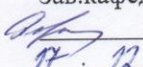


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой

 Дерканосова Н.М.
18.12.2015 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине **Б1.В.ДВ.6.2 «Экспертиза и безопасность пищевых концентратов и пищевых добавок»**
для направления **35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**
направленности (профиля) **«Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции»**

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-7	готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+
ПК-22	владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	Зачтено	Не зачтено

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-7	<p>Знать:</p> <p>1) характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>2) факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп пищевых концентратов и пищевых добавок.</p> <p>Уметь:</p> <p>1) пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>2) осуществлять процедуру идентификации;</p> <p>3) проводить экспертизу качества пищевых концентратов и пищевых добавок.</p> <p>Иметь навыки и/или опыт</p>	1-2	Сформированные и систематические знания характеристики потребительских свойств, показателей качества и дефектов пищевых концентратов и пищевых добавок, факторов, обуславливающих качество и безопасность различных групп пищевых концентратов и пищевых добавок.	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3 Реферат из задания 3.4	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3 Реферат из задания 3.4	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3 Реферат из задания 3.4

	<p>деятельности:</p> <p>1) владеть основными методами оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции;</p> <p>2) владеть основными положениями нормативных и правовых документов;</p> <p>3) владеть правилами проведения идентификации товаров.</p>							
ПК-22	<p>Знать:</p> <p>1) характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>2) факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп пищевых концентратов и пищевых</p>	1-2	Сформированные и систематические знания характеристики потребительских свойств, показателей качества и дефектов пищевых концентратов и пищевых добавок; факторов,	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4

	<p>добавок. 3) нормативно-правовые, нормативные и технические документы, регламентирующие качество и безопасность данной группы товаров. Уметь:</p> <p>1) пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность пищевых концентратов и пищевых добавок; 2) осуществлять процедуру идентификации; 3) проводить экспертизу качества пищевых концентратов и пищевых добавок. Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>1) владеть основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности пищевых концентратов и пищевых добавок;</p>		<p>обусловливающих качество и безопасность различных групп пищевых концентратов и пищевых добавок; нормативно-правовых, нормативных и технических документов, регламентирующих качество и безопасность данной группы товаров.</p>					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

	2) владеть правилами проведения идентификации; 3) владеть основными положениями нормативной документации в оценочной деятельности.							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-7	Знать: 1) характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов пищевых концентратов и пищевых добавок; 2) факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп пищевых концентратов и пищевых добавок. Уметь: 1) пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность пищевых концентратов и пищевых добавок; 2) осуществлять процедуру	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

	<p>идентификации;</p> <p>3) проводить экспертизу качества пищевых концентратов и пищевых добавок.</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>1) владеть основными методами оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции;</p> <p>2) владеть основными положениями нормативных и правовых документов;</p> <p>3) владеть правилами проведения идентификации товаров.</p>					
ПК-22	<p>Знать:</p> <p>1) характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>2) факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>3) нормативно-правовые, нормативные и технические</p>	<p>лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	Зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

<p>документы, регламентирующие качество и безопасность данной группы товаров.</p> <p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none">1) пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность пищевых концентратов и пищевых добавок;2) осуществлять процедуру идентификации;3) проводить экспертизу качества пищевых концентратов и пищевых добавок. <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <ol style="list-style-type: none">1) владеть основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности пищевых концентратов и пищевых добавок;2) владеть правилами проведения идентификации;3) владеть основными положениями нормативной документации в оценочной деятельности.					
--	--	--	--	--	--

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«зачтено», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой: знание характеристик потребительских свойств, показателей качества и дефектов пищевых концентратов и пищевых добавок; знание факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп пищевых концентратов и пищевых добавок; умение пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность пищевых концентратов и пищевых добавок; умение проводить экспертизу качества пищевых концентратов и пищевых добавок
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый «удовлетворительно»	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста
Продвинутый «хорошо»	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста
Высокий «отлично»	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста

Компетенция не сформирована	Обучающийся выявил существенные пробелы в знаниях	Менее 55 % баллов за задания теста
-----------------------------	---	------------------------------------

2.7 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.
4. Правильный ответ на один из приведенных вопросов в п 3.1

