные товары и грибы; крахмал опродукты; сахар, мед, кондитерские товары; вкусовые; пищевые жиры; молочные товары; яичные; мясные; рыбные товары; пищевые концентраты.

3. В зависимости от назначения пищевые продукты подразделяются на следующие группы: продукты массового потребления, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения; лечебные (диетические) и лечебно-профилактические продукты — специально созданные для профилактического и лечебного питания (витаминизированные, низкожировые, низкокалорийные, с повышенным содержанием пищевых волокон, уменьшенным количеством сахара и т. д.): продукты детского питания — специально созданные для питания здоровых и больных детей до трехлетнего возраста.

Тема 11. Товароведение чая и чайных напитков

1. Пакетированный чай - специфика такого чая в том, что у мелкого листа, насыпанного в пакетик, больше площадь соприкосновения с водой. Он быстрее разваривается и сразу отдает экстрактивные вещества.

2. Гранулированный чай - это скрученные в машинах чайники.

3. Зеленый чай получил свое название от оливкового цвета чаинок и светло-зеленого настоя. Его изготавливают по особой технологии. Собранный свежий лист обдают горячим паром. В ускоренном темпе проходит просушивание и скручивание.

4. Для желтого чая используют более молодые побеги, преимущественно почки. Для него характерен очень приятный, едва терпкий вкус и крепкий настой.

5. Фруктовый и травяной чаи содержат тонизирующие или успокаивающие сборы трав. Фруктовые чаи - заваренные сухие кусочки фруктов.

Примерные тестовые задания

Тема 6. Условия и сроки хранения пищевкусовых товаров, их классификация в зависимости от сохранности.

1. Органолептическим методом определяют с помощью

- а) органов чувств
- б) физических приборов
- в) химическими способами
- г) такого метода нет

2. Процессы не происходящие в пищевых продуктах

- а) физические
- б) химические
- в) биохимические
- г) электрические

3. Процесс сорбции в продуктах связан

- а) испарением влаги
- б) усыханием продукта
- в) поглощением влаги
- г) повышением температуры

4. Процесс десорбции связан

- а) испарением влаги
- б) усыханием продукта
- в) поглощением влаги
- г) повышением температуры

5. Сухие продукты хранят при влажности воздуха:

- а) 85-95%
- б) 65-75%
- в) 25-45%

г) 15-25%

Тема 9. Товароведение алкогольных напитков

1. Содержание спирта в ликерах

- а) 15-20об.%
- б) 20-45об.%
- в) 45-60 об.%
- г) 65-85 об.%

2. В зависимости от срока выдержки вина делят на:

- а) ликерные
- б) столовые
- в) марочные
- г) газированные

3. Десертные вина содержат сахара

- а) 40-55 %
- б) 5-35%
- в) 15-25%
- г) 65-75%

4. Срок выдержки марочного коньяка

- а) 3 года
- б) 3-5 лет
- в) 6-10 лет и более
- г) 1год

5. Крепкие вина содержат спирта

- а) 20-23 %
- б) 15 %
- в) 25- 35%
- г) 17-20 %

Типовые контрольные работы для студентов очной формы обучения

Контрольная точка № 1 (темы 1-8)

Вариант 1.

Типовой вопрос (оценка знаний):

Виды товароведной экспертизы (5 баллов)

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (умения)

Указать скоропортящиеся продукты короткого срока хранения(10 баллов)

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Указать сроки хранения, годности и реализации пищевкусовых товаров. (15 баллов)

Вариант 2.

Типовой вопрос (оценка знаний):

Биологическая ценность пищевкусовых товаров (5 баллов).

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (умения):

Дать оценку качественным потерям пищевкусовых товаров (10 баллов).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Выделить общие требования, предъявляемые к упаковке продовольственных товаров (15 баллов).

Контрольная точка № 2 (тема 9-14)

Вариант 1.

Типовой вопрос (оценка знаний):

Хранение и качественные показатели пива (5 баллов).

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (умения, навыки):

Дать сравнительную характеристику минеральной и фруктовой воды. (10 баллов).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Составить схему оценки качества кваса и квасных напитков (15 баллов).

Вариант 2.

Типовой вопрос (оценка знаний):

Товароведение алкогольных напитков (5 баллов).

