

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра легкой и пищевой промышленности



УТВЕРЖДАЮ

Директор института
технологий и инженерной
механики

Могильная Е.П.

подпись

«25» февраля 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

Безопасность сырья и продукции общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Технология продуктов общественного питания

Разработчик (разработчики):
доктор техн. наук, профессор
ст. преподаватель

Дейнека И.Г.
Бородина Е.В.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры легкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой

Дейнека И.Г.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Безопасность сырья и продукции общественного питания»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Выберите один правильный ответ

1. Подтверждение соответствия продукта нормативным документам, регламентирующим показатели качества и безопасности, считается:

- А) обеспечение безопасности продукции
- Б) внедрение системы безопасности
- В) идентификация и выбор опасных факторов

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

2. Меры по устранению опасных факторов или снижению возможности их появления до допустимого уровня, называются:

- А) предупреждающие действия
- Б) превентивные действия
- В) необходимые действия
- Г) санкции

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

3. Продукция, которая не будет подвергаться дальнейшей обработке или преобразованию организацией согласно ISO 22000, является:

- А) конечной продукцией
- Б) пищевой продукцией
- В) сертифицированной продукцией

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

4. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:

- А) вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий
- Б) привлечение к уголовной ответственности
- В) разработка проектов пищевых предприятий
- Г) гигиенический мониторинг

Правильный ответ: Г.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

5. Что такое безопасность пищевой продукции?

А) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм

Б) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам

В) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения

Правильный ответ: В.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

6. Что такое пищевая ценность продукта?

А) совокупность свойств пищевого продукта

Б) интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах содержание углеводов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов

В) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии

Правильный ответ: Б.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

Задания закрытого типа на установление соответствия

Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

1. Установите соответствие понятий и их определениями:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1) Пищевые добавки | А) Продукты, произведенные из продовольственного сырья и используемые в пищу в натуральном или переработанном виде |
| 2) Биологически активные добавки | Б) Это природные, идентичные природным или синтетические химические соединения, вводимые в продукты питания с целью придания им заданных качественных показателей, а также для ускорения технологического процесса их получения вещества эти, как правило, не имеют питательной ценности; |
| 3) Пищевые продукты | В) Натуральные или идентичные натуральным вещества, предназначенные для непосредственного приема вместе с пищей с целью обогащения рациона человека биологически активными веществами. |

Правильный ответ: 1- Б, 2-В, 3-А.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

2. Установите соответствие между природными компонентами продовольственного сырья и пищевых продуктов, оказывающими вредное воздействие на организм человека:

- | | |
|----------------|--|
| 1) Афлатоксины | А) Токсичные вещества, образующиеся в результате грибковой инфекции, могут вызывать рак печени. |
| 2) Соланин | Б) Алкалоид, содержащийся в картофеле и других пасленовых, может вызывать отравление. |
| 3) Микотоксины | В) Соединения, которые могут приводить к метгемоглобинемии и другим проблемам с кровью. |
| 4) Нитраты | Г) Токсичные вещества, которые могут накапливаться в растениях и вызывать острые и хронические отравления. |

Правильный ответ: 1- А, 2-Б, 3-Г, 4-В.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

3. Установите соответствие между видами фальсификации и ее описанием:

- | | |
|--|---|
| 1) Подмена продукта | А) Замена одного продукта на другой, часто более дешёвый, без указания этого на упаковке. |
| 2) Разбавление | Б) Уменьшение концентрации основного ингредиента с помощью добавления воды или других веществ. |
| 3) Использование некачественного сырья | В) Применение сырья, которое не соответствует стандартам качества или безопасности. |
| 4) Добавление запрещенных добавок | Г) Введение в продукт веществ, которые не разрешены для использования в пищевой промышленности. |

Правильный ответ: 1- А, 2-Б, 3-В, 4-Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

4. Установите соответствие между понятиями и определениями идентификации пищевой продукции:

- | | |
|----------------------------|--|
| 1) Идентификация продукта | А) Процесс проверки соответствия продукта установленным стандартам и нормам. |
| 2) Сертификация | Б) Процесс отслеживания пути продукта от производителя до конечного потребителя |
| 3) Требования к маркировке | В) Совокупность мер, направленных на предотвращение опасностей для здоровья потребителей. |
| 4) Треккинг | Г) Установленные правила и нормы, которые определяют, какую информацию необходимо указывать на упаковке. |

- 5) Пищевая безопасность Д) Процесс определения и подтверждения характеристик и свойств продукта.
Правильный ответ: 1- Д, 2-А, 3-Г, 4-Б, 5-В
Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

5. Установите соответствие между запрещенными пищевыми добавками и причинами их запрета:

- | | |
|---------------------|--|
| 1) Бензоат натрия | А) Может вызывать аллергические реакции и негативно влиять на здоровье. |
| 2) Сульфиты | Б) Связан с риском развития рака при высоких дозах. |
| 3) Цикламат | В) Может вызывать гиперчувствительность у некоторых людей, особенно у астматиков. |
| 4) Ацесульфам калия | Г) Запрещен в ряде стран из-за потенциального вреда для здоровья. |
| 5) Тартразин | Д) Используется как искусственный краситель, может вызывать гиперреактивность у детей. |

Правильный ответ: 1- Г, 2-В, 3-Б, 4-А, 5- Д.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

6. Установите соответствие между гигиенической регламентацией и пищевыми добавками:

- | | |
|--------------------|---|
| 1) Консерванты | А) Предотвращают окисление жиров и продлевают срок хранения. |
| 2) Антиоксиданты | Б) Используются для улучшения внешнего вида и цвета продуктов. |
| 3) Красители | В) Обеспечивают стабильность и однородность текстуры продуктов. |
| 4) Эмульгаторы | Г) Защищают продукты от микробного загрязнения и порчи. |
| 5) Усилители вкуса | Д) Увеличивают вкус и аромат, но могут вызывать зависимость. |

Правильный ответ: 1- Г, 2-А, 3-Б, 4-В, 5-Д

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

Установите правильную последовательность.

Запишите правильную последовательность букв слева направо.

1. Установите правильную последовательность этапов, описывающих роль пищевых добавок при производстве продуктов питания:

- А) пищевые добавки улучшают вкус и аромат продуктов
Б) пищевые добавки обеспечивают безопасность и срок хранения продуктов

В) пищевые добавки улучшают внешний вид и текстуру продуктов
Г) пищевые добавки помогают сохранить питательные вещества в процессе обработки

Д) пищевые добавки способствуют улучшению технологических свойств сырья

Правильный ответ: Б, Д, А, В, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

2. Установите правильную последовательность этапов, описывающих процесс загрязнения сырья и продуктов питания микроорганизмами и их токсинами:

А) переход теплоты от рабочего тела в окружающую среду

Б) испарение рабочего тела

В) конденсация рабочего тела

Г) переходе теплоты от охлаждаемого объекта

Правильный ответ: Г, Б, В, А

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

3. Установите правильную последовательность этапов загрязнения сырья пестицидами, нитратами, нитритами и нитрозоаминами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве:

А) применение пестицидов и удобрений на сельскохозяйственных угодьях;

Б) пестициды и удобрения проникают в почву и водоемы

В) накопление вредных веществ в растениях и животных

Г) сбор урожая или забой животных

Д) потребление загрязненного сырья и продуктов питания людьми

Е) влияние на здоровье человека и экосистему

Правильный ответ: А, Б, В, Г, Д, Е

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

4. Установите правильную последовательность этапов методов борьбы и предупреждения с загрязнениями сырья и продуктов питания ксенобиотиками:

А) проведение мониторинга и анализа загрязнений

Б) разработка и внедрение безопасных технологий производства

В) образование и информирование населения о рисках

Г) применение методов биоремедиации и очистки

Д) регулирование применения химических веществ в сельском хозяйстве

Е) контроль за качеством сырья и готовой продукции

Правильный ответ: А, В, Д, Б, Г, Е

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

5. Установите правильную последовательность нормативных документов, регламентирующих безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов:

А) технические регламенты Таможенного союза

- Б) санитарные правила и нормы (СанПиН)
 - В) государственные стандарты (ГОСТ)
 - Г) законодательные акты Российской Федерации;
 - Д) международные стандарты ISO
- Правильный ответ: Г, А, В, Б, Д

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

6. Установите правильную последовательность действий, направленных на снижение вредного воздействия ксенобиотиков:

- А) контроль за соблюдением гигиенических нормативов
 - Б) замена токсичных веществ на менее опасные аналоги
 - В) использование технологий очистки и обезвреживания отходов
 - Г) проведение мониторинга окружающей среды
 - Д) повышение осведомленности населения о вреде ксенобиотиков
 - Е) разработка и внедрение безопасных производственных процессов
- Правильный ответ: Г, Е, Б, В, А, Д

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. Результатом производственного процесса согласно ISO 9000, является _____.

Правильный ответ: продукция

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

2. Сырьем, материалами или комплектующими элементами, поставляемыми на предприятие и используемые в качестве предметов производства, является _____.

Правильный ответ: входная продукция

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

3. Наличием информации о том, когда и откуда получен продукт (на любом из этапов производства), где он был или будет использован, является _____.

Правильный ответ: прослеживаемость

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

4. Определенное количество продукта, произведенного, и/или переработанного, и/или упакованного в одинаковых условиях, называется _____.

Правильный ответ: партия, партией

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

5. Установленным способом осуществления деятельности или процесса согласно ISO 9000, является _____.

Правильный ответ: процедура

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

6. _____ - загрязняющие вещества, выбрасываемые промышленными предприятиями, которые могут оседать на сельскохозяйственных угодьях.

Правильный ответ: промышленные выбросы

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. На глобальном уровне продовольственная безопасность зависит от мировых рынков и _____.

Правильный ответ: международной торговли/ развитости международной торговли.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

2. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов включает в себя _____ за качеством и безопасностью продукции на всех этапах (производства).

Правильный ответ: мониторинг/ наблюдения

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

3. Важным элементом обеспечения безопасности является _____ о правильном хранении и _____ приготовлении продуктов.

Правильный ответ: информирование потребителей/ предоставления информации.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

4. Радиоактивное загрязнение сырья и продуктов питания может происходить в результате _____ радионуклидов в окружающую среду.

Правильный ответ: выбросов/ попадания

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

5. Полимерные материалы, такие как _____ и _____, широко используются для упаковки продуктов питания из-за своей долговечности и водоотталкивающих свойств.

Правильный ответ: полиэтилен и полипропилен

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

6. В качестве альтернативы традиционным упаковочным материалам, все большее внимание уделяется _____ полимерным материалам, которые разлагаются в природе.

Правильный ответ: экологически чистым /экологическим

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

Задания открытого типа с развернутым ответом

1. Дайте ответ на вопрос.

Объясните, что такое генетически модифицированные организмы (ГМО) и как они используются в производстве пищевых продуктов.

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: Генетически модифицированные организмы (ГМО) — это организмы, чей генетический материал был изменен с помощью методов генной инженерии. В производстве пищевых продуктов ГМО используются для создания растений и животных с улучшенными характеристиками, такими как устойчивость к вредителям, болезням или неблагоприятным условиям окружающей среды.

Критерий оценивания: Дать определение ГМО.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

2. Дайте ответ на вопрос.

Рассмотрите возможные выгодные последствия использования генетически модифицированных продуктов для сельского хозяйства и мировой экономики.

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: Использование генетически модифицированных продуктов может иметь значительное влияние на сельское хозяйство и мировую экономику. Основные выгоды для фермеров включают увеличение урожайности, снижение затрат на защиту растений и улучшение качества продукции. Это может привести к повышению доходов фермеров и улучшению продовольственной безопасности в регионах с нехваткой ресурсов.

Критерий оценивания: указать основные выгоды для фермеров - увеличение урожайности, снижение затрат на защиту растений и улучшение качества продукции.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

3. Дайте ответ на вопрос.

Опишите, какие химические элементы могут загрязнять окружающую среду и пищевые продукты. Каковы основные источники их загрязнения, и какие последствия это может иметь для здоровья человека и экосистем?

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: Загрязнение химическими элементами представляет собой серьезную экологическую проблему, которая затрагивает как здоровье человека, так и состояние экосистем. Основные химические элементы,

вызывающие загрязнение, включают тяжелые металлы (такие как свинец, ртуть, кадмий и мышьяк), пестициды, а также промышленные химикаты.

Критерии оценивания: указать основные химические элементы, вызывающие загрязнение, включают тяжелые металлы (такие как свинец, ртуть, кадмий и мышьяк), пестициды, а также промышленные химикаты.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

4. Дайте ответ на вопрос.

Опишите, что такое идентификация пищевой продукции.

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: Идентификация пищевой продукции — это процесс определения и подтверждения подлинности и характеристик продуктов питания, который включает в себя их классификацию, маркировку и проверку. Этот процесс важен для обеспечения безопасности пищевых продуктов, защиты прав потребителей и соблюдения стандартов качества.

Критерий оценивания: Идентификация пищевой продукции — это процесс определения и подтверждения подлинности и характеристик продуктов питания, который включает в себя их классификацию, маркировку и проверку

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

5. Дайте ответ на вопрос.

Что такое Штрих-коды и QR-коды?

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: Штрих-коды — это графические коды, которые содержат информацию о товаре и могут быть сканированы с помощью специализированных устройств. QR-коды могут содержать более объемную информацию, такую как рецепты, источники происхождения и данные о производителе.

Критерий оценивания: Штрих-коды — это графические коды. QR-коды могут содержать более объемную информацию.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

6. Дайте ответ на вопрос.

Для чего используется система НАССР (Анализ опасностей и критические контрольные точки).

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: Эта система используется для обеспечения безопасности пищевых продуктов на всех этапах их производства и обращения.

Критерий оценивания: система применяется для обеспечения безопасности пищевых продуктов на всех этапах их производства и обращения.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-2 (ПК-2.1)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Безопасность сырья и продукции общественного питания» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки / специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению / специальности.

Председатель учебно-методической комиссии
института технологий и инженерной механики



Ясуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)