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к зачету

1. Состояние рынка пищевых концентратов. Значение в питании. Классификация пищевых концентратов.
2. Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд. Классификация, ассортимент и пищевая ценность.
3. Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
4. Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд. Требования к качеству и безопасности.
5. Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд. Экспертиза качества.
6. Пищевые концентраты сладких блюд. Классификация, ассортимент и пищевая ценность.
7. Пищевые концентраты сладких блюд. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
8. Пищевые концентраты сладких блюд. Требования к качеству и безопасности. Экспертиза качества.
9. Пищевые концентраты сладких блюд. Экспертиза качества.
10. Кулинарные соусы. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность кулинарных соусов. Сырье, технологические схемы производства.
11. Пищевые концентраты мучных изделий. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность кулинарных соусов. Сырье, технологические схемы производства.
12. Пищевые концентраты для детского питания. Классификация, ассортимент и пищевая ценность.
13. Пищевые концентраты для детского питания. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
14. Пищевые концентраты для детского питания. Требования к качеству и безопасности.
15. Пищевые концентраты для детского питания. Экспертиза качества.
16. Пищевые концентраты для детского питания на зерновой основе. Ассортимент и пищевая ценность. Особенности экспертизы качества.
17. Пищевые концентраты для детского питания на фруктово-ягодной и овощной основе. Ассортимент и пищевая ценность. Особенности экспертизы качества.
18. Пищевые концентраты для детского питания на молочной основе. Ассортимент и пищевая ценность. Особенности экспертизы качества.
19. Пищевые концентраты для детского питания на мясной и мясорастительной основе. Ассортимент и пищевая ценность. Особенности экспертизы качества.
20. Пищевые концентраты для детского питания на рыбной основе. Ассортимент и пищевая ценность. Особенности экспертизы качества.
21. Сухие завтраки. Классификация, ассортимент и пищевая ценность.

-
22. Сухие завтраки. Факторы, формирующие и сохраняющие качество.
 23. Сухие завтраки. Требования к качеству и безопасности.
 24. Сухие завтраки. Экспертиза качества.
 25. Снэки. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность кулинарных соусов.
- Сырье, технологические схемы производства, экспертиза качества.
26. Требования к маркировке пищевых концентратов
 27. Оценка соответствия пищевых концентратов. Формы и схемы подтверждения соответствия пищевых концентратов.
 28. Нормативные и технические документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности пищевых концентратов.
 29. Термины и определения в области пищевых добавок: Понятие о пищевых добавках. Назначение, роль в создании традиционных пищевых продуктов и продуктов питания нового поколения.
 30. Классификация пищевых добавок в соответствии с технологическим назначением.
 31. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта. Улучшители консистенции.
 32. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта. Пищевые красители.
 33. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта. Ароматизаторы.
 34. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта. Вкусовые вещества.
 35. Пищевые добавки, предотвращающие порчу продуктов. Химические и биологические antimicrobial средства
 36. Пищевые добавки, предотвращающие порчу продуктов. Антиокислители, препятствующие химической порче продукта.
 37. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства пищевых продуктов. Разрыхлители теста.
 38. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства пищевых продуктов. Желеобразователи. Пенообразователи.
 39. Классификация пищевых добавок по функциональным классам.
 40. Цифровая кодификация пищевых добавок с литерой «Е».
 41. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
 42. Общая характеристика этапов гигиенического регламентирования пищевых добавок в продуктах питания.
 43. Комплексные пищевые добавки. Назначение. Классификация. Влияние на формирование и сохранение потребительских свойств продовольственных товаров. Примеры.
 44. Улучшители. Механизмы действия с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, поведение в пищевых системах.
 45. Товарная экспертиза пищевых добавок
 46. Технологии подбора и применения пищевых добавок в пищевой продукт с учетом особенностей химического состава, функциональных свойств пищевых добавок и сырья, характера действия, вида продукта и других факторов.
 47. Подтверждение соответствия пищевых концентратов и пищевых добавок.
 48. Биологически активные вещества как добавки к пище. Понятие. Общая характеристика
 49. Особенности использования пищевых и биологически активных добавок в продуктах детского, диетического питания, функционального назначения.

3.2. Вопросы к экзамену

Экзамен по данной дисциплине не предусмотрен

3.3 Тестовые задания

1. Какое количество компонентов включено в рецептуру супов:
 - a. от 10 до 13;
 - b. от 5 до 10;
 - c. от 11 до 13;
 - d. от 13 и более.
2. Что не входит в состав соусов, не требующих варки?
 - a. свиной фарш;
 - b. говяжий фарш;
 - c. яичный порошок;
 - d. ржаная мука.
3. Концентраты, представляющие собой механическую смесь сахара-песка, крахмала картофельного или кукурузного, манной крупы, пшеничной муки, сухого молока и различных вкусовых добавок – это...
 - a. пищевые концентраты мучных изделий;
 - b. пищевые концентраты кулинарных соусов;
 - c. пищевые концентраты сладких блюд;
 - d. пищевые концентраты – сухие завтраки.
4. Что не входит в состав пищевых концентратов полуфабрикатов мучных изделий?
 - a. глутаминат натрия;
 - b. пшеничная мука;
 - c. бикарбонат натрия;
 - d. какао-порошок.
5. При производстве пищевых концентратов сухих завтраков, какой из перечисленных процессов отсутствует?
 - a. очистка зерна;
 - b. кондиционирование;
 - c. варка подготовленной смеси;
 - d. термическая обработка в «пушке».
6. Продукты детского питания на молочной основе классифицируют в зависимости от возраста и подразделяют на периоды:
 - a. от 0 до 1 года, от 1 года до 3 лет;
 - b. от 2,5 лет и старше;
 - c. от 0 до 1 года, от 1 года до 4 лет;
 - d. от 2 лет и старше.
7. В зависимости от состава сырья продукты детского питания на мясной основе делят на:
 - a. комбинированные, многокомпонентные;
 - b. комбинированные, однокомпонентные;
 - c. многокомпонентные, однокомпонентные;
 - d. комбинированные, однокомпонентные, многокомпонентные.
8. Какие продукты детского питания на зерновой основе различают по способу технологической обработки:
 - a. быстрорастворимые, не требующие варки;
 - b. требующие варки, быстрорастворимые, растворимое печенье;
 - c. гомогенизированные, протертые, крупноизмельченные;
 - d. пастеризованные, стерилизованные, сублимированные.

-
9. Продукты детского питания на рыбной основе в рацион питания ребенка вводят:
- с 7-10 месяцев;
 - с 8-9 месяцев;
 - с 5-9 месяцев;
 - с 8-10 месяцев.
10. Продукты детского питания на фруктово-ягодной основе по составу сырья делятся на:
- 3 группы;
 - 2 группы;
 - 4 группы;
 - 5 групп.
11. Натуральные (природные) или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения их качества – это ...
- биологически активные добавки;
 - комплексные пищевые добавки;
 - пищевые добавки;
 - технологические вспомогательные средства.
12. Рекомендуемые условия хранения пищевых концентратов первых обеденных блюд:
- температура не выше 20 ± 5 °С, ОВВ не более 75 %;
 - температура не выше 18 ± 5 °С, ОВВ не более 70 %;
 - температура не выше 25 ± 5 °С, ОВВ не более 75 %;
 - температура не ниже 30 ± 5 °С, ОВВ не более 70 %.
13. Срок хранения быстрорастворимых соусов:
- 3-4 месяца;
 - 4-6 месяцев;
 - 6-12 месяцев;
 - 12-18 месяцев.
14. К пищевым концентратам требующим варки относятся:
- кисели, муссы, концентраты на плодовых или ягодных экстрактах;
 - концентраты на плодовых или ягодных экстрактах или концентратных соках, желе, кисели;
 - концентраты молочные, муссы, желе, кисели, концентраты на плодовых или ягодных экстрактах или концентратных соках;
 - концентраты молочные, муссы, желе, кисели.
15. Пищевые концентраты сухие завтраки – это ...
- продукты готовые к употреблению без дополнительной обработки, изготовленные из различного злакового зерна;
 - механические смеси различного сырья животного, растительного происхождения, предварительно подвергнутые обработке и подобранные по заранее разработанной рецептуре;
 - смесь сухого яблочного пюре, картофельного крахмала и сахарного песка;
 - продукты для быстрого и легкого утоления голода, закуски, употребление которых происходит между делом или на ходу.
16. Влажность киселей на концентрированных соках составляет:
- 5-7,5 %, не более;
 - 7-10,5 %, не более;
 - 10-12,5 %, не более;
 - 5-8,5 %, не более.

-
17. По каким показателям оцениваются концентраты полуфабрикатов мучных изделий:
- влажность, содержание сахарозы, массовое содержание винограда, цукатов, орехов, содержание металлопримесей;
 - влажность, содержание сахарозы, массовое содержание винограда, цукатов, орехов, массовая доля жира;
 - влажность, содержание сахарозы, массовое содержание винограда, цукатов, орехов, массовая доля белка;
 - влажность, содержание сахарозы, массовое содержание винограда, цукатов, орехов, содержание минеральных примесей.
18. Продукты детского питания на молочной основе по назначению делят на:
- 4 группы;
 - 3 группы;
 - 6 групп;
 - 8 групп.
19. По виду сырья продукты детского питания на мясной основе подразделяются:
- свинина, говядина, мясо птицы, из конины и субпродуктов;
 - свинина, говядина, баранина, крольчатина;
 - свинина, говядина, оленина, субпродукты;
 - свинина, говядина, козлятина, мясо птицы.
20. Последовательность введения фруктово-ягодного пюре в рацион питания ребенка:
- монокombинированное, комбинированное и однокомпонентное;
 - однокомпонентное, многокомпонентное, комбинированное;
 - комбинированное, многокомпонентное, однокомпонентное;
 - однокомпонентное, комбинированное, многокомпонентное.
21. При производстве консервов на рыбной основе, какой из перечисленных процессов отсутствует?
- размораживание;
 - жиловка;
 - мойка;
 - удаление несъедобных частей.
22. Для придания пюре из плодов и ягод (в продуктах детского питания на овощной основе) полужидкой консистенции в качестве загустителей добавляют:
- крахмал;
 - крахмал, муку рисовую или манную, пектины;
 - сухое молоко;
 - муку рисовую или манную.
23. Вещества, содержащие химические соединения, встречающиеся в сырье растительного или животного происхождения – это ...
- искусственные ароматизаторы;
 - идентичные натуральным;
 - натуральные ароматизаторы;
 - ароматизаторы технологические.
24. Отметьте правильную схему производства пищевых концентратов первых обеденных блюд:
- подготовка сырья, дозирование, приготовление концентратной смеси, упаковывание, складирование;
 - дозирование, приготовление концентратной смеси, подготовка сырья, упаковывание, складирование;

-
- c. складирование, упаковывание, приготовление концентратной смеси, дозирование, подготовка сырья;
- d. подготовка сырья, дозирование, приготовление концентратной смеси, складирование.
25. Срок хранения соусов, не требующих варки:
- 4-5 месяцев;
 - 6 месяцев;
 - до 12 месяцев;
 - 4 месяца, не более.
26. К требованиям качества пищевых концентратов сладких блюд, относят:
- только органолептические и физико-химические показатели;
 - микробиологические, органолептические, физико-химические показатели и показатели безопасности;
 - микробиологические, физико-химические и органолептические показатели;
 - показатели безопасности, физико-химические и микробиологические показатели.
27. Смесь муки с различными добавками – это ...
- пищевые концентраты сладких блюд;
 - пищевые концентраты мучных изделий;
 - пищевые концентраты кулинарных соусов;
 - пищевые концентраты – сухие завтраки.
28. Какое количество крупы загружают в цилиндр аппарата для термической обработки («пушку») при приготовлении пищевых концентратов – сухих завтраков:
- не более 3 кг;
 - не более 5 кг;
 - не менее 7 кг;
 - не менее 9 кг.
29. Готовый к употреблению продукт, полученный в результате обработки мелкой кукурузной крупы в специальной машине типа экструдера – это ...
- воздушные зерна кукурузы;
 - кукурузные палочки;
 - кукурузные плитки;
 - кукурузные хлопья.
30. Адаптированные молочные смеси – это продукты, приближенные по составу к женскому молоку со сбалансированным содержанием питательных веществ, витаминов, минеральных солей и состоящие из:
- 30% белков, 20% казеина и 50% сухих сливок;
 - 60% сывороточных белков и 40% казеина;
 - 20% картофельного крахмала, 40% белков, 30% казеина и 10% сухого молока;
 - 60% казеина и 40% сывороточных белков.
31. С какого возраста в рацион ребенка включают продукты детского питания на мясной основе?
- с рождения;
 - с 6 месяцев;
 - с 8 месяцев;
 - 12 месяцев.
32. Наиболее неприемлемые каши на зерновой основе для детей 6- месячного возраста:
- гречневая;
 - рисовая;

-
- c. кукурузная;
d. пшеничная.
33. Какую рыбу не используют в качестве рыбного сырья для приготовления продуктов детского питания?
a. треску;
b. минтай;
c. карп;
d. окунь.
34. Продукты детского питания на фруктово-ягодной основе по степени измельчения делятся на:
a. 3 группы;
b. 2 группы;
c. 4 группы;
d. не подразделяются.
35. К натуральным подсластителям относятся:
a. аспартам, изомальтит, сорбит, ксилит;
b. монелин, тауматин, дигидрохалконы, стевиозид;
c. сахарин, цикламаты, ацесульфам К, аспартам;
d. лактит, дигидрохалконы, стевиозид, сахарин.
36. Сколько компонентов входит в состав первых обеденных групп?
a. от 7 до 14;
b. от 10 до 16;
c. от 10 до 14;
d. от 12 до 18.
37. Что из нижеперечисленного не принадлежит к группе вторых обеденных блюд?
a. крупяники;
b. блюда из риса;
c. соусы;
d. каши.
38. Что не относится к физико-химическим показателям пищевых концентратов кулинарных соусов?
a. развариваемость;
b. влажность;
c. содержание сахарозы;
d. содержание жира.
39. Основным сырьем для производства пищевых концентратов мучных изделий является:
a. ржаная мука с содержанием клейковины не менее 30%;
b. пшеничная мука высшего сорта с содержанием клейковины не менее 28%;
c. молоко сухое цельное и рисовая мука;
d. сухие сливки и гречневая или кукурузная мука.
40. Продукт, получаемый путем термической обработки крупы или зерна в специальных аппаратах, работающих при избыточном давлении – это ...
a. воздушные зерна кукурузы, пшеницы и риса;
b. крупяные палочки и кукурузные фигурные изделия;
c. кукурузные паллеты;
d. кукурузные и пшеничные хлопья.
41. Пищевые концентраты обеденных блюд классифицируются на 5 групп:
a. ПК первых обеденных блюд, ПК вторых обеденных блюд, кисели, торты, соусы;
b. ПК первых обеденных блюд, крупеники, пловы, начинки мясные, блины;

-
- c. ПК первых обеденных блюд, ПК вторых обеденных блюд, ПК сладких блюд, ПК кулинарных соусов, полуфабрикаты мучных изделий;
- d. ПК первых обеденных блюд, ПК вторых обеденных блюд, ПК сладких блюд, ПК – кремы заварные и жележные, полуфабрикаты мучных изделий.
42. Частично адаптированные молочные смеси вводятся в рацион детей:
- a. с 1 месяца;
- b. с 2 месяцев;
- c. с 4 месяцев;
- d. с 6 месяцев.
43. Какое мясо не идет на производство продуктов детского питания на мясной основе?
- a. говядина;
- b. свинина;
- c. баранина;
- d. птица.
44. Какую кашу нельзя давать детям в возрасте 5-7 месяцев?
- a. рисовую;
- b. кукурузную;
- c. пшеничную;
- d. гречневую.
45. Для детей с лишним весом выпускают низкокалорийные полуфабрикаты, обогащенные:
- a. пищевыми волокнами;
- b. белками;
- c. жирами;
- d. минеральными веществами.
46. Продукты детского питания на овощной основе – это...
- a. продукты для быстрого и легкого утоления голода, закуски, употребление которых происходит между делом, или на ходу;
- b. сухие хрупкие продукты готовые к употреблению без варки;
- c. консервы из плодов и овощей, представляющие собой гомогенизированную пюреобразную массу;
- d. порошкообразные смеси из пшеничной декстринизированной муки, сушеных овощей, сушеного мяса, сухого молока.
47. Вещества, способные образовывать и стабилизировать эмульсию – это ...
- a. пенообразователи;
- b. загустители;
- c. эмульгаторы;
- d. гелеобразователи.
48. Сколько групп супов различают в зависимости от вида основного сырья?
- a. 4 группы;
- b. 6 групп;
- c. 7 групп;
- d. 10 групп.
49. Схема производства пищевых концентратов мучных изделий включает:
- a. просеивание муки, кондиционирование, введение дополнительных компонентов, фасование;
- b. подготовка, сортировка, бланширование, введение дополнительных компонентов, упаковывание;
- c. первичная обработка, предварительная сушка, варка или проваривание, фасование;

d. первичная подготовка, дозирование, смешивание, фасование, упаковывание готового продукта.

50. Сколько компонентов входит в группу пищевых концентратов вторых обеденных блюд?

- a. до 10;
- b. до 15;
- c. до 5;
- d. до 20.

51. Соусы, не требующие варки не содержат:

- a. пшеничную муку;
- b. крахмал;
- c. яичный порошок;
- d. говяжий фарш.

52. Какова должна быть наиболее оптимальная влажность крупы после гидротермической обработки?

- a. не более 25 %;
- b. не более 30 %;
- c. не более 40 %;
- d. не более 50 %

53. Технология производства кукурузных палочек включает операции:

a. очистку, калибрование, кондиционирование, термическую обработку в «пушке», сортирование, фасование;

b. просеивание крупы, кондиционирование, изготовление, приготовление, нанесение добавок, фасование;

c. очистка крупы, мойка и увлажнение, варка, сушка, темперирование, пропарка и плющение, обжарка и охлаждение, нанесение глазури, фасование;

d. очистку, калибрование, обжарка и охлаждение, нанесение глазури, сортирование, фасование.

54. Продукты детского питания на молочной основе подразделяют в зависимости от:

- a. пола ребенка;
- b. возраста;
- c. веса;
- d. пола и возраста.

55. Срок годности мясных консервов:

- a. 3 месяцев;
- b. 24 месяцев;
- c. 12 месяцев;
- d. 6 месяцев.

56. Сложный комбинированный продукт детского питания, включающий фрукты, ягоды, загустители, сахар и ароматизаторы - это

- a. крем;
- b. пюре;
- c. десерт;
- d. коктейль.

57. Мышечная ткань рыбы легко переваривается из-за:

a. жидкой консистенции;

b. большому содержанию соединительной ткани;

c. жидкой консистенции липидов и меньшему содержанию соединительной ткани;

d. наличием витаминов группы В, витамина РР.

58. Со скольких месяцев детям дают продукты детского питания на овощной основе?

- a. с 6 месяцев;
- b. с 3 месяцев;
- c. с 4 месяцев;
- d. с 5 месяцев.

59..... – группа веществ природного или искусственного происхождения, используемые для усовершенствования технологического процесса, получения продуктов специализированного назначения, повышения стабильности или улучшения органолептических свойств

- a- пищевые добавки;
- b- биологически активные добавки;
- c- технологические добавки;
- d- улучшители.

60. Введение пищевых добавок в пищевые продукты может быть направлено на:

- a- улучшение органолептических свойств продукта;
- b- повышение пищевой ценности продукта;
- c- повышение биологической ценности продукта;
- d- сохранение качества продукта в процессе хранения.

61. Введение пищевых добавок в пищевые продукты может быть направлено на:

- a- повышение пищевой ценности продукта;
- b- коррекцию дефектов;
- c- ускорение продолжительности приготовления пищевого продукта;
- d- сохранение качества продукта в процессе хранения.

62. Пищевые добавки, обеспечивающие органолептические свойства продукта, включают:

- a- фиксаторы миоглобина;
- b- антиокислители;
- c- улучшители консистенции;
- d- пищевые красители.

63. Пищевые добавки, обеспечивающие органолептические свойства продукта, включают:

- a - вкусовые вещества;
- b - антиокислители;
- c - разрыхлители;
- d - пищевые красители.

64. Пищевые добавки, обеспечивающие органолептические свойства продукта, включают:

- a - вкусовые вещества;
- b - улучшители консистенции;
- c - ароматизаторы;
- d - антимикробные средства.

65. Пищевые добавки, предотвращающие микробную или окислительную порчу продуктов, включают:

- a - антибиотики;
- b - кислоты и регуляторы кислотности;
- c - антиокислители;
- d - консерванты.

66. Пищевые добавки, используемые в технологическом процессе производства пищевых продуктов, включают:

- a - ферментные препараты;

-
- b - улучшители консистенции;
 - c - отбеливатели;
 - d - антиокислители.

67. Пищевые добавки, используемые в технологическом процессе производства пищевых продуктов, включают:

- a - разрыхлители;
- b - улучшители консистенции;
- c - вкусовые вещества;
- d - пенообразователи.

68. Пищевые добавки, используемые в технологическом процессе производства пищевых продуктов, включают:

- a - пищевые красители;
- b - ферментные препараты;
- c - отбеливатели;
- d - разрыхлители.

69. Комиссия по Codex Alimentarius выделяет Функциональных классов пищевых добавок

- a - четыре;
- b - двадцать три;
- c - восемнадцать;
- d - шесть.

70. Согласно европейской цифровой кодификации E 100 – E 182

- a - консерванты;
- b - красители;
- c - усилители вкуса и аромата;
- d - эмульгаторы

71. Согласно европейской цифровой кодификации E 200 и далее

- a- разрыхлители;
- b- консерванты;
- c- антиоксиданты;
- d- усилители вкуса и аромата;

72. Согласно европейской цифровой кодификации E 300 и далее

- a- стабилизаторы консистенции;
- b- усилители вкуса и аромата;
- c- антиоксиданты;
- d- эмульгаторы.

73. Согласно европейской цифровой кодификации E 400 и далее

- a- ароматизаторы;
- b- усилители вкуса и аромата;
- c- эмульгаторы;
- d- красители.

74. относятся к группе улучшителей консистенции

- a- агар;
- b- тартразин;
- c- тиосульфат натрия;
- d- пектин.

75. относятся к группе улучшителей консистенции

- a- сорбиновая кислота;
- b- желатин;
- c- ксилит;
- d- модифицированный крахмал.

76. относятся к группе загустителей и желеобразователей

-
- a- желатин;
b- кармин;
c- ванилин;
d- модифицированный крахмал.
77. относятся к группе пищевых поверхностно-активных веществ
a- метилцеллюлоза;
b- кардамон;
c- лецитин;
d- лактилат кальция.
78. относятся к группе пищевых поверхностно-активных веществ
a- эмульгатор Т-1;
b- лецитин;
c- модифицированный крахмал;
d- альгинат натрия.
79. относятся к группе пищевых красителей
a- индиго;
b- кардамон;
c- аннато;
d- стевиазид.
80. является натуральным пищевым красителем
a- куркума;
b- тартразин;
c- индигокармин;
d- метиловый фиолетовый.
81. являются натуральными пищевыми красителями
a - кармин;
b- хлорофилл;
c- каротин;
d- индигокармин.
82. относятся к группе ароматизаторов
a- ментол;
b- кардамон;
c- ванилин;
d- амарант.
83. Ароматические вещества включают:
a- экстракты из растений и животных;
b- этерифицированные природные вещества;
c- отдельные химические соединения, полученные из природных;
d- природные вещества, обработанные ферментными препаратами.
84. По концентрации компонентов в растворе эссенции бывают:
a- однократные;
b- двухкратные;
c- четырехкратные;
d- десятикратные.
85. По концентрации компонентов в растворе эссенции можно подразделить на:
a- одно-, двух-, четырехкратные;
b- одно-, двух-, десятикратные;
c- двух-, трех-, четырехкратные;
d- одно-, трех-, пятикратные.
86. Ванилин -, входящее в состав эссенций
a- синтетическое душистое вещество;
b- эфирное масло растительного происхождения;

-
- c- экстракт из растений;
d- безазотистая составная часть эфирного масла
87. Цитраль -, входящее в состав эссенций
a- синтетическое душистое вещество;
b- эфирное масло растительного происхождения;
c- экстракт из растений;
d- безазотистая составная часть эфирного масла
88. В кондитерском производстве чаще всего используют ... ароматические эссенции:
a- однократные;
b- двухкратные;
c-четырёхкратные;
d- десятикратные.
89. Концентрация однократных ароматических эссенций составляет:
a- до 4 мл/кг;
b- до 8 мл/кг;
c- до 16 мл/кг;
d- до 40 мл/кг.
90. Глутаминовая кислота, как пищевая добавка, относится к
a- ароматизаторам;
b- пищевым красителям;
c- оживителям вкуса;
d- аминокислотам.
91. ... относятся к подсластителям природного происхождения
a- стевиозид
b- лактоза;
c- аспартам;
d- сахарин.
92. Бактерицидное действие антимикробных веществ проявляется в
a- уничтожении микроорганизмов;
b- замедлении роста микроорганизмов;
c- замедлении размножения микроорганизмов;
d- торможении обменных процессов в клетках микроорганизмов
93. Бактериостатическое действие антимикробных веществ проявляется в
a- уничтожении микроорганизмов;
b- замедлении роста микроорганизмов;
c- замедлении размножения микроорганизмов;
d- торможении обменных процессов в клетках микроорганизмов
94. Бензойная кислота, как пищевая добавка относится к ...
a- кислотам;
b- регуляторам кислотности;
c- консервантам;
d- антиокислителями
95. Сорбиновая кислота, как пищевая добавка относится к ...
a- регуляторам кислотности;
b- кислотам;
c- консервантам;
d- антиокислителями
96. является антибиотиком, действие которого направлено против дрожжей и плесеней
a- сантохин;
b- диметилдикарбонат;

-
- c- нистатин;
d- низин
97. относятся к антибиотикам, задерживающим в процессе хранения порчу пищевых продуктов
- a- сантохин;
b- биомицин;
c- низин;
d- бензоат натрия.
98. Антиоксиданты предназначены для...
- a- замедления роста и размножения микроорганизмов;
b- продления сроков хранения продуктов питания;
c- улучшения органолептических показателей пищевых продуктов;
d- уничтожения микроорганизмов.
99. Ферментные препараты относятся к пищевым добавкам
- a- консервирующим;
b- технологическим;
c- вкусовым;
d- антиокислительным.
100. Ферментные препараты, как пищевые добавки применяются для ...
- a- продления сроков хранения продуктов питания;
b- усиления вкуса и аромата;
c- ускорения технологического процесса;
d- замедления роста и размножения микроорганизмов.
101. Имобилизованные ферментные препараты ...
- a- добавляются непосредственно в пищевой продукт и не удаляются из него;
b- находятся в контакте с продуктом питания только в процессе обработки;
c- добавляются непосредственно в пищевой продукт, но удаляются из конечного продукта
102. К относятся вещества, обеспечивающие стойкий розовый цвет мясных изделий
- a- красителям;
b- веществам, способствующим сохранению окраски;
c- фиксаторам миоглобина;
d- стабилизаторам.
103. Для фиксации цвета мясных изделий используют...
- a- краситель красный № 3;
b- понсо 4 R;
c- азотнокислый калий;
d- нитрит натрия
104. Нитрит натрия используется в производстве колбасных изделий для ...
- a- замедления роста и размножения микроорганизмов;
b- продления сроков хранения продуктов питания;
c- фиксации цвета изделий;
d- обогащения изделий соединениями натрия.
105. Максимально допустимый уровень нитритов в России составляет ... мг/кг
- a- 150;
b- 200;
c- 50;
d- 300.
106. К технологическим добавкам, используемым в производстве сыров плавленых. относятся ...
- a- тартрат калия-натрия;

- b- карбонид;
- c- цитрат натрия;
- d- хлорид магния.

107. К пищевым добавкам, используемым для отбеливания муки, относятся...

- a- фосфат натрия;
- b- тиосульфат натрия;
- c- пероксид кальция;
- d- хлорид магния.

108. К пищевым добавкам, запрещенным к применению в пищевой промышленности РФ, относятся ...

- a- цитрусовый красный (краситель);
- b- алюминий (краситель);
- c- бромат калия (улучшитель муки и хлеба);
- d- фосфат кальция (регулятор кислотности).

109. К пищевым добавкам, запрещенным к применению в пищевой промышленности РФ, относятся ...

- a- амарант (краситель);
- b- изо-аскорбат калия (антиокислитель);
- c- персульфат калия (улучшитель муки и хлеба);
- d- бромат кальция (улучшитель муки и хлеба).

110. Биологически активные добавки к пище включают...

- a- нутрицевтики;
- b- парафармацевтики;
- c- эубиотики;
- d- технологические добавки.

111. – биологически активные добавки, применяемые для коррекции химического состава пищи

- a- нутрицевтики;
- b- парафармацевтики;
- c- эубиотики;
- d- пребиотики.

112. ... – биологически активные добавки, применяемые для профилактики функциональной активности органов и систем

- a- эубиотики;
- b- пребиотики;
- c- нутрицевтики;
- d- парафармацевтики.

113. ... – биологически активные добавки, оказывающие нормализующее действие на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта

- a- парафармацевтики;
- b- эубиотики;
- c- нутрицевтики;
- d- пребиотики.

Типовые контрольные задания

1. Проведите информационную идентификацию пищевого концентрата (на примере конкретного продукта). Результаты экспертизы сведите в таблицу

Показатели в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011	Фактическая информация на маркировке	Вывод о соответствии информации требованиям ТР ТС 022/2011

2. Пользуясь ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и другими нормативными документами провести оценку качества пищевого концентрата (на примере конкретного продукта).

3. Пользуясь ТР ТС – 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» выделить запрещенные к применению пищевые добавки.

3.4 Реферат

№ п/п	Тема реферата
1	Производство пищевых концентратов лечебно-профилактического назначения
2	Технология сушки плодов, овощей и материалов пищевого концентратного производства
3	Окисление при хранении завтраков и влияние ингибиторов на скорость их протекания
4	Научное обеспечение ассортимента сублимационных продуктов питания
5	Технология производства зерновых завтраков отечественного и импортного производства
6	Актуальные вопросы развития производства экструзионных продуктов питания
7	Смешивание компонентов при изготовлении сухих зерновых завтраков
8	Взорванные крупы из гречихи
9	Определение качества хлебных палочек, полученных методом экструзии
10	Концентрат из сушеной зелени петрушки как источник пищевых красителей
11	Природные пищевые красители
12	Новые виды кисломолочных продуктов детского и диетического питания
13	Консервы для детского питания из тропических плодов
14	Физиолого-биохимические основы разработки продуктов детского питания
15	Специализированные продукты детского питания
16	Консервы на основе мяса птицы для лечебного питания детей
17	Развитие производства мясных продуктов для питания детей
18	Схемы разработки технологий и применения новой пищевой добавки
19	Современное состояние рынка пищевых добавок
20	Роль пищевых добавок в формировании потребительских свойств пищевых
21	Роль пищевых добавок в сохранении потребительских свойств пищевых продуктов
22	Токсикометрия пищевых добавок
23	Гигиеническое регламентирование пищевых добавок в продуктах питания
24	Лабораторный контроль за содержанием пищевых добавок в пищевых продуктах
25	Проблемы применения пищевых добавок в продуктах детского питания
26	Пищевые добавки в формировании и сохранении качества товаров зерномучной группы
27	Пищевые добавки в формировании и сохранении качества товаров молочной группы
28	Пищевые добавки в формировании и сохранении качества кондитерских товаров
29	Пищевые добавки в формировании и сохранении качества мясопродуктов
30	Пищевые добавки в формировании и сохранении качества кондитерских товаров
31	Пищевые добавки в сохранении качества рыбных товаров
32	Комплексные улучшители в формировании и сохранении качества хлебобулочных
33	Пищевые добавки в формировании и сохранении качества безалкогольных напитков
34	Нутрицевтики: классификация, свойства, применение в технологии функциональных продуктов

35	Парафармацевтики: классификация, свойства, применение в технологии пищевых продуктов профилактического назначения
36	Эубиотики: классификация, свойства, применение в технологии диетических пищевых продуктов

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся II ВГАУ 1.1.05 – 2014

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Маслова Г.М.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, письменный опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Маслова Г.М.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