

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Калининский техникум агробизнеса»

Фонд оценочных средств

по учебной дисциплине

«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

образовательной программы среднего профессионального образования

по профессии естественнонаучного профиля

43.01.09 Повар, кондитер

код

профессия

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

СОГЛАСОВАНО
зам. директора по учебно-
производственной работе
Е.Н. Торопова

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 09 декабря 2016 г. № 1569. На основании рабочей программы учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

ОДОБРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии профессионально-технического цикла

Составители (авторы):

Лопасова Т.Н., преподаватель высшей квалификационной категории

1. Пояснительная записка

к фонду оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, осваивающих учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров».

ФОС разработан в соответствии требованиями ОП СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», и рабочей программы учебной дисциплины.

В ФОС входят контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля (тестовые задания, темы для рефератов, перечень вопросов для устного опроса) и промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.

При изучении дисциплины студент должен знать:

- 3.1. Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
 - 3.2. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
 - 3.3. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
 - 3.4. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
 - 3.5. Виды складских помещений и требования к ним;
 - 3.6. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
- уметь:
- У.1. Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
 - У.2. Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
 - У.3. Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
 - У.4. Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

Перечень общих и профессиональных компетенций

Код	Наименование компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,

	макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2.Паспорт оценочных средств

№	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Тип контроля	Формы контроля*		Коды формируемых знаний, умений, ОК, ПК
			текущий	рубежный	
1	Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	текущий	домашнее задание, тестирование, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		3.1.- 3.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10. ПК 1-ПК 5.
2	Тема2. Классификация продовольственных товаров	текущий	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		3.1.- 3.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10. ПК 1-ПК 5.
2	Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование, индивидуальные задания, реферат, защита		3.1.- 3.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10. ПК 1-ПК 5.

			отчетов по практическим занятиям		
3	Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		3.1.- 3.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10. ПК 1-ПК 5.
4	Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		3.1.- 3.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10. ПК 1-ПК 5.
5	Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		3.1.- 3.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10. ПК 1-ПК 5.
6	Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		3.1.- 3.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10. ПК 1-ПК 5.
7	Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		3.1.- 3.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10. ПК 1-ПК 5.

			занятиям		
8	Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование, индивидуальные задания, реферат, защита отчетов по практическим занятиям		3.1.- 3.6., У.1.- У.4. ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10. ПК 1-ПК 5.
9	Итоговая аттестация	промежуточный	Зачет с оценкой		

Примечание: * - Формы контроля определяется в соответствии с учебным планом профессии/специальности на весь период обучения

3. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля

3.1. Тестовые задания по учебной дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов

Вариант №1

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?

- а) физиология питания**
- б) товароведение
- в) организация предприятий общественного питания

2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

- а) 4 ккал**
- б) 6.8 ккал
- в) 12 ккал

3. Каких белков не существует

- а) полноценных, не полноценных
- б) заменимых, незаменимых
- в) насыщенных, ненасыщенных**

4. Дайте определение жирам –это:

- а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот**
- б) сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира
- в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

7. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

- а) увеличивается**
- б) уменьшается
- в) никак не изменяется

8. Решите задачу:

определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

Ответ: энергетическая ценность 100г пастеризованного молока – 58

Вариант №2

Выберите правильный ответ:

1. Какие продукты содержат много воды:

- а) манная крупа, рис;
- б) огурцы, арбузы;
- в) чай кофе.

2. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов:

- а) натрий, хлор;
- б) кальций, фосфор;
- в) магний, калий.

3. Какой углевод содержится в молоке:

- а) глюкоза, фруктоза;
- б) лактоза;
- в) мальтоза, сахароза.

4. Какие углеводы относят к моносахаридам:

- а) крахмал, клетчатку;
- б) глюкозу, фруктозу;
- в) сахарозу, мальтозу.

5. В каких продуктах содержатся полноценные белки:

- а) в молоке, сливках;
- б) в карамели, конфетах;
- в) в моркови, свекле.

6. В каких продуктах содержится растительный жир:

- а) в жирном мясе, тушке утки;
- б) в орехах грецких, фундуке;
- в) в масле сливочном, сыре.

7. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):

- а) в пастиле, мармеладе;
- б) в дынях, апельсинах;
- в) в сосисках, колбасе Докторской.

8. Какова роль витаминов для организма человека:

- а) в защитных свойствах от инфекции;
- б) в повышении пищевой ценности;
- в) принимают участие в процессе роста.

9. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:

- а) сычужных сыров;
- б) карамели, конфет;
- в) пива, вина.

10. Какие

вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:

- а) ароматические;
- б) дубильные;
- в) красящие вещества.

Дополните

предложения:

1. Вода находится в пищевых продуктах в состоянии... .
2. Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы:
3. Моносахариды –это простые сахара, состоящие из
4. Жиры при длительном хранении, при сильном нагревании
5. Чай, кофе содержат ..., которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему.
6. Мясо и рыба содержат, которые при варке легко растворяются в бульоне, придавая ему особый вкус и аромат.
7. В состав чеснока, лука, петрушки входят ..., которые обладают бактерицидными свойствами.
8. К красящим веществам относят ... и их используют для подкрашивания.

Ключ к тестам:

1. б
 2. б
 3. б
 4. б
 5. а
 6. б
 7. б
 8. а
 9. а
 10. б
1. в свободном и связанном
 2. макроэлементы, микроэлементы
 3. из одной молекулы углевода
 4. окисляются (прогорают); дымят с образованием ядовитого вещества акролеина
 5. алкалоиды
 6. экстрактивные вещества
 7. фитонциды
 8. каротиноиды, хлорофилл, антоцианы, бетацианы и др

Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Выберите правильный ответ:

1. Какие овощи содержат больше всего крахмала:
 - а) морковь, свекла;
 - б) огурцы, кабачки;
 - в) картофель.
2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:
 - а) помидоры, баклажаны;
 - б) лук, чеснок;
 - в) капуста, морковь.
3. Какие вещества обуславливают цвет моркови:
 - а) хлорофилл;
 - б) каротин;
 - в) антоцианы.
4. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:
 - а) свекла, арбузы;

- б) петрушка, укроп, сельдерей;
 - в) томаты, баклажаны.
- 5.Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус:
- а) абрикосы, персики;
 - б) айва, терн;
 - в) мандарины, вишня.
- 6.В каких продуктах содержится растительный жир:
- а) в жирном мясе, тушке утки;
 - б) в орехах грецких, фундуке;
 - в) в масле сливочном, сыре.
- 7.Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты):
- а) черная смородина, шиповник;
 - б) черешня, вишня;
 - в) виноград, абрикосы.
- 8.Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:
- а) ананасы;
 - б) авокадо;
 - в) бананы.
- 9.Какой сушеный виноград не имеет семян:
- а) изюм;
 - б) кишмиш.
- 10.Из каких плодов получают курагу:
- а) из винограда, вишни;
 - б) из абрикосов, персиков;
 - в) из сливы, черешни.
- 11.Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:
- а) грузди, рыжики;
 - б) белые грибы, подосиновики;
 - в) лисички, сыроежки.
- 12.Какие грибы (по строению) относят к группе губчатых:
- а) грузди, рыжики;
 - б) белые грибы, подосиновики;
 - в) лисички, сыроежки.
- Дополните предложения:
- 1.К клубнеплодам относят
 - 2.К корнеплодам относят
 - 3.В зависимости от срока заготовки и отгрузки картофель делят на
 - 4.Морковь содержит следующие вещества
 - 5.К капустным овощам относят
 - 6.К пряным овощам относятся... .
 - 7.Тыквенные овощи -это
 - 8.По срокам созревания яблоки подразделяют на
 - 9.К цитрусовым плодам относят
 - 10.Ягоды по строению подразделяют
 - 11.К косточковым плодам относятся
 - 12.По строению орехи делят на
 - 13.В зависимости от строения нижней части шляпки грибы делят на
 - 14.К плодово-ягодным консервам относят

Ключ к тесту:

- 1.в
- 2.б
- 3.б
- 4.б
- 5.б
- 6.б
- 7.а
- 8.б
- 9.б
- 10.б
- 11.а
- 12.б

- 1.картофель, топинамбур, батат
- 2.морковь, свекла, редис, редька, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак, хрен
- 3.ранний и поздний
- 4.каротин, сахар в виде глюкозы, минеральные вещества в виде солей железа, фосфора, калия, микроэлементов
- 5.капуста белокочанная, краснокочанная, брюссельская, савойская, цветная, брокколи, кольраби, пекинская
- 6.укроп, эстрагон, майоран, базилик, чабер, кориандр и др.
- 7.огурцы, кабачки, патиссоны, тыквы, арбузы и дыни
- 8.летние, осенние, зимние
- 9.мандарины, апельсины, лимоны, грейпфруты
- 10.настоящие ягоды, сложные ягоды, ложные ягоды
- 11.вишни, черешни, сливы, алычу, терн, тернослив, абрикосы, персики, кизил
- 12.настоящие, костянковые
13. губчатые (трубчатые), пластинчатые и сумчатые

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров

Выберите правильный ответ:

1.Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:

- а) Экстра;
- б) первый сорт;
- в) второй сорт.

2.От чего зависит сорт муки:

- а) от содержания отрубей;
- б) от вкуса и запаха;
- в) от количества клейковины.

3.Какая мука содержит больше витаминов:

- а) пшеничная обойная;
- б) ржаная сеяная;
- в) пшеничная сорта Экстра.

4. Какая из перечисленных круп -пшеничная:

- а) рисовая, гречневая ядрица;
- б) «Полтавская», «Артек»;
- в) перловая, ячневая.

5.Какой из перечисленных сортов муки не относится к ржаным?

- а) обойная;
- б) крупчатка;
- в) обдирная;

г) сеяная.

6.Какие крупы применяют в диетическом и детском питании:

- а) горох, фасоль;
- б) манная, рисовая;
- в) перловая, кукурузная.

7.Какая крупа варится дольше других круп:

- а) фасоль, перловая;
- б) манная, рисовая;
- в) пшено шлифованное, ядрица гречневая.

8.Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям:

- а) вермишель, лапшу;
- б) ракушки, рожки;
- 15в) перья, макароны.

9.К какому типу макаронных изделий относят вермишель:

- а) к трубчатым;
- б) к нитевидным;
- в) к ленточным.

10. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия:

- а) из хлебопекарной пшеничной муки;
- б) из муки высшего сорта;
- в) из муки мягкой стекловидной пшеницы.

Дополните предложения:

1. Процесс производства муки включает следующие операции:
- 2.Зольность характеризует... .
- 3.Сорта муки различаются
- 4.Из проса крупяного вырабатывают ...
- 5.В зависимости от вида используемой пшеницы подразделяют на марки ... крупу.
- 6.Гречневая крупа ядрица отличается от продела
- 7.Макаронные изделия в зависимости от качества и сорта муки делят на группы ... и классы
8. К трубчатым макаронным изделиям относят
- 9.К лентообразным макаронным изделиям относят... , к нитеобразным
- 10.Звездочки,ракушки, колечки относятся к группе макаронных изделий.

Ключ к тесту:

1. а
- 2.а
- 3.а
- 4.б
- 5.б
- 6.б
- 7.а
- 8.в
- 9.б
- 10.в

- 1.составление помольных партий, подготовка зерна к помолу, помол зерна
- 2.сорт муки
- 3.цветом, консистенцией, химическим составом, содержанием клейковины, хлебопекарными свойствами
- 4.пшено шлифованное
- 5.манную

- 6. по целости зерна
- 7. А, Б, В; 1, 2
- 8. макароны, рожки, перья, лом макаронный
- 9. лапшу, вермишель
- 10. фигурных

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров

Выберите правильный ответ:

1. При производстве каких молочных продуктов в используют пастеризацию:
 - а) молока, сливок;
 - б) молочных сгущенных консервов;
 - в) творога, молочных сгущенных консервов;
 - г) творога, творожных изделий.
 2. В чем измеряется кислотность молока, сметаны:
 - а) в процентах измеряется только кислотность молока;
 - б) в градусах Тернера;
 - в) только в градусах.
 3. Сливки какой жирности вырабатывают для продажи:
 - а) 9,20,30,40%;
 - б) 8,10,15,20%;
 - в) 10,20,35%.
 4. Каковы сроки хранения пастеризованного молока:
 - а) 36 ч при температуре 2°C;
 - б) 10 сут при температуре 20°C ;
в) 10сут при температуре 2°C.
 5. Какой жирностью выпускают кефир:
 - а) 1, 2,5, 3,2, 3,5 %;
 - б) 10, 15, 20 %;
 - в) 14,5, 18 %.
 6. При производстве каких молочных продуктов используют стерилизацию:
 - а) ряженка, бифилайф;
 - б) бифидок, молоко, кефир;
 - в) сливки, молоко, молочные консервы.
 7. Какие виды брожения происходят в кефире:
 - а) спиртовое, молочнокислое, уксусное;
 - б) молочнокислое, уксуснокислое;
 - в) молочнокислое, спиртовое.
 8. Какие кисломолочные продукты получают в результате только молочнокислого брожения:
 - а) кефир, кумыс, айран;
 - б) простокваша, ряженка, ацидофильное молоко;
 - в) кефир, ацидофильное молоко.
- Дополните предложения:
1. Молоко - ценный продукт в питании человека. В состав молока входят.... вещества.
 2. По способу тепловой обработки коровье молоко делят на.....
 3. Не допускается к приемке молоко с
 4. Сливки – наиболее жирная часть молока. Их получают путем... .

5. Сметану вырабатывают из....
6. Творог –это кисломолочный продукт, вырабатываемый... .
7. По содержанию жира творог подразделяют на()%,()%,... ()%, ... ()%
8. Дефектами творога являются... .
9. Простокваша производится следующих видов
10. Йогурты– это продукты с повышенным содержанием
11. Йогурт может быть по составу.....
12. Кефир вырабатывают из ... с применением....
13. Кефир может быть (по содержанию жира)... .
14. Кумыс –это кисломолочный напиток, вырабатываемый из....

