

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по дисциплине

Обеспечение безопасности пищевых продуктов
программы подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
Председатель ПЦК
Москаева Н.В

СОГЛАСОВАНО
1-й зам.директора
О.С. Макарова

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»

преподаватель

Суханбердина Д.Х

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» председатель ПЦК Н.В. Москаева

(место работы)

(занимаемая должность)

(ФИО)

(место работы)

(занимаемая должность)

(ФИО)

Дата актуализации	Результат актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	6
2.3 ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	8
3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	9
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	18

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств (ФОС) учебной дисциплины Обеспечение безопасности пищевых продуктов – совокупность методических материалов, форм и процедур текущего контроля знаний, промежуточной аттестации, обеспечивающих оценку соответствия образовательных результатов (умений, знаний, компетенций) обучающихся требованиям ФГОС СПО.

ФОС по учебной дисциплине Обеспечение безопасности пищевых продуктов сформирован из комплектов контрольно-оценочных средств (далее – комплекты КОС), созданных в соответствии с рабочей программой данной дисциплины.

ФОС по учебной дисциплине Обеспечение безопасности пищевых продуктов сформирован в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.14 г. рег. № 384, рабочая программа учебной дисциплины, Положение о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и переводе обучающихся на следующий курс, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Предметы оценивания

В результате освоения учебной дисциплины Обеспечение безопасности пищевых продуктов обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

Умения	
У 1	использовать систему знаний об общих принципах обеспечения безопасности пищевой продукции для разработки и внедрения систем пищевой безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях
У 2	прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией.
Знания	
З 1	основные виды опасностей естественного и техногенного происхождения, связанных как с исходным сырьём, так и образующиеся в конечных пищевых продуктах в результате переработки, упаковки, хранения и реализации;
З 2	основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией;

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

Обучающиеся допускаются к дифференцированному зачету при наличии результатов текущей аттестации.

2.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины «Обеспечение безопасности пищевых продуктов»

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения		
У -1. использовать систему знаний об общих принципах обеспечения безопасности пищевой продукции для разработки и внедрения систем пищевой безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях У-2. прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией.	<ul style="list-style-type: none"> – Составление таблиц; – решение ситуационных задач; – тестирование. 	Результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы, тестов.
Знания		
З-1- основные виды опасностей естественного и техногенного происхождения, связанных как с исходным сырьём, так и образующиеся в конечных пищевых продуктах в результате переработки, упаковки, хранения и реализации З-2-основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией;	<ul style="list-style-type: none"> – Составление таблиц; – тестирование – Заполнение таблиц – решение ситуационных задач – тестирование 	Результаты выполнения практических заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, тестирования, устного или письменного опроса, доклада, презентации.

2.3 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Обеспечение безопасности пищевых продуктов»

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Проверяемые У, З, ОК	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК
Раздел 1. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции				
Тема 1.1 Основные проблемы обеспечения безопасности продовольственных товаров	Решения ситуационных задач и тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы,	З-1,З-2		У-1, У-2, З-1,З-2
Тема 1.2.. Основная классификация опасностей и их краткая характеристика.	Решения тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы,	У-2, У-1,З-1,З-2,З		
Раздел 2 Организация работ по разработке системы НАССР				
Тема 2.1. Основы НАССР	Решения ситуационных задач и тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы.	У-1, У-2, ,З-2,З-1,	<i>Дифференцированный зачет</i>	У-1, У-2, З-1,З-2

3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Задания к входному контролю 1 вариант

