

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой-разработчика
доцент Т.В. Пазяева
протокол № 1 « 30 » 08 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

**Б1.О.29 «Контроль качества продукции общественного
питания»**

Направление

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

**Технология и организация централизованного производства
кулинарной продукции и кондитерских изделий**

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
заочная (сокращенный срок обучения)

ГОД НАБОРА 2022

Разработал: преподаватель

К.О. Пономарь
« 30 » 08 2024г.

Тирасполь, 2024

**Паспорт фонда оценочных средств учебной дисциплины
«Контроль качества продукции общественного питания»**

В результате изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) компетенции	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 опк - 5 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИД-2 опк - 5 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обеспечением предприятия, безопасности качества продукции и услуг
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрена	ПК-6 использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов качество продукции, организовать осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ИД-1 ПК-6 Обосновывает и применяет технические средства для измерения параметров основных технологических процессов, свойств полуфабрикатов и сырья, качество готовой продукции ИД-2 ПК-6 . Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Управление качеством продукции общественного питания	ОПК-5 ИД-1 опк.5 ОПК-5 ИД-2 опк 5	Сообщение реферат
	Раздел 2. Контроль продукции и качества услуг общественного питания	ОПК-5 ИД-1 опк.5, , ПК-6	
	Раздел 3. Современные технологии и тенденции в контроле качества продукции питания.	ОПК-5 ИД-2 опк 5, , ПК-6	
Промежуточная аттестация		Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Экзамен		ОПК-5, ПК-6	Вопросы к экзамену

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра «Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Темы для написания рефератов, докладов
по дисциплине Б1.О.29 Контроль качества продукции общественного питания

Темы рефератов

1. Понятие качества пищевой продукции и его значение в общественном питании
2. Отличие качества от безопасности пищевых продуктов
3. Классификация показателей качества продукции
4. Основные факторы, влияющие на качество блюд и кулинарных изделий
5. Пути повышения качества на предприятиях общественного питания
6. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
7. Методы оценки качества продукции. Планирование и управление качеством продукции.
8. Органолептические методы оценки качества продукции
9. Бракераж готовой продукции: цели, задачи, порядок проведения
10. Типичные дефекты кулинарной продукции и причины их возникновения
11. Оформление бракеражной документации: правила и ошибки
12. Роль бракеражной комиссии на предприятии общественного питания
13. Контроль правильности проведения технологического процесса. Связь ветеринарно-санитарной экспертизы с другими науками
14. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности
15. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.
16. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу. Регистрация проведенных анализов.
17. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой
18. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания.
19. Определение сухих веществ и влажности.
20. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.
21. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ. Рефрактометрический метод.

Темы докладов

1. Контроль приемочный. Проводится на заключительном этапе технологического процесса изготовления продукции.
2. Решения по результатам контроля, их документирование. Ответственные за каждый вид контроля.
3. Метрологическое обеспечение качества продукции.
4. Документирование процедуры контроля и метрологическое обеспечение - гаранты качества и безопасности готовой продукции.
5. Значение контроля в объективной оценке качества и повышении конкурентоспособности продукции (услуг); службы (организации), осуществляющие лабораторный контроль качества.
6. Особенности лабораторного контроля стандартизированной и не стандартизированной продукции.
7. Показатели комплексной оценки качества продукции, определяемые в

лабораторных условиях.

8. Методы лабораторного контроля (арбитражные и экспрессные); расчетный метод.
9. Порядок отбора и подготовки проб продукции к лабораторным испытаниям.
10. Оформление письменного заключения (протокол испытаний) с указанием отклонений (недоброкачественность, недовложение сырья).
11. Цель производственного контроля.

Критерии оценки реферата:

«Отлично» - оцениваются рефераты, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.

«Хорошо» - оцениваются рефераты, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.

«Удовлетворительно» - оцениваются рефераты, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.

«Неудовлетворительно» - оцениваются рефераты, в которых обнаружено неверное изложенное основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.

Критерии оценки доклада:

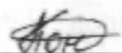
«Отлично» - оцениваются доклады, содержание которых основано на глубоком и всестороннем знании темы, изученной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно.