Ключ к тесту:

1. а
2. б
3. в
4. а
5. а
6. в
7. в
8. б
1. вода и сухие вещества (сухой остаток)
2. пастеризованное и стерилизованное
3. с горьким, кормовым, прогорклым и другими привкусами и запахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией, а также загрязненное
4. сепарирования молока в сепараторах (сливкоотделителях)
5. нормализованных пастеризованных сливок путем сквашивания чистыми культурами молочно-кислых стрептококков
6. из цельного или нежирного молока путем сквашивания только молочнокислыми или молочнокислыми бактериями совместно с сычужным ферментом с последующим удалением сыворотки из сгустка
7. жирный (не менее 18%), полужирный (не менее 9%), нежирный
8. кормовые привкусы, выраженный кисломолочный вкус, горечь, крупитчатость
9. обыкновенная, мечниковская, ацидофильная, Южная, ряженка, варенец
10. сухих веществ молока
11. сладкий, несладкий, плодово-ягодный
12. пастеризованного молока с применением закваски из кефирных грибков
13. 3,2%, 2,5%, 1,0 %
14. кобыльего молока, сквашенного чистыми культурами болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Выберите правильный ответ:

1. Какие рыбы относятся к семейству осетровых:
 - а) треска, минтай;
 - б) севрюга, минтай;
 - в) судак, окунь.
2. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
 - а) карась, лещ, толстолобик;
 - б) сазан, окунь, вобла;
 - в) севрюга, осетр, тарань.
3. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:

- а) осетр сибирский, пикша;
 - б) горбуша, чавыча, семга;
 - в) сазан, карп, лосось.
- 4.Какие рыбы относятся к семейству окуневых:
- а) горбуша, семга, судак;
 - б) судак, окунь, ерш;
 - в) окунь, сазан, карась.
- 5.Какие рыбы относятся к семейству тресковых:
- а) кета, омуль, лещ;
 - б) минтай, треска, навага;
 - в) окунь, сазан, горбуша
- 6.Каких рыб используют для вяления:
- а) осетр, севрюга, кета;
 - б) лещ, тарань, вобла;
 - в) судак, треска, минтай.
- 7.Какие рыбы улучшают свои вкусовые качества после посола:
- а) сельди,
семга, кильки;
 - б) судак, карп, горбуша;
 - в) вобла, осетр, минтай.
- 8.Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:
- а) щуки, судака, кильки;
 - б) трески, севрюги, карася;
 - в) осетра, севрюги, белуги.
- 9.Какую рыбу можно реализовать в живом виде:
- а) карася, карпа, толстолобика;
 - б) кильку, сельдь, щуку;
 - в) треску, судака, окуня.
- 10.Какую рыбу реализуют в охлажденном виде :
- а) кету, горбушу, лосося;
 - б) кильку, воблу, тарань;
 - в) леща, сельдь, карпа.
- Дополните предложения:
- 1.В мясе рыбы содержатся
 - 2.Жиры рыб являются ценными веществами, потому что
 - 3.В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делят на
 - 4.К семейству осетровых рыб относятся
 - 5.К семейству лососевых рыб относятся
 - 6.К семейству карповых рыб относятся
 - 7.К семейству сельдевых рыб относятся
 8. К камбаловым рыбам относятся... .
 - 9.Рыб семейства корюшковых (корюшка, мойва) используют
 - 10.В живом виде может поступать рыба
 11. Мороженой называется рыба, у которой температура внутри мышц
 - 12.Замораживают рыбу следующими способами:
 - 13.Мороженое рыбное филе готовят из
 - 14.Способы посола рыбы:

Ключ к тесту:

- 1.б
- 2.а

3.б

4.б

5.б

6.б

7. а

8.в

9.а

10. а

1.белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины и др. соединения

2.отличаются повышенным содержанием ненасыщенных жирных кислот

243.

морские, пресноводные, проходные, полупроходные

4.осетр, стерлядь, севрюга, шип, калуга, белуга

5.кета, горбуша, чавыча, нерка, кижуч и сима (дальневосточные лососи); семга, форель, нельма, белорыбица; омуль, сиг, ряпушка (сиговые рыбы)

6.сазан, карп, лещ, вобла, тарань, шемая, толстолобик и др.

7.сельдь волжская, каспийская, азово-черноморская, тихоокеанская, атлантическая, салака, килька, тюлька, сардина, сардинелла и др.

8.камбала , палтус

9.для соления, вяления

10.пресноводная прудовая (зеркальный карп, сазан, амур, толстолобик и др.), рыба из естественных водоемов, которая может жить в пресной воде (осетр, севрюга, стерлядь, сазан, сом, лещ, щука и др.), из морских рыб –треска

11.от -8 до -10 °С

12.естественным холодом, искусственным холодом (сухое замораживание), льдосолевой контактный и бесконтактный способы

13.из живой или охлажденной рыбы; вырабатывают филе рыб из семейства тресковых, осетровых и карповых

14.сухой, тузлучный, смешанный

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Выберите правильный ответ:

1.Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?:

а) мышечная;

б) соединительная;

в) жировая;

г) костная.

2.Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:

а) замороженное;

б) охлажденное;

в) размороженное;

г) парное.

3.Какой цвет мяса и жира имеет телятина:

а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;

б) от розовато-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;

в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого.

4.На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:

а) на три;

б) на четыре;

в) на пять.

5. Из каких отрубов мяса свиней изготавливают буженину:
- а) грудная часть;
 - б) спинной отруб;
 - в) тазобедренный отруб;
 - г) лопаточная часть.
6. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:
- а) сердце, язык;
 - б) селезенка, желудок;
 - в) ножки свиные, уши.
7. По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории:
- а) первую и вторую;
 - б) на три категории;
 - в) на четыре категории.
8. Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошенной второй категории:
- а) КЕ 2;
 - б) КЕЕ 2;
 - в) КР 2.
9. Какие полуфабрикаты относят к порционным натуральным:
- а) лангет, антрекот;
 - б) гуляш, шашлык;
 - в) ромштекс, эскалоп.
10. Какие полуфабрикаты считают рублеными:
- а) котлеты, шницели;
 - б) азу, бефстроганов;
 - в) рагу, шашлык.
- Дополните предложения:
1. Мясо – ценный продукт питания, так как в его состав входят
 2. Мясо представляет собой совокупность тканей:
 3. По виду убойных животных различают мясо
 4. По термическому состоянию мясо подразделяют на:
 5. Охлажденное мясо имеет ... корочку и температуру
 6. По кулинарному назначению свиные полутуши подразделяют
 7. По пищевой ценности к субпродуктам первой категории относят
 8. По способу обработки различают тушки птицы
 9. По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяют
 10. Мясные полуфабрикаты по виду сырья подразделяют
 11. По характеру обработки мясные полуфабрикаты делят на
 12. Натуральные полуфабрикаты подразделяют
 13. К порционным полуфабрикатам относят натуральные полуфабрикаты
 14. К рубленым полуфабрикатам относят
 15. Мясной фарш – это изделие

Ключ к тесту:

1. г
2. б
3. б
4. в
5. г
6. а

7. а

8. в

9.а

10.а

1. полноценные белки, жиры и другие вещества, необходимые для нормальной жизнедеятельности организма

2. мышечной, жировой, соединительной, костной

3. говядина, свинина, баранина, козлятина, конина, оленина, мясо кроликов, диких животных

4. остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное

5. плотную корочку подсыхания и тот 0 до -4°C

6. к 1-му торговому сорту относят тазобедренный, поясничный, спинной, лопаточный, плечевой и грудной отрубы, ко 2-му — шейный и пашину, к 3-му — зарез, переднюю и заднюю голяшку

7. к 1-му сорту относят лопаточный, спинной (корейка), поясничный спашинной части туши, грудинку и окорок, ко 2-му — предплечье (рулька) и голяшку

8. полупотрошенные, потрошенные, потрошенные с комплектом потрохов и шеей

9. язык, печень, почки, мозги, сердце, вымя, хвосты говяжьи, бараньи, мясная обрезь

10. на I и II категории

11. натуральные, панированные, рубленные

12. говяжьи, бараньи, свиные

13. крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

14. котлеты московские, домашние, киевские, ромштекс, бифштекс

15. из измельченного мяса, снятое с костей, освобожденное от сухожилий

Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Выберите правильный ответ:

1. Какое растительное масло получают из зародышей злаков:

а) соевое, рапсовое;

б) кукурузное;

в) подсолнечное, арахисовое.

2. Какое растительное масло получают из ядра косточек плодов:

а) оливковое;

б) кукурузное, хлопковое;

в) подсолнечное, соевое.

3. Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность:

а) не

рафинированное;

б) дезодорированное;

в) рафинированное;

г) гидратированное.

4. Как называют метод вытеснения масла из семян химическими растворителями?

а) рафинирование;

б) гидратирование;

в) экстрагирование;

г) прогоркание.

5. Какое сливочное масло имеет привкус и аромат орехов:

- а) сливочное несоленое;
 - б) крестьянское, шоколадное;
 - в) вологодское;
 - г) бутербродное любительское.
6. Какое масло выпускают жирностью 72,5%:
- а) сливочное несоленое;
 - б) крестьянское;
 - в) вологодское;
 - г) бутербродное любительское.
7. При каких условиях на сливочной масле быстрее образуется желтый налет (штафф):
- а) при длительном хранении и при температуре 10°C –90 дней;
 - б) при хранении масла при температуре -18°C до 1 мес;
 - в) при хранении масла в темных помещениях при температуре -1°C до 10 дней.
8. Какой из перечисленных товаров относят к спредам:
- а) масло из коровьего молока;
 - б) сливочно-растительная (топленая) смесь;
 - в) эмульсионный жировой твердый продукт.
9. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки, сахар, тмин, перец;
 - б) содержание жира 40 -67% ;
 - в) эмульгаторы –молочные продукты.
10. Животные топленые жиры получают:
- а) методом вытапливания;
 - б) методом сепарирования;
 - в) методом сбивания.
- Дополните предложения:
1. К группе пищевых жиров относят
 2. Пищевая ценность и свойства жиров зависят от
 3. В жидких растительных маслах преобладают кислоты
 4. По консистенции жиры подразделяют на
 5. Растительные масла получают из
 6. В зависимости от способа очистки растительные масла делят на:
 7. Хранят растительные масла при температуре
 8. Растительные масла содержат ...% жира.
 9. Маргарин –это... .
 10. Маргарин в зависимости от назначения подразделяют на группы:
 11. Выпускают животные топленые жиры:
 12. Кулинарные жиры -это
 13. Майонез представляет собой
 14. В зависимости от калорийности майонезы подразделяют на группы: ...

Ключ к тесту:

- 1. б
- 2. а
- 3. а
- 4. в
- 5. в
- 6. б
- 2б
- 7. а
- 8. в
- 9. б

10.а

- 1.масло коровье, растительное масло, животные топленые жиры, маргарин и жиры кулинарные
- 2.соотношения в их составе насыщенных и ненасыщенных жирных кислот
- 3.ненасыщенные эфирные кислоты (олеиновая, линолевая)
- 4.жидкие, твердые, мажеобразные (свиной жир)
- 5.семян масличных растений, орехов и бобовых культур
- 6.нерафинированные, гидратированные, рафинированные
- 7.4-5°C
- 8.99,9%
- 9.высокодисперсная водножировая эмульсия. Это продукт, изготавливаемый на основе растительного масла, с добавлением воды, эмульгаторов и ароматизаторов.
- 10.бутербродные, столовые и для промышленной переработки
- 11.говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
- 12.безводная смесь различных переработанных и натуральных жиров
- 13.сметанообразную мелкодисперсную эмульсию типа «масло в воде», приготовленную из рафинированных дезодорированных растительных масел с добавлением белковых, вкусовых компонентов и пряностей
- 14.высококалорийный,
низкокалорийный,
среднекалорийный

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Выберите правильный ответ:

- 1.Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус чая:
 - а) дубильные;
 - б) ароматические;
 - в) красящие.
- 2.По способу обработки чай делится на:
 - а) байховый, мелкий, гранулированный;
 - б) байховый, прессованный, экстрагированный;
 - в) крупный, мелкий, гранулированный.
- 3.На сколько сортов подразделяют черный байховый чай?
 - а) первый, второй, третий;
 - б) высший, первый, Букет;
 - в) Букет, высший, первый, второй, третий.
- 4.Какие вещества обуславливают аромат и вкус жареного кофе:
 - а) дубильные;
 - б) алкалоиды(кофеин);
 - в) вещества кофеоля.
- 5.Какой кофе имеет более вяжущий вкус:
 - а) зеленый (сырой);
 - б) жареный;
 - в) молотый.
- 6.Из какого ботанического вида кофе вырабатывают высший сорт кофе:
 - а) Сантос бразильский;
 - б) Арабика индийский;
 - в) Робуста индийский.
- 7.К какой группе пряностей относится тмин:

- а) цветочной;
- б) коричной;
- в) листовой;
- г) семенной.

8.Какие пряности используют в хлебопечении:

- а) перец черный, лавровый лист;
- б) кориандр, тмин;
- в) гвоздику, перец душистый.

9.Какую пряность используют в изготовлении приправ:

- а) ванилин;
- б) горчицу;
- в) шафран.

10.К какой группе пряностей относится гвоздика:

- а) плодовой;
- б) цветочной;
- в) семенной.

11.К какой группе пряностей относится имбирь?

- а) цветочной;
- б) листовой;
- в) корневой;
- г) семенной.

12.Какую пряность используют в производстве колбас:

- а) анис;
- б) мускатный орех;
- в) шафран.

13.Для чего используют столовую горчицу:

- а) для улучшения вкуса пищи
- б) для улучшения вида пищи;
- в) для улучшения аромата пищи.