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
1	Качество это: А) совокупность характеристик объекта относящихся к его способности Б) требование продукции отвечающие нормативным документам В) соответствие продукции нормативным документам	А
2	Нормативные документы: А) государственные документы, в соответствии с которыми осуществляют изготовление продукции, хранение, реализацию Б) государственные правила по хранению продукции В) технические инструкции, технологические условия, рецептуры.	А
3	Потери качества: А) потери биологические, механические Б) потери вызванные не реализации потенциальных возможностей в процессах и в ходе деятельности В) потери в количестве и качестве	Б
4	Управление качеством: А) методы и виды деятельности, используемые для выполнения требований к качеству Б) система и контроль за качеством продукции. В) мероприятия по улучшению качества продукции	А
5	Оборот пищевых продуктов: А) производство, продажа, утилизация Б) производство и реализация В) купля продажи, хранение и перевозки	В
6	Продовольственное сырье: А) сырье растительного, животного, микробиологического, минерального искусственного происхождения Б) сырье натурального и искусственного происхождения В) сырье растительного, животного происхождения, перерабатывающих предприятий	А
7	Продукты диетического питания: А) отвечающие потребностям ГОСТа и НД Б) лечебное, профилактические, детского питания В) лечебные и профилактические	В
8	Биологическая ценность продукта: А) отражает его способность удовлетворять потребность организма в белках, жирах, углеводах. Б) отражает его способность удовлетворять потребность в незаменимых аминокислотах В) отражает его способность удовлетворять потребность организма во всех питательных и минеральных веществах, витаминах	Б
9	Какие продукты называются безопасными? А) продукты, в которых содержание различных ингредиентов не превышает их предельно допустимые концентрации; Б) продукты, содержащие токсичные вещества в количествах, допустимых	В

	санитарно-гигиеническими нормативами; В) продукты, не содержащие совсем токсичных веществ, представляющих опасность для здоровья людей	
10	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.	В

2 вариант

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
1	Что такое загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания? А) процесс привнесения в продовольственное сырье и продукты питания различных загрязнителей, негативно влияющих на их качество; Б) процесс, обуславливающий попадание в продовольственное сырье и продукты питания токсичных веществ, негативно влияющих на их качество и на живой организм; В) процесс, в результате которого происходит эмиссия загрязняющих веществ в продовольственное сырье и продукты питания.	А
2	Какие вещества называются ксенобиотиками? А) вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами; Б) вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами, не обладающие токсичностью; В) чужеродные вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность.	В
3	Какая концентрация считается предельно допустимой? А) не оказывающая вредного воздействия на окружающую среду; Б) концентрация, оценивающая количество вредного вещества в окружающей среде и организме человека, которая накапливаясь в них в течение определенного промежутка времени не оказывает на них вредного воздействия и не приводит к возникновению патологий в организме человека, обнаруживаемых современными инструментальными методами анализа; В) не оказывающего вредного воздействия на организм человека	Б
4	Что является источником загрязнения? А) природный объект; Б) хозяйственный объект; В) природный или хозяйственный объект, являющийся началом поступления загрязнителя в окружающую среду.	В
5	Охарактеризуйте мутагенное воздействие. А) воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии плода; Б) воздействие токсикантов, приводящее к образованию злокачественных опухолей; В) воздействие токсикантов, приводящее к качественным и количественным изменениям в генетическом аппарате клетки	В
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;	Б

	В) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.	
7	<p>Дайте определение биологической ценности пищевого продукта.</p> <p>А) показатель качества пищевого белка;</p> <p>Б) показатель, оценивающий аминокислотный состав пищевого продукта;</p> <p>В) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.</p>	В
8	<p>Дайте определение энергетической ценности пищевого продукта.</p> <p>А) свойство пищевого продукта, определяющее его пищевую ценность;</p> <p>Б) показатель, оценивающий калорийность пищевого продукта, т.е. долю энергии, которая может высвободиться из макронутриентов в ходе биологического окисления;</p> <p>В) показатель, оценивающий энергетическую потребность человека</p>	Б
9	<p>К каким веществам относятся витамины?</p> <p>А) жирорастворимым;</p> <p>Б) водорастворимым;</p> <p>В) жиро- и водорастворимым, обладающих высокой биологической активностью.</p>	В
10	<p>Что такое белки?</p> <p>А) высокомолекулярные соединения, состоящие из 80 различных аминокислот;</p> <p>Б) низкомолекулярные соединения;</p> <p>В) вещества, являющиеся активными ферментами.</p>	А

Критерии оценки:

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	9-10- баллов	
«Хорошо»	7-8- баллов	
«Удовлетворительно»	5 -6-баллов	
«Неудовлетворительно»	Ниже 5	