«Хорошо» - оцениваются доклады, основанные на твердом знании исследуемой темы. Возможны недостатки в систематизации или в обобщении материала, неточности в выводах. Студент твердо знает основные категории, умело применяет их для изложения материала.

«Удовлетворительно» - оцениваются доклады, которые базируются на знании основ предмета, но имеются значительные пробелы в изложении материала, затруднения в его изложении и систематизации, выводы слабо аргументированы, в содержании допущены теоретические ошибки.

«Неудовлетворительно» - оцениваются доклады, в которых обнаружено неверное изложение основных вопросов темы, обобщений и выводов нет. Текст реферата целиком или в значительной части дословно переписан из первоисточника без ссылок на него.

Составитель



К.О. Пономарь

« 30 » 08 2024г

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Вопросы контрольной работы для проведения текущей аттестации по учебной дисциплине «Контроль качества продукции общественного питания» по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции

Вопросы контрольной работы:

1. Дайте определение понятию «качество продукции».
2. Чем отличается качество пищевой продукции от её безопасности?
3. Перечислите и охарактеризуйте основные показатели качества пищевой продукции.
4. Какие факторы влияют на качество продукции общественного питания?
5. Назовите основные направления повышения качества блюд и кулинарных изделий.
6. Контроль качества продукции. Правовая база.
7. Испытательный способ определения качества продукции.
8. Отбор проб готовой продукции.
9. Идентификация продукции ОП.
10. Классификация методов контроля качества.
11. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.
12. Отбор проб при помощи органолептического метода контроля.
13. Фальсификация продукции ОП. Методы.
14. Провести бракераж готовой продукции: блюдо – салат из свежих овощей, с осадком в виде воды.
15. Дайте определение понятию «качество продукции общественного питания». Какие показатели используются для его оценки?
16. Перечислите виды контроля качества на предприятиях общественного питания. В чём их особенности?
17. Назовите нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продукции общественного питания.
18. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к производственным помещениям и персоналу?
19. Охарактеризуйте этапы производственного контроля на предприятии общественного питания.
20. Что включает в себя входной контроль сырья и продуктов? Приведите примеры.
21. Объясните различие между органолептическими и лабораторными методами оценки качества продукции.
22. Опишите процедуру оформления брака продукции на предприятии.
23. Как осуществляется контроль качества готовых блюд? Назовите критерии оценки.
24. Практическое задание: Проанализируйте органолептические показатели качества следующих блюд: Борщ украинский; Котлета рубленая из говядины; Каша гречневая рассыпчатая
25. Дайте определение понятий: «качество», «безопасность», «стандартизация».
26. В чём заключаются задачи службы контроля качества на предприятии общественного питания?
27. Назовите и охарактеризуйте методы контроля качества сырья.
28. Какие отклонения качества наиболее часто встречаются при хранении продуктов?
Как их выявляют?

29. Что такое технологическая карта и как она используется при контроле качества?
30. В каких случаях проводится лабораторный анализ готовой продукции?
31. Что представляет собой НАССР-система? Какие принципы лежат в её основе?
32. Какие требования предъявляются к условиям транспортировки пищевой продукции?
33. Перечислите причины возникновения производственного брака. Как его можно предотвратить?
34. Какие документы оформляются при выявлении несоответствия качества продукции? Каков порядок их оформления?
35. Перечислите основные принципы системы ХАССП (НАССР) и кратко охарактеризуйте их значение.
36. Что входит в понятие технической документации на пищевую продукцию? Назовите не менее 4 видов.
37. Объясните понятие трассируемости пищевой продукции. Почему она важна для контроля качества?
38. Какие факторы могут влиять на изменение качества продукции при тепловой обработке?
39. Какие методы микробиологического контроля применяются в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания?
40. Опишите отличие текущего и периодического контроля на пищевом предприятии.
41. Какие требования предъявляются к маркировке пищевых продуктов? Назовите обязательные элементы этикетки.
42. В чём состоит задача контроля санитарного состояния инвентаря и оборудования?
43. Что такое внутренний аудит системы качества и в каких случаях он проводится?
44. Приведите примеры характерных отклонений от нормативов качества при производстве выпечки.
45. Какие физико-химические показатели используют при оценке качества пищевых продуктов?