14.Какую кислоту используют в кондитерском производстве:

- а) уксусную;
- б) лимонную;
- в) молочную.

Дополните предложения:

- 1.При производстве черного байхового чая лист
- 2.При производстве зеленого чая разрушаются
- 3.По способу обработки чай делят на:
- 4.По виду и размеру чаинок чай вырабатывают
- 5.Экстрагированный чай представляет собой
- 6.Кофе –это продукт полученный
- 7.Промышленное распространение получили три вида кофе:
- 8.Пряности представляют собой
- 9.Пряности содержат следующие вещества , которые обуславливают их специфические вкус и запах.
- 10.В зависимости от используемой в пищу части растения пряности делят на:
- 11.К семенным пряностям относят:
- 12.К листовым пряностям относят ...
- 13.К цветочным пряностям относят: ...
- 14.К плодовым пряностям относят: ...
- 15.Коровые пряности: ...
- 16.Корневые пряности: ...

17. В качестве приправы для улучшения вкуса пищи используют

18. По способу обработки поваренную соль подразделяют на

Ключ к тесту:

1. а

2. б

3. в

4. б

5. а

6. в

7. г

8. б

9. б

10. б

11. в

12. б

13. а

14. б

1. завяливают

2. ферменты

3. байховый, прессованный, кирпичный

4. крупный (листовой), мелкий, гранулированный

5. быстрорастворимый чайный экстракт (концентрат)

6. из сырых необжаренных кофейных зерен

7. аравийский, либерийский, робуста

8. высушенные продукты растительного происхождения

9. эфирные масла и гликозиды

10. листовые, цветочные, семенные, плодовые, коровые, корневые

11. горчица, мускатный орех, мускатный цвет, укроп

12. лавровый лист

13. шафран, гвоздика

14. анис, перец, тмин, ваниль, кардамон

15. корица

16. имбирь, колурия

17. майонез, маслины, каперсы, оливки, хрен столовый, столовую горчицу

18. мелкокристаллическую (выварочную), молотую, немолотую, йодированную

3.2. Перечень вопросов для устного опроса по учебной дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров».

Тема 2. Классификация продовольственных товаров

1. Что называется классификацией товара?

2. Какие виды классификации существуют в товароведении?

3. Назовите группы товаров по учебной классификации.

4. Какие группы входят в число бакалейных товаров, гастрономических?

5. Как подразделяются пищевые продукты по назначению?

Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

1. Охарактеризуйте свежие овощи по следующим показателям: химический состав; пищевая ценность.
2. Дайте характеристику клубнеплодам (определение, химический состав, пищевая ценность)
3. Составьте схему «Классификация картофеля »
4. Дайте требования к качеству предъявляемые к клубням картофеля.
5. Каковы условия и сроки хранения клубнеплодов.
6. Охарактеризуйте корнеплоды по следующим показателям: химический состав; пищевая ценность.
7. Заполните таблицу: «Характеристика видов корнеплодов»

Вид корнеплода	Химический состав, сорта	Использование в кулинарии

8. Дайте требования к качеству предъявляемые к корнеплодам.
9. Перечислите болезни корнеплодов.
10. Каковы условия и сроки хранения клубнеплодов.
11. Охарактеризуйте пищевую ценность капустных овощей.
12. Заполните таблицу: «Характеристика видов капустных овощей»

Вид капустных овощей	Характерные признаки	Использование в кулинарии

13. Дайте требования к качеству предъявляемые к белокочанной капусте.
14. Дайте характеристику болезням капустных овощей.
15. Каковы правила упаковки и хранения капустных овощей.

1. Перечислите виды луковых овощей.
2. Заполните таблицу: Характеристика луковых овощей»

Вид луковых овощей	Пищевая ценность, сорта	Использование в кулинарии

3. Дайте требования к качеству луковых овощей
4. Охарактеризуйте болезни луковых овощей.
5. При каких условиях хранят луковые овощи.

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров

1. В чем заключается биологическая ценность муки?
2. Перечислите операции, используемые при получении крупы из зерна.
3. Заполните таблицу «Характеристика круп»

Наименование злака	Наименование крупы	Сорта	Время варки, увеличение в объеме, использование в кулинарии.

4. Что означает «Сила муки»?
5. Составьте схему «Виды макаронных изделий».
6. Укажите условия и сроки хранения круп, муки, макаронных изделий.

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров

1. Какова пищевая ценность молока?
2. Дайте определение – «Молоко пастеризованное».
3. Перечислите виды сгущенного молока.
4. Как подготавливают сухое молоко к приготовлению блюд.
5. Какова пищевая ценность сыров, их ассортимент.
6. Каковы условия и сроки хранения молока.

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

1. Охарактеризуйте пищевую ценность рыбы.
2. Перечислите и охарактеризуйте ткани рыбы.
3. Составьте схему «Классификация рыбы».
4. Перечислите виды рыбных полуфабрикатов.
5. Укажите требования к качеству и сроки хранения рыбы.

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

6. Охарактеризуйте пищевую ценность мяса.
7. Перечислите и охарактеризуйте ткани мяса.
8. Составьте схему «Классификация мяса».
9. Перечислите виды мясных полуфабрикатов.
10. Укажите требования к качеству и сроки хранения мяса.

Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

1. Охарактеризуйте химический состав и энергетическую ценность яиц.
 2. Составьте схему «Классификация яиц».
 3. Дайте требования к качеству предъявляемые к диетическим яйцам.
 4. Охарактеризуйте дефект яйца «тумак».
 5. Дайте характеристику яичным продуктам.
 6. Каковы условия и сроки хранения яиц и яичных продуктов?
7. Охарактеризуйте химический состав энергетическую ценность сливочного масла.
 8. Перечислите и охарактеризуйте дефекты сливочного масла.
 9. условия и сроки хранения масла сливочного.
 10. Что такое спред? Назовите сырьё для получения спредов.
 11. Химический состав и пищевая ценность растительных масел?
 12. Заполните таблицу: «Характеристика видов растительных масел».

Наименование растительных масел	Виды и сорта	Кулинарное назначение
---------------------------------	--------------	-----------------------

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

1. Перечислите виды вкусовых продуктов, указав их роль в питании.
2. Составьте схему: «Виды чая».
3. Назовите отличия зеленого чая от черного байхового. Укажите сроки хранения чая.

4. Какова пищевая ценность кофе?
5. Перечислите пряности, используемые в общественном питании.
6. Назовите назначение лимонной и уксусной кислоты в общественном питании.

3.3. Темы рефератов по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов

1. Химический состав пищевых продуктов

Тема 2. Классификация продовольственных товаров

1. Штриховое кодирование

Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

1. Методы переработки свежих овощей
2. Корнеплоды
3. Клубнеплоды
4. Капустные овощи
5. Томатные овощи
6. Бахчевые овощи
7. Орехоплодные
8. Субтропические и тропические плоды
9. Грибы свежие

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров.

1. Мука: производство, классификация, требования к качеству, особенности применения
2. Макароны изделия

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров.