Задания к административному контролю

1 вариант

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа								
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">№ задания</th> <th style="width: 70%;">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г				
№ задания	Вариант ответа									
1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г									
1	<p>Установите соответствие между терминами и определениями</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Столбец 1</th> <th style="width: 70%;">Столбец 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Система ХАССП</td> <td>А) методы и виды деятельности оперативного характера, которые используют для выполнения требований к качеству</td> </tr> <tr> <td>2) Риск</td> <td>Б) совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП</td> </tr> <tr> <td>3) Управление качеством</td> <td>В) сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий</td> </tr> </tbody> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Система ХАССП	А) методы и виды деятельности оперативного характера, которые используют для выполнения требований к качеству	2) Риск	Б) совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП	3) Управление качеством	В) сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий	1-Б 2-В 3-А
Столбец 1	Столбец 2									
1) Система ХАССП	А) методы и виды деятельности оперативного характера, которые используют для выполнения требований к качеству									
2) Риск	Б) совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП									
3) Управление качеством	В) сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий									
2	<p>Установите соответствие между типами микроорганизмов и их значением</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Столбец 1</th> <th style="width: 70%;">Столбец 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Вредные</td> <td>А) вызывают заболевания, которые могут варьироваться от легких до представляющих угрозу для жизни</td> </tr> <tr> <td>2) Патогенные</td> <td>Б) Изменяют органолептику пищевых продуктов и делают их непригодными, или портят продукты. Влияют на качество пищевых продуктов, не обязательно на их безопасность</td> </tr> <tr> <td>3) Полезные</td> <td>В) добавляются в пищевые продукты или изредка естественно в них присутствуют ферментируют пищевые продукты, чтобы сохранить их и/или создать уникальный аромат и структуру могут оставаться в продукте или же уничтожаться при последующей термической обработке</td> </tr> </tbody> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Вредные	А) вызывают заболевания, которые могут варьироваться от легких до представляющих угрозу для жизни	2) Патогенные	Б) Изменяют органолептику пищевых продуктов и делают их непригодными, или портят продукты. Влияют на качество пищевых продуктов, не обязательно на их безопасность	3) Полезные	В) добавляются в пищевые продукты или изредка естественно в них присутствуют ферментируют пищевые продукты, чтобы сохранить их и/или создать уникальный аромат и структуру могут оставаться в продукте или же уничтожаться при последующей термической обработке	1-Б 2- А 3- В
Столбец 1	Столбец 2									
1) Вредные	А) вызывают заболевания, которые могут варьироваться от легких до представляющих угрозу для жизни									
2) Патогенные	Б) Изменяют органолептику пищевых продуктов и делают их непригодными, или портят продукты. Влияют на качество пищевых продуктов, не обязательно на их безопасность									
3) Полезные	В) добавляются в пищевые продукты или изредка естественно в них присутствуют ферментируют пищевые продукты, чтобы сохранить их и/или создать уникальный аромат и структуру могут оставаться в продукте или же уничтожаться при последующей термической обработке									
<p>Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</p>										
3	<p>Что такое генетически модифицированные продукты? А) продукты, полученные из трансгенных растений; Б) продукты, полученные из трансгенных животных; В) продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.</p>	В								
4	<p>Какова цель применения трансгенных растений? А) замедлить процесс селекции культурных растений; Б) удешевить продукты питания; В) получить растения с такими свойствами, которые не могут быть получены традиционными методами.</p>	В								
5	<p>Нормативные документы – это ... А) документ отвечающий за качество продукции Б) стандарты, ветеринарные и санитарные правила, нормы, требования к качеству и безопасности продуктов питания</p>	Б								