При выполнении контрольной работы следует выполнять следующие требования:

1. Объем контрольной работы должен быть в пределах 15-20 страниц рукописного текста или машинописного текста 14 шрифтом.
2. Контрольная работа должна быть представлена с пронумерованными страницами, с ясным изложением материала по вопросам.
3. Контрольная работа выполняется согласно номеру зачетной книжки, закрепленному за студентом. По вертикали таблицы 1 находится предпоследняя цифра, а по горизонтали — последняя цифра шифра. На пересечении этих двух цифр в клетках приведены номера вопросов, на которые студент-заочник должен ответить в контрольной работе. Так, например, при шифре 201334 студент отвечает на вопросы: 1, 12, 23, 33.

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	5,16,27,38,	2,15,28,30,	4,13,21,39,	9,19,20,40,	4,17,26,35,	7,22,33,36,	10,22,33,34,	8,21,32,1,	1,11,21,31,	3,11,20,29,
2	2,11,22,31,	1,10,29,35,	9,11,28,30,	7,20,21,31,	1,10,21,30,	2,13,24,32,	2,22,33,40,	31,21,29,40,	2,12,22,32,	1,9,23,34,
3	1,12,23,33,	5,13,21,36,	8,12,27,31,	10,18,22,32,	6,33,26,29,	5,22,30,40,	3,12,23,35,	1,11,22,34,	3,13,23,33,	4,13,23,35,

4	3,13,21, 39,	6,12,23, 37,	7,14,22, 38,	8,17,25, 33,	12,20,32, 40,	10,19,28, 39,	4,15,24, 36,	6,23,31, 40,	4,14,24, 34,	2,11,21, 31,
5	4,15,20, 34,	8,14,25, 35,	10,15,23, 32,	1,16,26, 36,	3,16,19, 33,	2,12,25, 35,	5,16,25, 36,	13,21,31, 40,	5,15,25, 35,	5,17,24, 33,
6	7,14,25, 30,	3,15,20, 39,	6,16,24, 33,	2,15,27, 35,	6,16,26, 30,	5,14,27, 36,	6,17,26, 37,	1,11,21, 31,	6,16,26, 36,	6,14,23, 33,
7	8,17,24, 35,	4,19,30, 38,	1,17,30, 34,	3,14,28, 37,	10,19,29, 4	10,19,28, 36,	7,18,27, 37,	2,19,20, 31,	7,17,27, 37,	7,18,29, 34,
8	10,19,30, 36,	7,17,24, 31,	5,18,25, 35,	4,13,29, 34,	9,18,26, 40,	3,18,28, 37,	8,19,28, 38,	7,17,25, 31,	8,18,28, 38,	9,20, 28, 2,
9	9,18,29, 37,	10,20,22, 33,	2,19,26, 36,	5,12,23, 38,	8,13,21, 29,	8,16,24, 32,	9,20,29, 39,	4,16,27, 39,	9,19,29, 2,	9,21,31, 40,
0	11,20,28, 40	9,18,27, 32,	3,20,29, 37,	6,11,24, 39,	7,20,29, 40,	4,11,26, 39,	1,12,22, 28	9,12,22, 30,	10,20,30, 37	8,17,28, 36,

4. На титульном листе контрольной работы указываются факультет, кафедра, название дисциплины, шифр направления и профиль, фамилия, имя и отчество исполнителя и группа.

5. В конце работы ставят список использованной литературы, подпись исполнителя, дату.

Примерное оформление содержания контрольной работы

Содержание	стр.
Введение.....	3
1. Классификация методов.....	4
2. Комплексные мероприятия по контролю качества	6
3. Научные основы определения	8
4. Классификация органолептических показателей качества	12
Заключение.....	15
Список использованной литературы.....	16

Составитель К.О. Пономарь

« 30 » 08 2024г

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

**Кафедра «Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Вопросы для экзамена

по дисциплине Б1.О.29 Контроль качества продукции общественного питания

1. Контроль качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания
2. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
3. Методы оценки качества продукции.
4. Планирование и управление качеством продукции.
5. Контроль правильности проведения технологического процесса.
6. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля.
7. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.
8. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу.
9. Регистрация проведенных анализов.
10. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой.
11. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания.
12. Определение сухих веществ и влажности.
13. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.
14. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ.
15. Рефрактометрический метод.
16. Определение белков и жиров?
17. Метод Кьельдаля. Другие методы определения белков.
18. Метод Гербера. Экстракционно-весовой метод.
19. Рефрактометрический метод.
20. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.
21. Натуральные полуфабрикаты из мяса
22. Рубленые полуфабрикаты из мяса.
23. Полуфабрикаты из мяса птицы
24. Контроль качества рыбных полуфабрикатов
25. Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов
26. Овощи сырые. Овощи пассированные.
27. Овощные биточки и запеканки.
28. Определение содержания сернистого ангидрида.
29. Тесто. Полуфабрикаты тортов и пирожных.
30. Обнаружение замены сливочного масла маргарином
31. Контроль качества первых и вторых блюд.
32. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль.
33. Проверка правильности вложения сырья
34. Органолептическая оценка вторых блюд. Лабораторный контроль.
35. Проверка правильности вложения сырья.
36. Контроль прожаренности изделий.
37. Контроль качества фритюрного жира.
38. Контроль качества напитков.
39. Обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке.
40. Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.
41. Прохладительные напитки, соки, коктейли.
42. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.

43. Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста
44. Салаты. Желированные и выпечные сладкие блюда
45. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы заданий, подчеркивает при этом самое существенное; умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал;

-оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал;

-оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.-оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не способен ответить на вопросы изучаемой темы;

Составитель К.О. Пономарь

« 30 » 08 2024г

Итоговый тест к экзамену

1. Качество кулинарной продукции зависит от следующих факторов в основном:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. качества основного и вспомогательного сырья, его соответствия требованиям стандарта; - правильного составления рецептуры с учетом научно-обоснованных норм питания; - применение наиболее рациональных методов технологической обработки, эстетического оформления, использование современного оборудования

2. от видов продукции и технологии изготовления, от сложности изделий и жёстких технических условий, медленная подготовка кадров, частая смена моделей и др.

3. от формы оплаты труда, от величины заработной платы, удержания за брак, от себестоимости, цены на продукцию и т.д.

2. По количеству характеризующих свойств показатели качества могут быть:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. множественными, разнообразными, интересными

2. единичными; комплексными; определяющими; интегральными

3. сложными и простыми

3. Методы оценки качества продукции включают:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. дифференциальный, комплексный, смешанный, статистический

2. простые и смешанные

3. сложные и аргументированные

4. В зависимости от способа получения информации методы определения показателей качества продукции делят на:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. стоимостный, приблизительный, простой
2. фотоколориметрический и спектрофотометрический методы
3. измерительный, регистрационный, органолептический и расчетный

5. В настоящее время в процессе оценке и контроле пищевых продуктов все большее значение приобретают потребительские свойства изделий, которые характеризуются тремя следующими признаками:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. внешним видом (форма, цвет, рисунок), вкусом и запахом, консистенцией
2. физическими и физико-химическими
3. вкусовыми и наглядными

6. В зависимости от источника получения информации показатели качества делят на:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. информационный, качественный
2. традиционный (лабораторный), экспертный и социологический
3. открытый, сложный, закрытый

7. Органолептические свойства – это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. свойства объектов, оцениваемые органами чувств человека (вкус, запах, консистенция, окраска, внешний вид и т.д.)

2. сенсорные свойства
3. люминесцентный, потенциометрический, реологический

8. Показатели качества, определяемые с помощью зрения:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. внешний вид, форма, цвет, впечатление, блеск, прозрачность – общее зрительное ощущение, производимое продуктом

2. соединение геометрических свойств (пропорции) продукта
3. вызванное световым импульсом, определенное доминирующей длиной световой волны и интенсивностью

9. Показатели качества, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима):

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. свойство продукта, обусловленное его вязкостью и определяемое степенью деформации

2. свойство сопротивления продукта; способность продукта возвращать первоначальную форму

3. консистенция, плотность, эластичность

10. Показатели качества, определяемые обонянием:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. впечатление, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния
2. аромат, запах, «букет»
3. приятный естественный характерный запах исходного сырья (молока, фруктов, специй и др.)