1. Кисломолочные напитки
2. Молоко и сливки

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов Промысловые семейства рыб

1. Икра и икорные товары
2. Балычные изделия

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

1. Вареные колбасы
2. Копченые колбасы
3. Мясные копчености
4. Мясные консервы

Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

1. Товароведная характеристика яичных продуктов
2. Товароведная характеристика пищевых жиров

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

1. Фруктово-ягодные кондитерские изделия
2. Шоколад
3. Мучные кондитерские изделия
4. Мед
5. Сахар
6. Чай и чайные напитки
7. Кофе и кофейные напитки

3.4. Практические занятия

Практическая работа №1

Тема: Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.

Цель работы:

- приобрести навыки органолептической оценки качества корнеплодов и расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №2

Тема: Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.

Цель работы:

- приобрести навыки органолептической оценки качества семечковых плодов и расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №3

Тема: Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту

Цель работы:

- приобрести навыки органолептической оценки качества круп и макаронных изделий и расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №4

Тема: Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.

Цель работы:

- приобрести навыки органолептической оценки качества молока, сливок, сыров и расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №5

Тема: Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке

Цель работы:

- приобрести навыки органолептической оценки качества рыбы и расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №6

Тема: Органолептическая оценка качества мяса

Цель работы:

- приобрести навыки органолептической оценки качества мяса и расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №7

Тема: Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.

Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.

Цель работы:

- приобрести навыки органолептической оценки качества яиц и расчета их энергетической ценности;
- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Практическая работа №8

Тема: Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту

Цель работы:

-приобрести навыки органолептической оценки качества пряностей и расчета их энергетической ценности;

- развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

4. Контрольно-оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации по учебной дисциплине)

Промежуточная аттестация (зачет с оценкой) проводится письменно в виде тестирования.

Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде. Тестовые задания к зачету приводятся в комплекте оценочных средств по дисциплине.

Тестовые задания к зачету

Вариант №1

1. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:

- 1) голландский, российский;
- 2) швейцарский, горноалтайский;
- 3) колбасный;
- 4) брынза, сулугуни.

2. По сортам молоко делится:

- 1) натуральное коровье – сырье
- 2) питьевое
- 3) пастеризованное
- 4) топленое

3. Не допускаются к реализации плавленые сыры с...

- 1) легкой деформацией формы;
- 2) небольшим количеством воздушных пустот;
- 3) небольшим количеством не расплавившихся частиц;
- 4) нарушением целостности упаковки.

4. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:

- 1) из натурального молока
- 2) из нормализованного и восстановленного молока
- 3) из рекомбинированного молока
- 4) пастеризованное, топленое, стерилизованное

5. Под действием центробежной силы в процессе сепарирования молоко разделяется на:

- 1) масло;
- 2) пахту;
- 3) обрат;
- 4) сливки;
- 5) сыворотку.

6. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:

- 1) ряженку
- 2) кумыс
- 3) кефир
- 4) простоквашу

7. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:

- 1) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао
- 2) тунговое, льняное, хлопковое
- 3) оливковое, кукурузное, подсолнечное
- 4) горчичное, рапсовое, соевое

8. Растительные масла получают способами:

- 1) прессовым
- 2) вытопкой
- 3) гидрогенизацией
- 4) экстракцией
- 5) фильтрацией

9. Диетическое пищевое яйцо хранят не более.....дней:

- 1) 3
- 2) 7
- 3) 14
- 4) 25

10 Штамп видовой принадлежности ставится на:

- 1) конину, верблюжати́ну, крольчати́ну
- 2) конину, козля́тину, крольчати́ну
- 3) верблюжати́ну, козля́тину, олени́ну
- 4) конину, верблюжати́ну, олени́ну

11. Категория субпродуктов зависит от:

- 1) видовой принадлежности
- 2)пищевой ценности
- 3) сроков хранения
- 4) качества обработки

12. Наиболее подвержены загару:

- 1) свинина, мясо уток и гусей
- 2) говядина и баранина
- 3) баранина, конина, мясо кур и индеек
- 4) свинина, мясо кур и индеек

13. Пельмени хранят при температуре...⁰С

- 1) -5...-10
- 2) 0...-10
- 3) не выше –5
- 4) не выше –10

14. Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:

- 1) насечка
- 1) красюк

2) миражные

4) выливка

5) большое пятно

15. Основными ассортиментными группами мясных полуфабрикатов являются:

1) натуральные, панированные

2) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

3) рубленые, в тесте

4) панированные, непанированные

16. Диетическим является мясо:

1) кур

2) нутрий

3) индеек

4) цесарок

17. По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на:

1) хрящевые и костистые

2) хрящевые и хрящекостные

3) хрящекостные и круглоротые

4) круглоротые и хрящевые

18. При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: соль,...

1) уксусная кислота, нитрат натрия

2) сахар, бензонокислый натрий

3) сахар, пряности, уксусную кислоту

4) пряности, сахар, лавровый лист

19. Рыбу маринованную делят на сорта:

1) первый и второй

2) высший и первый

3) высшей, первый, второй

4) на сорта не делят

20. К натуральным рыбным полуфабрикатам относят:

- 1) филе рыбное
- 2) фарш рыбный
- 3) котлеты рыбные
- 4) шашлык рыбный

21. Икру лососевую изготавливают из следующих видов рыб:

- 1) горбуши
- 2) муксуна
- 3) щуки
- 4) кеты

22. Натуральные рыбные консервы вырабатывают:

- 1) в собственном соку
- 2) в маринаде
- 3) в бульоне
- 4) в желе

23. Крупу «Артек» подразделяют на:

1. марки
2. номера
3. категории
4. сорта

24. Пшеничное тесто готовят.....способом.

1. заварным и опарным
2. безопарным и опарным
3. на кислых заквасках и безопарным
4. на кислых заквасках и заварным

25. Крупу манную вырабатывают из:

1. ячменя
2. кукурузы
3. гречихи
4. пшеницы

26. К нитеобразным макаронным изделиям относятся

1. рожки
2. вермишель
3. перья
4. лапша

27. По рецептуре теста хлеб пшеничный бывает:

1. улучшенный и сдобный
2. простой и сдобный
3. простой и улучшенный
4. простой и комбинированный

28. К мелкоштучным хлебобулочным изделиям относятся:

1. сайки
2. калачи
3. баранки
4. бублики

29. Допустимыми дефектами шоколада являются:

- 1) мажущая консистенция
- 2) сахарное поседение
- 3) незначительное повреждение шоколадной молью
- 4) пузырьки, пятна, царапины на поверхности

30. При повышенной влажности меда возникает один из его дефектов:

- 1) появление темного слоя на поверхности
- 2) потемнение меда
- 3) брожение
- 4) невыраженный аромат

31. Сахару-песку присущи следующие дефекты:

- 1) комкование
- 2) слеживание
- 3) засахаривание
- 4) черствение
- 5) плесневение

32. Конфеты «Кара-Кум», «Белочка», «Маска» изготовлены из ... конфетной массы:

- 1) сбивной
- 2) пралиновой
- 3) молочной
- 4) ореховой

33. Коньяк классифицируют по следующим показателям:

- 1) в зависимости от региона, откуда поступили коньячные спирты, продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов
- 2) в зависимости от способа производства и вида сырья

- 3) по цвету и массовой концентрации сахаров
- 4) по продолжительности выдержки, и давлению двуокиси углерода в бутылке.

34. Сырьем для производства пива является:

- 1) ячменный солод, хмель, вода, особые расы дрожжей, сахар, ферменты
- 2) питьевая вода, сахарный сироп, хмель, семена
- 3) ячменный солод, хмель, экстракты, продукты пчеловодства
- 4) настойки горькие, коктейли, водки, виски

35. Игристые вина по массовой концентрации сахаров подразделяют на:

- 1) брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое
- 2) брют, полусладкое, сладкое, сухое
- 3) брют, полусухое, сухое, розовое
- 4) сухое, полусухое, полусладкое, сладкое

36. Кофепродукты НЕ вырабатывают из:

- 1) кофе
- 2) злаковых
- 3) какао
- 4) цикория
- 5) дубовых желудей

37. Согласно ГОСТ различают пиво...

- 1) светлое
- 2) полутемное
- 3) темное
- 4) пастеризованное

38. При высушивании целых абрикосов без косточек получают

- 1) урюк
- 2) курагу
- 3) изюм
- 4) кишмиш

39. Сливы, абрикосы, персики относятся к группе свежих плодов:

- 1) семечковых
- 2) цитрусовых
- 3) ягод
- 4) косточковых

40. К настоящим ягодам относятся:

- 1) виноград, облепиха
- 2) малина, ежевика
- 3) смородина, крыжовник
- 4) облепиха и малина

41. Среди тыквенных овощей наиболее высоким содержанием воды и сахара отличается ...

- 1) кабачки
- 2) огурцы
- 3) баклажаны
- 4) арбузы

Вариант №2

1. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:

- 1) по 25-бальной системе;
- 2) по 20-бальной системе;
- 3) по 100-бальной системе;
- 4) не оценивается по бальной системе.

2. К мягким сырам относится:

- 1) голландский
- 2) швейцарский
- 3) адыгейский
- 4) советский

3. Среднее содержание жира в цельном молоке коров.....%

- 1) 3,8
- 2) 2,5
- 3) 3,4
- 4) 3,2

4. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:

- 1) используемое молочное сырье, режим термической обработки
- 2) содержание жира и белка
- 3) содержание белка, режим термической обработки
- 4) способ обработки, кислотность

5. К твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания относятся сыры:

- 1) голландский круглый, голландский брусковый;
- 2) советский, швейцарский, алтайский;
- 3) костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский;
- 4) латвийский;
- 5) брынза.

6. К кисломолочным продуктам относятся:

- 1) творог и творожные изделия;
- 2) сыр;
- 3) сметана;
- 4) кисломолочные напитки

7. При производстве сливочного масла классического допускается использовать:

- 1) пищевой краситель каротин
- 2) поваренную соль
- 3) пищевой краситель аннато
- 4) консерванты

8. К животным жирам относятся:

- 1) растительные масла
- 2) бараний, говяжий, свиной
- 3) кулинарный
- 4) топленые смеси

9. К субпродуктам 1 категории относятся языки, почки, печень, сердце,

- 1) говяжьи и свиные головы
- 2) легкие,
- 3) мозги
- 4) диафрагма

10 Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в:

- 1) полутушах и четвертинах
- 2) тушах и полутушах

3) тушах, полутушах и четвертинах

4) в тушах

11. Наименьшее количество влаги содержится в:

1) полукопченых колбасах

2) мясных хлебах

3) кровяных колбасах

4) зельцах и студнях

12. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:

1) степени обескровливания

2) категории упитанности

3) термического состояния

4) возраста животного

5) пола животного

13. Не более 6 месяцев хранятся.....консервы:

1) пастеризованные

2) стерилизованные

3) тиндализованные

4) ультрапастеризованные

14. Не допускаются в свободную реализацию консервы с...

1) активным подтеком

2) раскатанным швом

3) физическим бомбажем

4) сульфидной коррозией

15. Категория тушки цыпленка-бройлера зависит от:

1) упитанности

2) термического состояния

3) качества технологической обработки

4) степени свежести

16. К субпродуктам 1 категории относятся:

1) говяжьей головы, мозги, вымя

2) мясная обрезь, легкие, язык

3) язык, печень, почки

4) диафрагма, калтыки, язык, сердце

17. К придонным и донным относятся следующие рыбы: палтус, камбала,....

1) треска, пикша, морской окунь

2) сельдь, тунец, скумбрия

3) треска, сельдь, сардина

4) пикша, скумбрия, сельдь

18. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы: морские,...

1) пресноводные, питающие, полупроходные

2) речные, озерные, жирующие

3) пресноводные, проходные, полупроходные

4) речные, проходные, озерные

19. Сырьем для изготовления пресервов специального баночного посола является рыба...

1) специального пряного посола

2) маринованная

3) сырец

4) соленая

20. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,...

1) запаху, вкусу

- 2) качеству разделки, запаху, вкусу
- 3) качеству разделки, консистенции, запаху
- 4) консистенции, вкусу, запаху

21. Копчение по температурному режиму отличают:

- 1) горячее
- 2) охлажденное
- 3) полугорячие
- 4) холодное

22. При хранении пресервов в них происходят следующие изменения:

- 1) старение
- 2) вздутие
- 3) гниение
- 4) созревание

23. Для выработки высококачественной вяленой продукции используется только....рыбы:

- 1) жирные
- 2) тощие
- 3) полужирные
- 4) особожирные

24. Вид крупы определяется:

1. содержанием доброкачественного ядра
2. зерновой культурой
3. размерами крупинок
4. обработкой ядра зерна

25. К лентообразным макаронным изделиям относят:

1. макароны
2. соломку
3. лапшу
4. вермишель

26. По способам реализации хлеб пшеничный вырабатывают:

1. весовой и подовый
2. формовой и штучный

3. штучный и заварной
4. подовый и весовой

27. При сортовом помоле пшеницы кроме муки получают крупу:

1. пшеничную шлифованную
2. перловую
3. толокно
4. манную

28. Тесто для выпечки пшеничного хлеба вырабатываютспособом.

1. заварным
2. опарным
3. безопарным
4. кислым

29. В рецептуру халвы входят:

- 1) карамельная масса, пенообразующие вещества и обжаренныемаслосодержащие семена и орехи
- 2) ореховая конфетная масса и белок
- 3) маслосодержащие семена, ореховая масса и кондитерский жир
- 4) маслосодержащая масса и фруктово-ягодное сырье

30 Сырьем для производства сахара-рафинада служит ...

- 1) сахарная свекла
- 2) сахарный тростник
- 3) сахар-песок
- 4) сахаро-паточный сироп

31. В зависимости от технологии производства шоколад различают:

- 1) обыкновенный с добавлениями
- 2) с начинками
- 3) десертный
- 4) пористый

32. Срок хранения карамели зависит от:

- 1) температурно-влажностного режима
- 2) вида начинки
- 3) кислотности
- 4) массовой доли общей золы

33. Причиной дефекта «закал» у тортов является

- 1) нарушение рецептуры
- 2) нарушение температурного режима хранения
- 3) нарушение влажностного режима хранения
- 4) нарушение температурного режима выпекания

34. Виноградное вино – это:

- 1) напиток, который получают в результате стартового брожения виноградного сусла или мезги
- 2) вино, приготовленное путем физического насыщения обработанного виноматериала двуокисью углерода
- 3) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения
- 4) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта

35. Сорты водок для экспорта выработанные из спирта этилового:

- 1) «Экстра» и «Люкс»
- 2) «Люкс» и «Альфа»
- 3) «Экстра» и «Альфа»
- 4) высшей очистки и «Люкс»

36. К цветочным пряностям относят:

- 1) корица и имбирь
- 2) гвоздика и шафран
- 3) куркума и кориандр
- 4) лавровый лист и мускатный орех

37. К семечковым плодам относятся яблоки, рябина, ...

- 1) груши, айва,
- 2) айва, вишня, черешня
- 3) груши, вишня, ирга
- 4) вишня, айва, груши

38. Лучшей желирующей способностью обладают плоды

- 1) моркови
- 2) свеклы
- 3) дыни
- 4) яблок

39. Топинамбур относится к группе овощей:

- 1) томатные
- 2) корнеплоды
- 3) тыквенные
- 4) клубнеплоды

40. Баклажаны относятся к группе овощей:

- 1) томатные
- 2) корнеплоды
- 3) тыквенные
- 4) клубнеплоды

41. К орехоплодным плодам относятся

- 1) лещина
- 2) фисташки
- 3) ананас
- 4) гранат

Ключ к тесту

Вариант №1		Вариант №2	
1	4	1	3
2	1	2	3
3	4	3	1
4	1,2,3	4	1
5	3,4	5	1,3
6	2,3	6	1,3,4
7	1	7	1,2
8	1,4	8	2
9	2	9	3
10	4	10	1
11	2	11	1
12	1	12	1,3
13	4	13	1
14	1	14	1,2
15	1,3	15	1,3
16	1,3	16	3
17	1	17	1
18	3	18	3

19	4	19	3
20	1,4	20	3
21	1,4	21	1,3,4
22	1,3,4	22	1,4
23	1	23	1
24	2	24	2
25	4	25	3
26	2	26	2
27	3	27	4
28	1,2	28	2,3
29	4	29	1
30	3	30	3
31	2	31	2,4
32	4	32	1,2
33	1	33	4
34	1	34	1
35	1	35	1
36	3	36	2
37	1,2,3	37	1
38	2	38	4
39	4	39	4
40	1,3	40	3
41	4	41	1,2

5. Критерии оценивания ФОС текущего и итогового контроля (промежуточной аттестации по учебной дисциплине)

5.1.Критерии оценки тестовых заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

5.2.Критерии оценок устных ответов

Исходя из поставленной цели , необходимо учитывать:

- правильность и осознанность изложения содержания, полноту раскрытия понятий, точность употребления научных терминов;
- степень сформированности знаний и умений;
- самостоятельность ответа;
- речевую грамотность и логическую последовательность ответа.

Отметка «5»:

- полно раскрыто содержание материала в объеме программы и учебника;
- четко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий; верно использованы научные термины;
- для доказательства использованы различные умения, выводы из наблюдений и практических работ;
- ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания.

Отметка «4»:

- раскрыто основное содержание материала;
- в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины;

— ответ самостоятельный;

— определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов.

Отметка «3»:

— усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно;

— определения понятий недостаточно четкие;

— допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.

Отметка «2»:

— основное содержание учебного материала не раскрыто;

— не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя;

— допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.

5.3. Критерии оценки по подготовке, написанию, защите и оцениванию реферата как вида самостоятельной работы

Реферат –(нем. Referat– докладываю) краткое изложение (перед аудиторией или в письменной форме) содержания книги, статьи, рассмотрения различных источников информации и т.д.

Выбор темы реферата.

Предлагается преподавателем или выбирается самостоятельно обучаемым.

Поиск информации.

Если обучающемуся выдана только тема реферата, то поиски информации необходимо осуществлять в учебных и справочных источниках, энциклопедиях по основным (ключевым словам).

Отбор материала.

Следует выбрать наиболее важный материал, который отображает основные теоретические сведения по тематике реферата. Можно использовать обобщающие таблицы, схемы, диаграммы, графики, рисунки, чертежи и другие иллюстративные материалы.

Отобранный материал следует систематизировать, структурировать, построить в логической последовательности. Для этого необходимо составить план, который включает такие элементы как:

1. Введение.
2. Основная часть (не менее 2 пунктов реферата).
3. Выводы.
4. Приложения (в случае необходимости).
5. Список использованной литературы.

Создание реферата.

Во *введении* должны быть раскрыты цель и основные задачи данной реферативной работы.

В *основной части* должны быть последовательно раскрыты задачи реферата. При этом предлагается в первом пункте представить теоретические моменты по теме реферата. Во *втором пункте* практические моменты по теме реферата (последовательность осуществления действий, форма представления продукта деятельности, графики изменения деятельности).

В *заключении* необходимо продемонстрировать насколько решены поставленные задачи (во введении реферата).

В *приложениях* необходимо представить средства, которые позволяют визуализировать теоретические сведения (рисунки, графики, последовательность действий, фотографии). Пункт реферата *список использованной литературы* должен содержать информацию об источниках, которые использовались при написании реферата.

Правила оформления и защиты реферата. Реферат должен иметь титульную страницу, содержание, изложение основного материала, выводы, приложения (при необходимости), список использованной литературы.

Объем реферата составляет – 7-15 листов печатного текста, согласно следующих параметров: шрифт Times New Roman, 14 кегль, межстрочный интервал – 1,5 см; поля – 1,5 см; левое поле – 2 см.

Защита реферата представляет собой краткое, сжатое изложение самых основных положений, интересных и новых фактов, сделанных выводов. Для представления реферата необходимо подготовить сообщение, доклад продолжительностью до 5 минут.

После представления реферата обучающиеся и преподаватель могут задавать вопросы, которые у них возникли.

Оценивание реферата. Оценивается самостоятельная работа по подготовке и защите реферата в пределах 3-5 баллов.

5 баллов – реферат содержит не только теоретические сведения, но и практическую информацию по особенностям выполнения действий, представления продукта деятельности; подготовленный по реферату доклад, раскрывает и теоретические и практические вопросы;

4 балла – реферат содержит и теоретические и практические сведения, однако в докладе представляются только теоретические (практические) сведения;

3 балла – реферат представлен теоретической и практической информацией, доклад по реферату не представлен.

2 балла – содержание реферата не соответствует его теме.

5.4.Критерии оценки практических работ

Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;

- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;

- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;

- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.