	В) указание по употреблению и хранению продуктов питания.	
6	Микотоксины – это... А) пестициды Б) антибиотики В) ядовитые грибы	В
7	Контаминанты – это... А) пищевые добавки Б) ядовитые грибы В) загрязнители пищевых продуктов	В
8	Консерванты добавляются в пищевые продукты для : А) для предохранения пищевых продуктов от высыхания Б) для придания вкуса и запаха пищевым продуктам В) для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения и годности	В
9	Безопасность пищевых продуктов – это: А) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования Б) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не предоставляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений В) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяется физиологические потребности человека в необходимых веществах.	Б
10	Пестициды представляют собой: А) вещества химического и биологического происхождения, применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, грызунов Б) вещества, участвующие в формировании вкуса, аромата, цвета продукта В) вещества, содержащиеся в бобах, арахисе и клерах	А
11	Биологически активные добавки – это: А) натуральные или идентичные натуральным вещества, предназначенные для непосредственного приема вместе с пищей с целью обогащения рациона человека биологически активными веществами Б) натуральные или идентичные натуральным вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты в процессе их производства с технологической целью и придания им определенных свойств, сохранения качества. Увеличения сроков хранения или годности В) все перечисленное	А
12	Причинами загрязнения пищевых продуктов является: А) отходы промышленных предприятий Б) выхлопные газы автотранспорта и неконтролируемое применение химических удобрений В) все перечисленное.	В
13	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения: А) в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека Б) в области установления, применения, исполнения обязательных требований к продукции. Процессам производства, эксплуатации, хранению, перевозке, реализации и утилизации. В) все перечисленное.	Б
14	Что такое пищевые добавки? А) 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;	А

	<p>Б) это природные 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;</p> <p>В) 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, имеют высокую питательной ценности.</p>	
15	<p>Самые опасные загрязняющие вещества – это...</p> <p>А) пестициды</p> <p>Б) тяжелые металлы</p> <p>В) антибиотики.</p>	Б

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 17-20: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
16	Наиболее опасные химические средства применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, грызунов, возбудителей болезней растений - ...	пестициды
17	Согласно российскому законодательству соответствие товара определенному уровню качества подтверждается - ...	сертификатом соответствия
18	Для уничтожения сорных растений применяют...	гербициды
19	Вещества химической и биологической природы, попадающие в пищу из окружающей среды называются	контаминанты
20	вещества, усиливающие вкус и аромат, которые вносят в пищевые продукты с целью улучшения их органолептических свойств, называются ...	ароматизаторы

2 вариант

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">№ задания</th> <th style="width: 70%;">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-В, 3-Б					
1.	<p>Установите соответствие понятий и их основных характеристик</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Контаминанты</p> <p>2) Нитраты</p> <p>3) Микотоксины</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) токсины, продуцируемые микроскопическими плесневыми грибами.</p> <p>Б) вещества химической и биологической природы, попадающие в пищу из окружающей среды</p> <p>В) соли азотной кислоты</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Контаминанты</p> <p>2) Нитраты</p> <p>3) Микотоксины</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) токсины, продуцируемые микроскопическими плесневыми грибами.</p> <p>Б) вещества химической и биологической природы, попадающие в пищу из окружающей среды</p> <p>В) соли азотной кислоты</p>	<p>1 – Б, 2 – В, 3 – А</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Контаминанты</p> <p>2) Нитраты</p> <p>3) Микотоксины</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) токсины, продуцируемые микроскопическими плесневыми грибами.</p> <p>Б) вещества химической и биологической природы, попадающие в пищу из окружающей среды</p> <p>В) соли азотной кислоты</p>					
2	<p>Установите соответствие понятий и их определениями</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>столбец 1</p> <p>1) пищевые добавки</p> <p>2) биологически активные добавки</p> <p>3) пищевые продукты</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>столбец 2</p> <p>А) продукты, произведенные из продовольственного сырья и используемые в пищу в натуральном или переработанном виде</p> <p>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;</p> <p>В) натуральные или идентичные натуральным вещества, предназначенные для непосредственного приема вместе с пищей с целью обогащения рациона человека биологически активными веществами</p> </td> </tr> </table>	<p>столбец 1</p> <p>1) пищевые добавки</p> <p>2) биологически активные добавки</p> <p>3) пищевые продукты</p>	<p>столбец 2</p> <p>А) продукты, произведенные из продовольственного сырья и используемые в пищу в натуральном или переработанном виде</p> <p>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;</p> <p>В) натуральные или идентичные натуральным вещества, предназначенные для непосредственного приема вместе с пищей с целью обогащения рациона человека биологически активными веществами</p>	<p>1 – Б, 2 – В, 3 – Г</p>		
<p>столбец 1</p> <p>1) пищевые добавки</p> <p>2) биологически активные добавки</p> <p>3) пищевые продукты</p>	<p>столбец 2</p> <p>А) продукты, произведенные из продовольственного сырья и используемые в пищу в натуральном или переработанном виде</p> <p>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;</p> <p>В) натуральные или идентичные натуральным вещества, предназначенные для непосредственного приема вместе с пищей с целью обогащения рациона человека биологически активными веществами</p>					
<p>Инструкция по выполнению заданий № 5 - 15: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</p>						
3	<p>Генетически модифицированные продукты</p> <p>А) продукты, полученные из трансгенных растений;</p> <p>Б) продукты, полученные из трансгенных животных;</p> <p>В) продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.</p> <p>Г) продукты, полученные с использованием азотных удобрений</p>	<p>В</p>				
4	<p>Посторонним вредным веществам пищи не относится</p> <p>А) пищевые добавки</p>	<p>Б</p>				

	Б) БАДы В) контаминанты Г) ксенобиотики	
5	Для уничтожения сорных растений применяют: А) фунгициды Б) бактерициды В) гербециды. Г) все перечисленное	В
6	Согласно российскому законодательству соответствие товара определенному уровню качества подтверждается - ... А) товарным знаком Б) сертификатом соответствия В) нормативно-технической документацией Г) накладной	Б
7	Вещества, не относящиеся к пищевым добавкам - ... А) аминокислоты Б) консерванты В) эмульгаторы Г) антиокислители	А
8	Наиболее опасные химические средства применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, грызунов, возбудителей болезней растений - ... А) ферменты Б) антиокислители В) нитраты Г) пестициды.	А
9	К синтетическим относится краситель: А) шафран Б) тартразин В) бета-каротин Г) фуксин кислый	Б
10	Фальсифицированные пищевые продукты – это: А) продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу Б) продукты, умышленно измененные (поддельные) или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной В) продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания. Г) объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, вода, используемые для производства пищевых продуктов.	Б
11	Пищевая добавка, предназначенная для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения: а) пищевой краситель б) пищевой уплотнитель в) консервант.	В
12	Причинами загрязнения пищевых продуктов является: А) отходы промышленных предприятий Б) выхлопные газы автотранспорта В) неконтролируемое применение химических удобрений Г) все перечисленное.	Г
13	Контроль за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: А) производственный контроль Б) ведомственный контроль В) государственный контроль	А

	Г) внеплановый контроль	
14	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения: А) в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека Б) в области установления, применения, исполнения обязательных требований к продукции. Процессам производства, эксплуатации, хранению, перевозке, реализации и утилизации. В) все перечисленное.	А
15	Вещества, вызывающие повышенную чувствительность организма к воздействию факторов внешней среды: А) токсины; Б) аллергены; В) канцерогены. Г) пестициды	Б

Блок Б

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
Инструкция по выполнению заданий 16 – 20: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова		
16	На какой стадии пищевые добавки вносят в продукт	на стадии производства продукта;
17	Самые опасные загрязняющие вещества	тяжелые металлы
18	Средства для удаления листьев и ботвы	Дефолианты
19	Способность химических веществ вызывать нарушения жизнедеятельности организма – отравление	Токсичность
20	Средство обеспечения контроля качества продовольственных товаров.	маркировка

Критерии оценки:

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	18-20- баллов	
«Хорошо»	15-17- баллов	
«Удовлетворительно»	10 -14-баллов	
«Неудовлетворительно»	Ниже 10	

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ ИСЫРЬЯ

4.1. Задания для дифференцированного зачета:

Теоретическая часть

1. Расскажите, что такое безопасность продуктов питания, из каких критериев она складывается
2. Классифицируйте вредные вещества, поступающие в организм человека с пищей.
3. Перечислите источники и пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.
4. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.
5. Расскажите что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем заключается их опасность для здоровья человека?
6. Классифицируйте микробные пищевые отравления и их возбудителей.
7. Объясните что такое пищевая интоксикация. Дайте понятие стафилококкового отравления (возбудитель, симптомы, причины, пути попадания, профилактика).
8. Расскажите что такое "ботулизм". Профилактика ботулизма.
9. Дайте понятие пищевой инфекции. Перечислите наиболее распространенные пищевые инфекции, вызываемые различными источниками заражения.
10. Назовите пути попадания радиоактивных веществ в организм человека
11. Дайте характеристику пестицидов и расскажите о способах снижения их остаточных количеств в сырье и продуктах питания.
12. Расскажите об источниках нитратов и способах снижения их в пищевом сырье.
13. Перечислите требования, предъявляемые к полимерным упаковочным материалам и от чего они зависят.
14. Перечислите основные документы, на основе которых осуществляется регулирование проблем качества и безопасности пищевых продуктов. Укажите критерии опасностей продуктов питания.
15. Назовите общие принципы системы НАССР;
16. Расскажите о создании системы НАССР;
17. Расскажите о применении системы НАССР;
18. Назовите основные этапы внедрения системы НАССР;
19. Назовите критерии качества и безопасности пищевых продуктов;
20. Расскажите, как осуществляется анализ рисков по диаграмме;
21. Расскажите, как осуществляется управление несоответствующей требованиям пищевой продукцией;
22. Расскажите, как осуществляются корректирующие действия.

23. Укажите, какие опасные факторы могут накапливаться в сырье при нарушении температурно-влажностного режима хранения?
24. Укажите, в чем заключается опасность повышенного содержания микроорганизмов в сырье и материалах?
25. Что относится к химическим опасным факторам, контролируемым в принимаемом сырье нормативным документом (СанПиН);
26. Расскажите, какую опасность представляют для сырья и материалов грызуны и насекомые
27. Приведите примеры химических опасных факторов и назовите причины их появления.
28. Что такое ККТ и от чего зависит их количество?
29. Укажите, какая информация, необходимая для анализа опасных факторов и выявления критических контрольных точек
30. Какие из нормативных документов следует принимать в расчет при выявлении ККТ на входном контроле?
31. Укажите, какие опасные факторы вероятнее всего присутствуют в каждом из видов сырья?
32. Укажите, какие из опасных факторов могут повлиять на безопасность сырья?
33. Укажите, какие из опасных факторов могут повлиять на стойкость продукта при хранении?
34. Расскажите о возникновении, каких опасностей может привести нарушение режимов хранения сырья и материалов на предприятии? Приведите примеры физических опасных факторов и назвать причины их появления в сырье и материалах?
35. Перечислите основные направления по профилактике радиоактивного загрязнения окружающей среды.

Практическая часть

Задание 1. Распределите названия пищевых красителей в таблице в зависимости от их происхождения: сахарный колер(E150), серебро(E174), каротины(E160), тартразин(E102), диоксид титана(E171), понсо 4R (E124), хлорофилл(E140), индигокармин(E132), оксиды железа(E172), кармины, кошениль(E120), диоксид титана(E171), каротиноиды(E161), золото(E 174), антоцианы(E163).

Натуральные красители	Синтетические красители	Неорганические минеральные красители

Задание 2. На упаковке пищевого продукта указан следующий состав:

Шоколад молочный: Сахар, какао тертое, какао масло, молоко сухое цельное, сыворотка сухая молочная, эмульгаторы лецитин, E476, ароматизатор ванилин, жир молочный

Определите, какие эмульгаторы или стабилизаторы содержатся в данном пищевом продукте, и дайте их характеристику.

Задание 3. На упаковке пищевого продукта указан следующий состав:

Круассаны: Мука пшеничная хлебопекарная, вода, начинка(сливки растительные, растительные жиры, сахар, казеинат натрия, стабилизатор E420, E463, E332, соль, ароматизаторы, бета-каротин), маргарин столовый, сахар. яйцо куриное, дрожжи прессованные, ванилин, лимонная кислота.

Определите, какие эмульгаторы или стабилизаторы содержатся в данном пищевом продукте, и дайте их характеристику.

Задание 4. На упаковке пищевого продукта указан следующий состав:

Майонез оливковый: Дезодорированное растительное подсолнечное масло, масло оливковое, яичный порошок, сухое молоко, уксус, сода пищевая, сахар, натуральный ароматизатор «горчица», соль, сорбиновая кислота, бензоат натрия, вода, модифицированный крахмал E1414, стабилизатор E1450

Определите, какие эмульгаторы или стабилизаторы содержатся в данном пищевом продукте, и дайте их характеристику.

Задание 5. На упаковке пищевого продукта указан следующий состав:

Рулет бисквитный: Сироп глюкозный, мука пшеничная, жиры растительные, продукты яичные, сахар, глазурь (сахар, жиры растительные, какао порошок, эмульгаторы –лецитин, эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных кислот, ароматизатор, идентичный натуральному-ванилин, разрыхлитель, консервант-сорбат калия, регулятор кислотности-лимонная кислота

Определите, какие эмульгаторы или стабилизаторы содержатся в данном пищевом продукте, и дайте их характеристику.

Задание 6. На упаковке пищевого продукта указан следующий состав

Сгущенка вареная: Сахар-песок, молоко обезжиренное или молоко обезжиренное восстановленное, сыворотка молочная восстановленная, масло пальмовое или жир растительный, жир молочный, эмульгатор E407, E412

Определите, какие эмульгаторы или стабилизаторы содержатся в данном пищевом продукте, и дайте их характеристику.

Задание 7. Распределите названия подсластителей по колонкам таблицы: Глюкоза, стевиозид, сахарин, цикламаты, ксилит, фруктоза, сорбит, сахароза, аспартам, мед, ацесульфам калия, лактоза

Натуральные подсластители	Синтетические подсластители

Задание 8. Распределите названия пищевых красителей в таблице в зависимости от их происхождения: сахарный колер(E150), серебро(E174), каротины(E160), тартразин(E102), диоксид титана(E171), понсо 4R (E124), хлорофилл(E140), индигокармин(E132), оксиды железа(E172), кармины, кошениль(E120), диоксид титана(E171), каротиноиды(E161), золото(E 174), антоцианы(E163).

Натуральные красители	Синтетические красители	Неорганические минеральные красители

Задание 9. Ответьте на вопросы и вычеркните соответствующие названия красителей в клетках кроссворда.

1. Вещество, придающее или усиливающее цвет пищевого продукта

2. Растительные красно-желтые пигменты, содержащиеся в моркови
3. Краситель, получаемый из насекомого кошенили.
4. Синтетический краситель синего цвета
5. Коричневый краситель натурального происхождения, сахарный ...
6. Синтетический краситель желтого цвета
7. Краситель зеленого цвета, получаемый из листьев и ботвы растений
8. Натуральный краситель, применяемый также в качестве ароматизатора.
9. Красный краситель, содержащийся в ягодах смородины, вишни, клюквы.

К	Р	Ь	А	Ш	Н
К	А	Л	Ф	Р	А
А	С	Е	Л	А	Н
Р	И	Т	Л	И	Т
М	И	А	З	Ф	О
Т	Н	Р	И	О	Ц
А	Р	Т	Н	Р	И
Г	О	И	Н	О	А
И	К	М	Х	Л	Н
Д	А	Р	Р	Е	Ы
Н	И	К	О	Л	К
Н	И	Т	О	Р	А

Задание 10. На упаковке пищевого продукта указан следующий состав:

Кетчуп шашлычный: Томатная паста, вода, сахар, соль, уксусная кислота, специи, пряности, крахмал (E1414), стабилизатор (E1450), консерванты (E200, E211)

Определите, какие пищевые добавки содержатся в данном пищевом продукте, и дайте их характеристику

4.2. Руководство для экзаменатора

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью практическую работу. Допускаются единичные незначительные ошибки, самостоятельно исправленные студентом.	
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении практической работы. Допускаются отдельные незначительные ошибки, исправленные студентом после указания на них.	
«Удовлетворитель»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания	

но»	программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении практической работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.	
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении практических заданий или не выполнивший их.	