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (умения):

Дать классификацию технологии производства, выдержка, потребление игристых вин. (10 баллов).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Описать пищевую ценность газированных напитков (15 баллов).

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Вопросы и задания к зачету

Теоретические вопросы

Раздел 1. Пищевкусовые товары.

3. Объекты товароведения, меновая и потребительская стоимость товаров.

4. Виды потребительской стоимости.

5. Предмет, цели и основные задачи товароведения. Цели и задачи товароведной экспертизы, основные виды экспертизы.

6. Пищевкусовые товары как единственная группа продовольственных товаров, сформированная не по сырьевому признаку, а по назначению.

7. Понятие и удовлетворяемые потребности, связь пищевкусовых товаров с физиологией.

8. Химический состав и биологическая ценность пищевкусовых товаров.

9. Химическая и санитарно-гигиеническая безопасность и пищевая ценность пищевкусовых товаров.

10. Биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность, эргономические и эстетические свойства товаров, экологические свойства.

11. Алкогольные и безалкогольные напитки, чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки, пряности и приправы, табак и табачные изделия.

12. Ассортимент и характеристика, упаковка, маркировка и хранение, показатели качества.

13. Органолептические, физико-химические показатели, санитарно-гигиенические (микробиологические и биологические) показатели качества пищевкусовых товаров.

14. Климатический режим, санитарно-гигиенический режим, сроки хранения, годности и реализации пищевкусовых товаров.

15. Скоропортящиеся, товары кратковременного хранения, товары длительного хранения.

16. Количественные (естественная убыль, предреализационные потери) и качественные потери пищевкусовых товаров.

17. Общие требования, предъявляемые к упаковке продовольственных товаров, особенности маркировки различных групп пищевкусовых товаров.

Раздел II Основы товароведения

1. Алкогольные базовые напитки, характеристика, классификация, технологии производства, выдержка, потребление.

2. Столовые, ароматизированные и игристые вина, их качество.

3. Слабоалкогольные и безалкогольные вина и пиво. Ассортимент, рецептуры, качество, болезни и хранение, выдержка.

4. Минеральные и фруктовые воды. Пищевая ценность газированных напитков. Плодово-ягодные соки натуральные и купажированные, ассортимент, характеристика, назначение,

потребление, пищевая ценность.

5. Нектары, соки целебных плодов, концентрированные, натуральные и искусственные, экстракты.

6. Оценка их качества. Квас и квасные напитки.

7. Упаковка, маркировка и хранение.

8. Чай, типы и разновидности, торговые сорта, классическая технология производства, распространение, потребление. Процессы, происходящие при ферментации, сушке чая.

9. Кофе, химический состав, разновидности, технология приготовления, качество, дефекты. Растворимый кофе, разновидности, торговые марки. Кофейные напитки, технологии получения.

10. Пряности, свойства, искусственные и естественные заменители, смеси. Характеристика пряностей и применение их в кулинарии, качество, хранение.

11. Классификация приправ. Использование приправ для улучшения вкуса и аромата продуктов питания, их качество и хранение.

12. Виды табака и табачных изделий, основные виды табачных смесей. Ассортимент, упаковка и маркировка табачных изделий.

13. Химический состав табака и производство табачных изделий. Упаковка и маркировка табачных изделий. Оценка качества табачных изделий

Практико-ориентированные задания

1. Дать описание ароматических характеристик вин различных типов

2. Дать определение сортности, продолжительности выдержки, особенностей производства по ароматическим показателям

3. Дать определение оценки чувствительности обоняния и чувствительности вкуса

4. Составить схему определения общей дегустационной оценки виноградных вин для допуска к выпуску и реализации

5. Разработать индивидуальный план дегустационного помещения для проведения дегустаций различных типов

6. Составить план по выявлению индивидуальных порогов чувствительности дегустаторов

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Тематика рефератов

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

2. История развития фальсификации и борьба с ней

3. Основы идентификационной деятельности

4. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров

5. Товароведение алкогольной продукции

6. Товароведение безалкогольной продукции

7. Товароведение лечебных напитков

8. Товароведение соков

9. Товароведение чая и чайных напитков

10. Товароведение кофе и кофейных напитков

11. Товароведение табачных изделий

12. Товароведение вкусовых товаров

13. Товароведение плодов

14. Товароведение овощей

15. Товарная экспертиза

16. Товароведение продукции растениеводства