**Комплект оценочных материалов по дисциплине**

**«Экспертиза пищевых продуктов»**

**Задания закрытого типа**

**Задания закрытого типа на выбор правильного ответа**

*Выберите один правильный ответ*

1. Стандарт, утвержденный международной организацией по стандартизации, называют:

А) стандарт организации;

Б) государственный;

В) межгосударственный;

Г) международный.

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы) ПК-2

2. Совокупность свойств, отличающих ее от аналогичной по назначению продукции и позволяющих наилучшим образом удовлетворять личные и производственные потребности, называют:

А) уровень качества продукции;

Б) качество продукции;

В) сертификация продукции;

Г) предписание на выпуск продукции.

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы) ПК-2

3.**Основной целью стандартизации является обеспечение:**

**А) экономии ресурсов;**

**Б) образцовых средств измерений;**

**В) годности деталей;**

**Г) показателей качества.**

**Правильный ответ: А**

Компетенции (индикаторы) ПК-2

4. Систематическая оценка качества продукции проводится с целью:

А) для аттестации качества;

Б) улучшить производство;

В) изменить технологию;

Г) повысить зарплату.

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы) ПК-2

5. В зависимости от упитанности говядину и телятину подразделяют на:

А) 2 категории;

Б) 3 категории;

В) 4 категории;

Г) 5 категорий.

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы) ПК-2

6. Породы крупного рогатого скота по направлениям продуктивности делят на:

А) молочное и мясное;

Б) молочное, мясное и двойной продуктивности;

В) молочное, мясное и смешанной продуктивности;

Г) молочное.

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы) ПК-2

7. Основным предприятием мясной промышленности, на котором осуществляются убой, переработка скота и выпуск широкого ассортимента мясопродуктов, а также лечебной и технической продукции является:

А) мясокомбинат,

Б) колбасный цех,

В) консервный завод.

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы) ПК-2

8. Какие из перечисленных документов относятся к стандартам?

А) ГОСТ;

Б) Трудовой кодекс;

В) Устав предприятия.

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы) ПК-2

**Задания закрытого типа на установление соответствия**

*Установите правильное соответствие.*

*Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.*

1. Установите соответствие между понятием и его определением:

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Стандартизация | А) это процесс установления норм, правил и характеристик для обеспечения качества продукции, работ и услуг |
| 2) Качество продукции | Б) это процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям, проводимая независимой организацией |
| 3) Сертификация | В) это совокупность свойств и характеристик продукции, которые определяют её способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности |

Правильный ответ:1-А, 2-В, 3-Б

Компетенции (индикаторы) ПК-2

2. Установите соответствие между понятием и его определением:

|  |  |
| --- | --- |
| 1) **Штрихкод** | А) это графическое изображение, содержащее закодированные буквы и цифры, которое используется для автоматизации учета товаров |
| 2) Линейные штрихкоды | Б) это носители кодированной информации |
| 3) Двумерные штрихкоды | В) это графические символы, которые содержат данные в горизонтальных и вертикальных строках |

Правильный ответ:1-А, 2-Б, 3-В

Компетенции (индикаторы) ПК-2

3*.* Установите соответствие между понятием и его определением:

|  |  |
| --- | --- |
| 1) **Квашение** | А) это способ консервации, похожий на квашение, но только вместо соли используется сахар (или же сахар содержится в исходном продукте). |
| 2) **Засолка** | Б) это добавление в продукт много соли, из-за чего она останавливает рост бактерий и вытягивает из продукта воду, замещая ее соляным раствором |
| 3) **Мочение** | В) это заготовка овощей впрок, способ консервирования овощей путём молочнокислого брожения, в процессе которого образуется молочная кислота, оказывающая на продукты консервирующее действие |
| 4) **Маринование** | Г) это консервирование с использованием кислоты, которая при определенной концентрации подавляет рост бактерий |

Правильный ответ:1-В, 2-Б, 3-А, 4-Г

Компетенции (индикаторы) ПК-2

4. Применяя решение стандартных задач профессиональной деятельности, установите соответствие между этапами экспертизы качества крахмала и их характеристиками:

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Установление вида и сорта | А) к ним относятся влажность, кислотность, количество крапин на 1 дм² ровной поверхности крахмала, содержание сернистого ангидрида, тяжёлых металлов, зольность |
| 2) Органолептическая оценка качества | Б) определяют внешний вид, цвет, запах, вкус и хруст крахмала. По внешнему виду крахмал должен представлять собой однородный порошок без крупинок. Цвет — чисто белый у картофельного крахмала и с желтоватым оттенком у кукурузного. Запах — специфический, слабый. Доброкачественный крахмал вкуса не имеет и не должен иметь постороннего привкуса |
| 3) Определение физико-химических показателей | В) это делают на основе определения формы и размера крахмальных зёрен под микроскопом |

Правильный ответ:1-В, 2-Б, 3-А, 4-Г

Компетенции (индикаторы) ПК-2

**Задания закрытого типа на установление правильной последовательности**

*Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо.*

1. Установите правильную последовательность консервирования пищевых продуктов:

А) сушка;

Б) бланширование;

В) консервирование с помощью соли;

Г) стерилизация или пастеризация;

Д) консервирование с использованием химических веществ;

Е) предварительная обработка;

Ж) консервирование с помощью сахара.

Правильный ответ: Е, Б, Г, А, Ж, В, Д

Компетенции (индикаторы) ПК-2

2. Установите правильную последовательность производства колбасных изделий:

А) температурная обработка;

Б) упаковка, маркировка;

В) наполнение оболочек, осадка;

Г) изготовление фарша;

Д) подготовка сырья.

Правильный ответ: Д, Г, В, А, Б

Компетенции (индикаторы) ПК-2

3. Установите правильную последовательность производства сыра:

А) контроль качества;

Б) соление и сушка;

В) створаживание;

Г) пастеризация;

Д) отделение жидкости;

Е) созревание;

Ж) формование.

Правильный ответ: Г, В, Д, Б, Ж, Е, А

Компетенции (индикаторы) ПК-2

4. Установите правильную последовательность производства хлеба:

А) разделка теста;

Б) выпечка;

В) формирование тестовых заготовок;

Г) упаковка;

Д) подготовка сырья;

Е) охлаждение;

Ж) замес теста.

Правильный ответ: Д, Ж, А, В, Б, Е, Г

Компетенции (индикаторы) ПК-2

5. Установите правильную последовательность этапов производства пищевой продукции:

А) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов (для предприятий, работающих на сырье);

Б) приготовление блюд и кулинарных изделий;

В) подготовка блюд к реализации (порционирование, оформление).

Правильный ответ: А, Б, В

Компетенции (индикаторы) ПК-2

6. Установите правильную последовательность производства сливок:

А) нормализация;

Б) упаковывание;

В) пастеризация и стерилизация;

Г) подготовка молока;

Д) гомогенизация;

Е) сепарация.

Правильный ответ: Г, Е, А, В, Д, Б

Компетенции (индикаторы) ПК-2

**Задания открытого типа**

**Задания открытого типа на дополнение**

*Напишите пропущенное слово (словосочетание)*

1. Клетчатка – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, называемый целлюлозой и входящий в состав оболочек клеток растительных тканей.

Правильный ответ: полисахарид

Компетенции (индикаторы) ПК-2

2. Органические вещества, в состав которых входят углерод, вода и кислород это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Правильный ответ: углеводы

Компетенции (индикаторы) ПК-2

3. В зависимости от растворимости белки делятся на водорастворимые и \_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: жирорастворимые

Компетенции (индикаторы) ПК-2

4. По происхождению жиры делятся на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: животные, растительные

Компетенции (индикаторы) ПК-2

5. По температуре плавления жиры делятся на \_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_**.**

Правильный ответ: тугоплавкие, легкоплавкие

Компетенции (индикаторы) ПК-2

6. Основной материал, из которого строятся клетки, ткани и органы тела человека – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: белки

Компетенции (индикаторы) ПК-2

7. Основное звено в развитии упаковочной техники и технологии – полимерные и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ тароупаковочные материалы.

Правильный ответ: комбинированные

Компетенции (индикаторы) ПК-2

**Задания открытого типа с кратким свободным ответом**

*Напишите пропущенное слово (словосочетание)*

1. Операция, следующая после убоя и обескровливания, называется?

Правильный ответ: съемка шкуры.

Компетенции (индикаторы) ПК-2

2. Сибирской язвой болеют?

Правильный ответ: все виды убойных животных.

Компетенции (индикаторы) ПК-2

3. Замороженное мясо всех видов животных должно иметь в толще мышц температуру?

Правильный ответ: не ниже -80 С.

Компетенции (индикаторы) ПК-2

4. Процесс глубокого распада белков под влиянием ферментов микроорганизмов называется?

Правильный ответ: гниение.

Компетенции (индикаторы) ПК-2

5. Какой вид пряностей окрашивает продукты в желтый цвет?

Правильный ответ: шафран.

Компетенции (индикаторы) ПК-2

6. Какие пряности используют в кондитерском производстве?

Правильный ответ: корица.

Компетенции (индикаторы) ПК-2

7. Вместо какой пряности при производстве продуктов обычно используют ароматизатор, идентичный натуральному?

Правильный ответ: ваниль.

Компетенции (индикаторы) ПК-2

8. Плодами какого растения является кориандр?

Правильный ответ: кинза.

Компетенции (индикаторы) ПК-2

9. Какой прибор используется для определения влажности продукта?

Правильный ответ: влагомер (или весовой метод с сушильным шкафом).

Компетенции (индикаторы) ПК-2

10. Какие вещества входят в группу "консерванты" в пищевых продуктах?

Правильный ответ: сорбиновая кислота (E200), бензоат натрия (E211), нитриты (E249-E252).

Компетенции (индикаторы) ПК-2

**Задания открытого типа с развернутым ответом**

*Дайте ответ на вопрос*

1. При проведении экспертизы молока были получены следующие результаты:

- массовая доля жира – 2,8% (при норме для пастеризованного молока не менее 2,5%)

- кислотность – 18°Т (норма: 16–20°Т)

- плотность – 1027 кг/м³ (норма: не менее 1027 кг/м³)

- наличие соды – не обнаружено

Можно ли считать данное молоко соответствующим требованиям качества? Дайте обоснованный ответ, учитывая все приведённые показатели.

Время выполнения – 30 мин.

Ожидаемый результат:

Да, молоко соответствует требованиям качества. Массовая доля жира (2,8%) превышает минимальную норму (2,5%); кислотность (18°Т) находится в допустимом диапазоне (16–20°Т); плотность (1027 кг/м³) соответствует минимальному значению; отсутствие соды говорит о том, что молоко не фальсифицировано.

Критерий оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы) ПК-2