

МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тверской государственный технический университет»  
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ  
заведующий кафедрой

Биотехнологии, химии и

стандартизации

(наименование кафедры)

М.Г. Сульман

(Ф.И.О. зав. кафедрой)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Промежуточной аттестации в форме экзамена

(промежуточной аттестации: экзамен, зачет, курсовая работа или курсовой проект; практики: с указанием вида и типа практики; государственного итогового экзамена)

## ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Наименование дисциплины (для промежуточной аттестации)

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий

общественного питания

Типы задач – технологическая

Разработаны в соответствии с:

Рабочей программой дисциплины «Экспертиза продовольственных товаров»

утвержденной Проректором по УР от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик(и): к.х.н., доц., Г.Н. Демиденко

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»

Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: цель, задачи, особенности проведения.**

2. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 2 балла:

**Опишите алгоритм идентификации чая.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Рассмотрите особенности содержания и оформления акта экспертизы товара.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»  
Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Безопасность. Виды опасности, влияющие на безопасность товаров.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Опишите алгоритм идентификации вкусовых товаров на примере специй.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Рассмотрите химические и физические процессы, приводящие к потерям товаров.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»

Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Градации качества товаров. Дефект. Классификация товаров по наличию дефектов.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Опишите алгоритм идентификации круп.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Рассмотрите условия и режимы хранения товаров.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»

Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Дефекты зерномучных товаров.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Опишите алгоритм идентификации макаронных изделий.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Рассмотрите требования к экспертам, порядок их работы при проведении экспертной оценки.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»

Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Дефекты кисломолочных товаров.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Опишите алгоритм идентификации плодоовощных консервов.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Рассмотрите принципы выбора методов проведения экспертизы и общий порядок отбора проб товаров.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»

Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Дефекты колбасных изделий.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Опишите алгоритм идентификации растительных масел.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Рассмотрите особенности содержания и оформления акта экспертизы  
товара.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»

Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Дефекты плодов и овощей.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Опишите алгоритм идентификации рыбных консервов и пресервов.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Рассмотрите особенности и классификацию упаковки товаров.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»  
Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Дефекты яиц и продуктов их переработки.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Опишите алгоритм идентификации соков и минеральных вод.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Рассмотрите особенности выбора методов проведения экспертизы и общий порядок отбора проб.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»

Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Единичный экземпляр товара. Комплект, набор, партия товара, принципы их формирования. Равномерность и неравномерность материалов и изделий.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Опишите алгоритм идентификации сыров.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Рассмотрите основные этапы товарной экспертизы чая.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»  
Семестр 6

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Законодательные требования в отношении безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции в Российской Федерации и на территории стран-членов ЕАЭС.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Опишите алгоритм идентификации хлебобулочных изделий.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Рассмотрите основные этапы товарной экспертизы сливок и сливочного масла.**

**Критерии итоговой оценки за экзамен:**

- «отлично» – при сумме баллов 5 или 6;
- «хорошо» – при сумме баллов 4;
- «удовлетворительно» – при сумме баллов 3;
- «неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»

Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Идентификация. Основные виды идентификации товаров.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Опишите алгоритм идентификации чая.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Рассмотрите основные этапы товарной экспертизы молочных продуктов  
(на примере одного вида товаров).**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»

Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Общая характеристика процессов консервирования при производстве продовольственных товаров.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Опишите методы установления сортности товаров.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Рассмотрите основные этапы товарной экспертизы кофе.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»  
Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:  
**Особенности деления товаров на группы и сорта.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Опишите назначение тары, виды и особенности ее применения.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:  
**Рассмотрите основные этапы товарной экспертизы кондитерских изделий  
(на примере одного вида товаров).**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»

Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Процессы консервирования при производстве продовольственных товаров.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Опишите общий порядок проведения товарной экспертизы.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Рассмотрите основные виды фальсификации.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»

Семестр 6

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1, или 2 балла:

**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: цель, задачи, особенности проведения.**

2. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Опишите требования к специалистам рабочей группы, порядок их работы при проведении экспертной оценки.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 2 балла:

**Рассмотрите общую последовательность комплексной оценки уровня качества товара.**

#### **Критерии итоговой оценки за экзамен:**

«отлично» – при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» – при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» – при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» – при сумме баллов 0, 1 или 2.

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман