Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплины Б1.В.12 «Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины Б1.В.12 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индикатора достижения компетенций	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ПК-4.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Описание показателей и критериев оценивания форсированности компетенций, описание шкал оценивания	3
2			Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	3
3			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	3

1 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине оценивается 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.2 Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	1	**2**	**3**	**4**	**5**
ПК-4.3	**Знать** свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	Фрагментарные знания свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья / Отсутствие знаний	Неполные знания свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	Сформированные и систематические знания свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья
	Уметь использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса	Фрагментарное умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса	Успешное и систематическое умение использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса
	Владеть методиками определения качества сырья и готовой продукции	Фрагментарное применение навыков использования методик определения качества сырья и готовой продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования методик определения качества сырья и готовой продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования методик определения качества сырья и готовой продукции	Успешное и систематическое применение навыков использования методик определения качества сырья и готовой продукции

ПК- 5.1 **ПК-5.2**	**Знать** нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации;	Фрагментарные знания – нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; / Отсутствие знаний	Неполные знания - нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации;	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации;	Сформированные и систематические знания - нормативной документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации;
	Уметь применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции;	Фрагментарное умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	Успешное и систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции
	Владеть методиками технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями	Фрагментарное применение навыков использования методик технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования методик технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования методик технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями	Успешное и систематическое применение навыков использования методик технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями

1.3 Описание шкалы оценивания освоения дисциплины в форме экзамена

Освоение дисциплины оценивается в форме экзамена 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.3.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме экзамена

Оценка	Критерии
Отлично	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Хорошо	ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач дисциплины, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций
Удовлетворительно	ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

1.3.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме экзамена-теста

Оценка	Критерии
Отлично	85% и более правильных ответов
Хорошо	70-80% правильных ответов
Удовлетворительно	60-65% правильных ответов
Неудовлетворительно	менее 60% правильных ответов

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Вопросы к экзамену

№№	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	Понятие качества. Показатели качества.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
2	Методы оценки качества	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
3	Вид контроля качества	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
4	Лаборатории, контролирующие качество продукции общественного питания. Их функции.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
5	Отбор проб. Подготовка проб к анализу. Супы, вторые блюда	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
6	Отбор проб. Подготовка проб к анализу. Полуфабрикат из рубленой массы, бульон.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
7	Отбор проб. Подготовка проб к анализу. Полуфабрикат из рубленой массы, бульон	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
8	Отбор проб. Подготовка проб к анализу. Полуфабрикат из теста, горячие напитки	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
9	Методы подготовки к исследованию заправочных супов	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
10	Органолептическая оценка качества продукции	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
11	Критерии оценок продукции в соответствии с технологическими требованиями	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
12	Метод определения массовой доли влаги и сухих веществ	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
13	Методы определения азота (и белка) Къельдаля	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
14	Методы определения жира (Экстракционно-весовой метод	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
15	Методы определения жира (Гербера)	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
16	Методы определения сахаров.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
17	Методы контроля правильности проведения технологического процесса. Определения концентрации водородных ионов, кислотности	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
18	Методы определения поваренной соли, природы наполнителя в котлетной массе.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2

19	Метод определения степени поджаристости	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
20	Методы контроля жиров	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
21	Методы определения минеральных веществ	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
22	Методы определения качественного состава белков и жиров.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
23	Методы санитарно-бактериологического обследования продуктов питания.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
24	Методологические принципы санитарно-эпидемиологического исследования для обоснования сроков годности продуктов питания	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
25	Методологические принципы санитарно-эпидемиологического исследования для обоснования сроков годности продуктов питания (перечень контролируемых санитарно-микробиологических показателей основных и дополнительных).	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
26	Требование к транспортированию, приему сырья и продуктов питания.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
27	Требование к хранению сырья и продуктов питания.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
28	Производственный контроль качества фритюрных жиров.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
29	Требования к процессу размораживания мясного сырья и продуктов, рыбы	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
30	Требование к сырью, производства и хранения блюд из содержащих овощи и фрукты.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
31	Учет поступающего сырья	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
32	Учет готовой продукции. Калькуляция.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
33	Организация производственного контроля.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
34	Требования к раздачи готовых блюд.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2
35	Перечень продуктов, которые запрещено оставлять на следующий день.	ПК-4.3;ПК-5.1;ПК-5.2

2.2 Образец экзаменационного билета

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль Технология продуктов общественного питания
Дисциплины Б.1.В.12 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли

Утверждено на заседании кафедры Т и СМ АПК

Протокол № от 20 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Организация производственного контроля
2. Требования к раздачи готовых блюд.
3. Методы определения минеральных веществ

Зав. кафедрой _____ (подпись) Экзаменатор _____ (подпись) .

2.3 Тесты промежуточного контроля

1 Качество - это поставка продукции:

1. Элитной;
2. Очень хорошей;
3. Хорошей;
4. Согласно запросам клиента;
5. Средней по уровню качества.

2 Продукция должна быть идентифицирована:

1. При приемке;
2. При запуске в производство;
3. При переходе от одного технологического этапа к дугому;
4. При конечном контроле;
5. Все вышеуказанные этапы.

3.Стандарты серии ISO 9000 появились в:

1. Пищевой промышленности;

2. Научных организациях;
3. Военной промышленности;
4. Учебных заведениях.

4 Премиями качества, существующими в мире, являются:

1. Премия Деминга;
2. Американская премия;
3. Премия Фейгенбаума;
4. Европейская премия;
5. Премия Ишикава.

5 Стратегиями в области качества являются: Стратегия развития;

1. Наступательная стратегия;
2. Стратегия постоянного улучшения;
3. Стратегия восстановления;
4. Кайзен.

6 Стандарты серии ISO 14000 предусматривают:

1. Внедрение Системы менеджмента качества на предприятии;
2. Создание и внедрение Системы менеджмента окружающей среды;
3. Совершенствование системы управления на предприятии;
4. Процедура проведения аудитов Системы качества.

7 Назовите документы Системы менеджмента качества:

1. Отраслевые инструкции;

2. Руководство по качеству;
3. Нормативы;
4. Рабочие инструкции;
5. Бизнес-план.

8 Стандарт ISO 9001:2000 применим для организаций, которые:

1. Осуществляют проектирование;
2. Имеют специальные процессы;
3. Не осуществляют проектирование;
4. На предприятиях независимо от их вида и размера.

9 Принципами менеджмента качества являются:

1. Ориентация на потребителя;
2. Мотивация;
3. Взаимовыгодные отношения с поставщиками;
4. Контроль качества;
5. Процессный подход.

10 Основная цель сертификации соответствия
1. защита потребителей от возможной недобросовестности производителей
2. осуществление контроля безопасности продукции по отношению к окружающей среде, жизни и здоровью потребителей

3. осуществление содействия экспорту и росту конкурентоспособности выпускаемой продукции
4. осуществление содействия потребителям при выборе конкретной продукции и выше перечисленное

11 Что подтверждает разработку новых рецептур, использование нового сырья, материалов и оборудования, а также изменение действующих технологий производства?
1 Выдается ТТК
2 Выдается акт изменения
3 Выдается санитарно-эпидемиологическое заключение учреждений госсанэпидслужбы;
4 Выдается заключение о органолептической оценке продукта

12 Нормативные документы по стандартизации в РФ включают:
1. -стандарты, правила и рекомендации по стандартизации
2. -технические условия и стандарты
3. -стандарты предприятий и ТУ
4. -ГОСТ, ГОСТР и рекомендации по стандартизации

13. Какие системы имеют общие элементы из перечисленных

1. ISO 9000:2000
2. HACCP (ISO 22000),
3. ИСО14001
4. *ISO 9001:1994*

14 Основная классификация методов оценки качества:
1. Органолептические
2. Экспериментальные
3. Физико-химические
4. Оптические

15 К экспериментальным методам относятся:
1. Методы глубокого разделения
2. Сенсорные реологические
3. Физические
4. Все вышеперечисленные

16 Для определения качественного состава продукта используют методы

1. Методы глубокого разделения
2. Реологические
3. Сенсорные
4. Химические

17 Контроль качества исходного сырья носит название
1. Входной контроль
2. Органолептический контроль
3. Бракераж
4. Технологический контроль

18 Технологический контроль проводят согласно:

1. Внутренним стандартам предприятия
2. Международным стандартам
3. Стандарту ИСО14001

4. HACCP (ISO 22000),

19 При включении новых блюд в меню:

1. Оформляют лист качества блюда
2. Приготовление доверяют опытным поварам
3. Обязательно проводят обучение по приготовлению блюда
4. Приготовление проводят согласно технологической карты

20 Для осуществления контроля за качеством продукции в столовых созданы
1. Технологические пищевые лаборатории
2. Санитарно-технологические лаборатории
3. Испытательные лаборатории
4. Центры Госсанэпиднадзора

21 В какой из лабораторий можно осуществлять сертификацию продукции
1. Технологические пищевые лаборатории
2. Санитарно-технологические лаборатории
3. Испытательные лаборатории
4. Другое

22 В каких лабораториях не проводят микробиологические исследования
1. Технологические пищевые лаборатории
2. Санитарно-технологические лаборатории
3. Испытательные лаборатории
4. Ветеринарные лаборатории

23 В каких лабораториях можно проводить обучение сотрудников
1. Технологические пищевые лаборатории
2. Санитарно-технологические лаборатории
3. Испытательные лаборатории
4. Ветеринарные лаборатории

24 Для определения полноты вложения сырья учитывают показатели:

1. Органолептические и физико-химические
2. Органолептические
3. Химические
4. Комплексные

25 Однородная партия продукции это -

1. Продукция однородная по видам сырьЯ
2. Продукция, производимая предприятием в смену либо в сутки
3. Обеденная продукции
4. Все вышеперечисленное

26 Отбор проб для лабораторного исследования проводится в предприятиях, реализующих обеденную продукцию:

1. в экспедиции
2. в торговом зале
3. путем контрольной закупки
4. у потребителя

27 Для лабораторного исследования пробы берут

1. После органолептической оценки все виды продукции
2. После органолептической оценки только те виды продукции, которые имеют низкие баллы.
3. Только от продукции без упаковки
4. Сразу из котла все блюда представленные в меню

28 Средняя проба это –

1. Репрезентативная часть конечной пробы
2. Часть обьединенной пробы, предназначенная для проведения исследований
3. Часть обьединенной пробы, предназначенная для проведения исследований (проба Аи Б)
4. Часть от однородной пробы, точечных проб пробы, предназначенная для проведения исследований

29 Контрольная проба это –

1. Часть средней пробы, хранящаяся в лаборатории, предназначенная для повторного исследования
2. Часть средней пробы, хранящаяся в лаборатории, предназначенная для исследования при возникновении споров
3. Часть средней пробы, хранящаяся в лаборатории, предназначенная для формирования тестового образца
4. Совокупность идентичных точечных проб

30 Выборка это –

1. Число единиц транспортной и потребительской тары с продукцией
2. Наименование блюд подлежащих исследованию
3. Совокупность единиц продукции, отобранной для контроля из партии
4. Количество однородной продукции, изготовленной одним производителем

31ЛОТ это –

1. Отдельные блюда, подлежащие оценке качества
2. Продукция предназначенная для исследований
3. Определенное количество продукции, произведенное при условиях, считающимися одинаковыми

32 Экспертиза продуктов не проводится если,

1. Условия хранения не соответствуют требованиям
2. Отмечается повреждения тары
3. Отсутствует сертификат на данную продукцию
4. Отсутствуют документы на данную партию продукции

33 Точечную массу навески для проведения исследований упакованных продуктов определяют

1. 5-10% мест из партии
5 шт из партии
2. В соответствии с нормативными документами на методы исследования
3. Из всех единиц упаковки по 1% но не менее 5шт

34 Какими документами сопровождаются пробы в лабораторию для анализа

1. Акты изъятия проб и направление на исследование
2. Акты изъятия проб
3. Сертификаты на продукцию
4. Товарно-транспортная накладная и акты изъятия проб

35 Сроки исследования в лаборатории доброкачественной продукции

1. 1 час
2. 36 часов
3. часов
4. часа

36 Сроки исследования в лаборатории наполнителя

1. 1 час
2. 36 часов
3. часов
4. 2-3 часа

37Сроки исследования в лаборатории полноты вложения сырья
1. 12 часов
2. 3-4 дня
3. 3-4 часа
4. 24 часа

38 Сроки доставки пробы в лабораторию не должны превышать с момента отбора
1. 2 часа
2. 4-6 часов
3. 12 часов
4. 1 час

39 Когда используется удвоенное количество образцов для производственного контроля.
1. При сбое в работе холодильного оборудования;
2. В летний период.
3. При повторных исследованиях;

40 Для контроля качества суточную пробу от приготовленного блюда отбирают.
1. Порционные блюда в полном объеме;
2. От порционного блюда в стерильную посуду по 50г.
3. От приготовленных для порционного блюда продуктов по 200гр.

41 Масса контрольной пробы при отборе супов равняется

1. 5 порциям
2. 0,5 л
3. 2 порции
4. 250г

42 При отборе супов переносят в лабораторную посуду
1. проба с раздачи
2. все 5 порций
3. контрольную пробу

4. проба с раздачи и одна контрольная

43 Для чего выписывают два экземпляра «Акта выемки проб»

1. для списания с материально ответственного лица изъятое
2. для отчетности, произведена выемка
3. для списания с материально ответственного лица. если что-то будет на в порядке
4. на случай если потеряют один экземпляр

44 В «Акта выемки проб» указывается:
1. органолептическая оценка из бракеражного журнала
2. органолептическая оценка, проведённая работником лаборатории
3. органолептическая оценка потребителя
4. органолептическая оценка экспертной комиссии

45 Где отбирается проба вторых блюд

1. на раздаче путем контрольной закупки
2. на раздаче путем контрольной закупки или у потребителя.
3. только у потребителя
4. из общего котла

46 После отбора проб в рубленных изделиях суммарная массы скольких изделий не должна иметь отклонений
1. 10 изделий
2. 20 изделий
3. 12 изделий
4. 2 изделий

47 Для отбора контрольной пробы гарнира содержимое котла перемешивается, и проба отбирается

1. В 4 местах не ближе, чем в 5 см от стенок котла.
2. в 3-5 местах не ближе, чем в 5 см от стенок котла.
3. В середине не ближе, чем в 2 см от стенок котла
4. В 4 местах не ближе, чем в 1 см от стенок котла

48 Для отбора контрольной пробы соуса берут навеску массой

1. 0,5л
2. 100г
3. 250г
4. 1 литр

49 В чем суть экспресс-метода определения природы жира

1. Обонятельный метод
2. Органолептическим анализом
3. Физико-химическим методом
4. Как и для фритюрных жиров

50 Для исходного образца пробы полуфабрикатов из рубленой массы сколько отбирается изделий

1. Из каждой упаковки 10 штук изделий
2. 10 штук изделий
3. 10х3 изделий
4. 3изделия

51 При отборе полуфабрикатов из рубленой массы в экспедиции осматривается партия продукции, сколько упаковок отбирается при разном количестве упаковок в партии (соотнести)

1 если в ней 10 упаковок и менее;
2 10–50 упаковок ;
3 более 50 упаковок
а) отбирается 3 упаковки
б)отбирается 5 упаковок
в)отбирается 7-10 упаковок

52 При отборе полуфабрикатов из рубленой массы из средней пробы отбирается лабораторная проба, равная:

1. 4 штукам с массой более 75 г/шт. или 6 штукам с массой менее 75 г/шт.
2. 4 штукам с массой более 50 г/шт. или 6 штукам с массой менее 25 г/шт.
3. 2 штукам с массой более 75 г/шт. или 6 штукам с массой менее 15 г/шт.
4. 4 штукам с массой более 40 г/шт. или 6 штукам с массой менее 50 г/шт.

53 Для отбора проб мелкокусковых полуфабрикатов из разных упаковок отбирается по
1. 0,5кг продукции
2. 1 кг продукции
3. 250г продукции
4. 2кг продукции

54 Для отбора проб мелкокусковых полуфабрикатов для лабораторных анализов отбирают

1. 0,5кг продукции
2. 1 кг продукции
3. 250г продукции
4. 200–300 г продукции.
5.

55 Для отбора пробы бульона содержимое котла перемешивается, отбирается в лабораторную посуду.
1. 0,75 л бульона
2. 250 мл бульона
3. 500 мл бульона
4. 1 л бульона

56 **Полуфабрикат из теста** из каждой осмотренной упаковки отбирается проба массой
1. 300-500 г продукции
2. 1 кг продукции
3. 250г продукции
4. 200–300 г продукции

57 Отбор проб **Полуфабриката из теста** производится методом

1. Гомогенизации
2. Вымешивания

3. Квартования
4. Разделения

58 При отборе горячих напитков в контрольную пробу входит
1. 5-10 порций
2. 3 порции
3. 2 порции
4. 3-4 порции

59 Методы подготовки к исследованию заправочных супов
1. Метод гомогенизации
2. Методом разделения
3. Метод выпаривания
4. Все вышеперечисленное

60 При органолептической оценке закодированных проб, которые размещаются в ряду по мере изменения интенсивности ощущений от меньшего к большему, применяется

1. Метод гомогенизации
2. Методом разделения
3. метод ранжирования
4. метод scoring

61Оценка двух пар закодированных проб путем сравнения со стандартной шкалой, применяющейся для важнейших видов продукции, в том числе для продукции народного потребления, проводят методом:

1. Метод парного сравнения
2. Метод «дуо-трио»
3. Метод гедонический
4. метод ранжирования

62Органолептический анализ - это анализ продуктов питания, в том числе продукции общественного питания с помощью

1. Экспериментальных методов
2. Органов чувств.
3. Физико-химических методов
4. Реологических методов

63 Явление вкусовой адаптации это –
1. минимальное количество вещества, необходимое для ощущения вкуса;
2. привыкание к вкусовым ощущениям
3. задержки вкусовых ощущений после удаления раздражителя
4. минимальная концентрация вещества, обнаруживаемая на вкус.

64 Ощущение, восприятие нервных окончаний, расположенных на слизистой оболочке (ближе к переносице) в верхней части носа называется

1. букет
2. запах
3. обоняние
4. флевор

65 Для определения внешнего вида используют метод
1. Аудио метод
2. Метод дифференциации
3. Визуальный метод
4. Осязательный метод

66 Методы приемлемости и предпочтения проводятся
1. Экспертной группой
2. Потребителями
3. Производителями продукта
4. Всеми выше перечисленными

67Технологические требования к салату из свежих овощей:

1. Сервировочное оформление
2. тщательная обработка и нарезка
3. соблюдение санитарных правил при приготовлении

68Технологические требования к салату с вареными овощами и мясом:

1. соблюдение и сохранение формы нарезки.
2. Сервировочное оформление
3. соблюдение санитарных правил при приготовлении

69 Технологические требования к супам-пюре:

1. консистенция однородная, отсутствие хлопьев белка.
2. Однородность и эластичность
3. Нежность и сочность

70 Технологические требования к бульонам:

1. Однородность и эластичность
2. Пластичность и прозрачность
3. прозрачность, интенсивность цвета.

71 Технологические требования к вторым мясным, рыбным жареным блюдам:

1. Равномерная румяная корочка на поверхности.
2. Ярко выраженный аромат блюда
3. Прозрачность выделяющегося бульона на разрезе

72 Технологические требования к вторым блюдам из круп:

1. Зерна не переварены
2. Однородность и эластичность
3. Пластичность и нежность

73Технологические требования к картофельному пюре:

1. Консистенция однородная, пышная, цвет соответствует введенным продуктам
2. Однородность и эластичность
3. Пластичность и нежность, блеск

74Технологические требования к киселям:

1. Аромат, однородность, упругость
2. Блеск, плотность, волокнистость
3. Однородная консистенция, без подсохшей корочки.

75 Требование ко всем блюдам:

1. Правильное оформление
2. Соблюдение температуры подачи
3. Соответствие технологической карте
4. Сбалансированность по основным показателям

76 В предприятиях общественного питания чаще всего применяется балльная система (соотнесите) а)25 баллов б)30 баллов

1 для кондитерских изделий;
2 для кулинарной продукц

77 Блюдо в реализацию не допускается если

1. Два показатели качества имеют низкую оценку
2. Все показатели качества имеют низкую оценку
3. По показателям блюдо оценено на 17 баллов
4. Один из наиболее важных показателей качества имеет оценку «неудовлетворительно»

78 Коэффициент важности при органолептической оценке подразумевает

1. Использование только для отдельных показателей
2. Использование только для отдельной кулинарной продукции
3. Значимость показателей качества

79 К косвенным методами определения массовой доли сухих веществ относится

1. удельный весовой метод
2. электрометрический метод
3. высушивание
4. рефрактометрический метод

80 Вода, связанная химически с помощью пептидных связей и удерживаемая адсорбцией, может быть удалена из продукта только при воздействии

1. Высоких температур
2. Криоскопически
3. Рефрактометрическим методом
4. Методом ядерно-магнитного резонанса

81 К стандартным (арбитражным) методам относят метод высушивания при температуре

1. 100°С до постоянной массы
2. 65°С до постоянной массы
3. 120-130°С до постоянной массы
4. 102-105°С до постоянной массы

82 Коэффициент пересчета азота на белок составляет

1. 6,25
2. 1,25
3. 3,40
4. 4,00

83 Сущность метода определения азота (метод Къельдаля) заключается в том, что обезвоженную и обезжиренную навеску минерализуют

1. В крепкой серной кислоте
2. В крепкой соляной кислоте
3. В крепкой азотной кислоте
4. В изоамиловом спирте

84 При перегонке по методу Къельдаля аммиак может улетучиться его улавливают

1. титрованным раствором серной кислоты.
2. титрованным раствором соляной кислоты

3. титрованным раствором NaOH
4. титрованным раствором KOH

85 Экстракционно-весовой метод определения жира основан на том, что из обезвоженной навески с помощью растворителя вымывается жир (экстрагируется). В качестве растворителя используют:

1. спирты
2. эфиры
3. хлороформ
4. органические кислоты

86 При определении жира волюмометрическим методом (Гербера) используют прибор

1. Бутирометр
2. Экстрактор
3. Бюретку
4. Центрифугу

87 Определение сахаров йодометрическим методом проводят для

1. Любых кулинарных изделий
2. Для творожных изделий
3. Для мучных изделий
4. Для крупяных каш

88 Метод колориметрический определения сахаров проводится в кювете с длинной оптического пути

1. 10мм
2. мм
3. 15 мм
4. 45 мм

89 Определение концентрации водородных ионов проводят для

1. Определения качества продукта
2. Определения начала порчи продукта
3. Определения сахаристости продукта
4. Определения свежести продукта

90 Определение концентрации водородных ионов проводят методом
1. Потенциометрическим
2. Рефрактометрическим
3. Нефелометрическим
4. Оптическим

91 Титруемая кислотность продукта выражается
1. ммоль/см^3
2. в г/%
3. градусах Тернера (°Т)
4. градусах Неймана (°Н)

92 Сущность метода Мора заключается в реакции обмена между поваренной солью и азотнокислым серебром, в результате которого образуется осадок
1. Белого цвета
2. Хлопьевидный осадок
3. кирпично-красного цвета
4. розового цвета

93 В методе определения природы наполнителя в котлетной массе используют раствор Люголя. В зависимости от наполнителя происходит окрашивание (соотнести)
1 крахмала пшеничного хлеба цвет раствора
2 картофель, то цвет будет
3 пшено, то цвет будет
а) синеватый, грязносиний
б) лиловым, малиновым, свекольным
в) синий, темно-зеленый

94 Определить степень прожаристости можно путем
1. проб на фосфатазу и пероксидазу
2. по внешнему виду
3. путем прокалывания продукта

95 Для определения степени прожаристости по пробе на пероксидазу используют реакцию с гваяковой смолой. В результате продукт окрашивается в синий цвет. Это свидетельствует
1. о недостаточности кулинарной обработки
2. о достаточности кулинарной обработки

96 Фальсификация жира обнаруживается **люминесцентным методом**, в котором используются люминофоры. В ультра-фиолетовых лучах каждому виду жира соответствует свой характерный цвет (соотнести)1 Масло сливочное
2 маргарин
3 кулинарный жир

а) серо-голубой
б) желтый
в) бледно-голубого до голубовато-серого

97 Степень окисленности фритюрных жиров устанавливают по содержанию свободных жирных кислот (кислотное число), по коэффициенту преломления жира, который определяется с помощью
1. рефрактометра
2. колориметра
3. экстрактора
4. потенциометрически

98 Что следует хранить до полного использования продукта
1. Упаковочную тару
2. Маркировочный ярлык
3. Сертификат соответствия качеству

100 По окончанию рабочей смены необходимо проводить:
1. Дезинсекцию

2. Дезинфекцию
3. Деодорацию и дезинвазию
4. Влажную уборку

101 Оценка безопасности пищевой продукции осуществляется по нормируемой массе продукта, в которой не допускается наличие бактерий группы кишечных палочек, большинства условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенных микроорганизмов – это

1. в 1 $см^3$
2. в 1 г или 1 мл продуктов
3. в 1 л продуктов
4. в 100 г продуктов

102 К методам лабораторной диагностики пищевых отравлений относят

1. Бактериологический, серологический, биологический
2. Бактериологический, химический, биологический
3. Физический, химический, биологический
4. Бактериологический, физический , биологический

103 Повышает степень микробной контаминации пищевого сырья и продуктов
1. Механическая обработка
2. Химическая обработка
3. Термическая обработка
4. Замораживание

104 Основные продукты, с которыми чаще всего связано возникновение сальмонеллезов

1. кондитерские изделия
2. молоко и молочные продукты
3. мясо и мясопродукты
4. овощи

105 Основной задачей санитарно- эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов является определение:

1. соответствия продукта государственным стандартам
2. органолептических свойств, физико-химических и бактериологических показателей продукта
3. пищевой ценности и безвредности продукта для здоровья
4. эпидемиологической и токсикологической безопасности продукта

106 На какие организации общественного питания распространяются санитарные правила
1. Действующие
2. Строящиеся
3. Реконструируемые
4. Все варианты

107 За качеством и безопасностью продукции осуществляется производственный контроль в соответствии:

1. Медицинскими правилами
2. Санитарными нормами
3. С постановлением УК РФ
4. Технике безопасности

108 Показатели качества питьевой воды, используемой пунктами питания на полевых станах по коли-титру и коли-индексу

1. Не более 3шт./1л.воды, не более 1шт./в 300г.;
2. Должны отсутствовать;
3. Отрицательные.

109 Наибольшую потенциальную опасность в общественном питании представляют нарушения:

4. температурных условий хранения сырья
5. сроков реализации полуфабрикатов
6. заключительного этапа приготовления и реализации пищи
7. механической обработки продовольственного сырья

110 Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляют в соответствии

1. гигиенических требований
2. сроком хранения
3. нормативам по хранения по видам продуктов

111 Пищевые продукты, которые чаще всего могут являться причиной возникновения ботулизма, за исключением:

1. рыба соленая домашнего приготовления
2. грибные и овощные консервы
3. свинина (соленая, копченая) домашнего приготовления
4. овощные консервы в томатной заливке промышленного производства

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 8 с.

3. Рабочая программа учебной дисциплины Б.1.В.12 Технохимический контроль учет на предприятиях отрасли / разраб. Е.Б. Сафиулина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2026. – 24 с.