11. Показатели качества, определяемые в полости рта:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. сочность, однородность, консистенция, волокнистость, крошливость, нежность, терпкость, вкус, флевор, или вкусоность

2. впечатление осязания, производимое соками продукта во время разжевывания (например, продукт сочный, малосочный, суховатый, сухой)

3. осязание, связанное с густотой, клейкостью продукта, силой нажима; она чувствуется при распределении продукта на языке (консистенция жидкая, сиропообразная, густая, плотная)

12. В зависимости от поставленной цели применяют различные методы, которые можно разделить на три группы:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. методы впечатлительности, количественные

2. методы приемлемости и предпочтения (предпочтительности, желательности, удовлетворительности), различительные (сравнения, различения, дифференциации), описательные

3. методы вкусовые, социальные, репрезентативные, традиционные

13. Органолептический анализ продукции общественного питания оценивают по показателям:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. внешнему виду, консистенции, запаху и вкусу

2. прозрачность, вид на разрезе

3. окраска корки, состояние мякиша

4. все ответы верны

14. Контроль за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий называют:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. приёмочный

2. операционный

3. входной

15. Контроль поступающего сырья (продуктов) и проверку соответствия его качества данным, указанным в сопроводительных документах, осуществляет служба:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. операционного контроля

2. входного контроля

3. приёмочного контроля

4. все ответы верны

16. Хлебопекарные свойства муки:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. способность образовывать тесто, обладающее определенными физическими свойствами

2. способность муки давать хлеб определенного качества

3. оба варианта верны

17. В обязанности санитарно-технологических пищевых лабораторий входят:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. определение энергетической ценности рационов питания

2. контроль за применением средств, повышающих пищевую ценность блюд

3. контроль за соблюдением норм вложения сырья

4. все ответы верны

18. Какие лаборатории находятся на территории предприятий и контролируют его работу ежедневно:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. санитарно-технологические
2. химические
3. технологические

19. При проверке качества растительных масел обращают внимание на показатели:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. прозрачность, цвет, вкус, наличие осадка и запах
2. внешний вид, цвет, запах и блеск
3. массовая доля влаги, цвет, запах

20. Если жир теряет свою естественную окраску, обесцвечивается, становится плотным, появляется неприятный салостый запах, то идёт процесс:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. прогоркания
2. осаливания
3. гидролиза

Критерии оценки теста:

«ОТЛИЧНО» 75%--100% правильных ответов;

«ХОРОШО» - 50-74% правильных ответов;

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - 25-49% правильных ответов;

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» 1-24% - правильных ответов.

Составитель К.О. Пономарь К.О. Пономарь

«30» 08 2024г

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Итоговый тест к экзамену

1. Качество кулинарной продукции зависит от следующих факторов в основном:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. качества основного и вспомогательного сырья, его соответствия требованиям стандарта; - правильного составления рецептуры с учетом научно-обоснованных норм питания; - применение наиболее рациональных методов технологической обработки, эстетического оформления, использование современного оборудования
2. от видов продукции и технологии изготовления, от сложности изделий и жёстких технических условий, медленная подготовка кадров, частая смена моделей и др.
3. от формы оплаты труда, от величины заработной платы, удержания за брак, от себестоимости, цены на продукцию и т.д.

2. По количеству характеризующих свойств показатели качества могут быть:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. множественными, разнообразными, интересными
2. единичными; комплексными; определяющими; интегральными
3. сложными и простыми

3. Методы оценки качества продукции включают:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. дифференциальный, комплексный, смешанный, статистический
2. простые и смешанные
3. сложные и аргументированные

4. В зависимости от способа получения информации методы определения показателей качества продукции делят на:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. стоимостный, приблизительный, простой
2. фотокolorиметрический и спектрофотометрический методы
3. измерительный, регистрационный, органолептический и расчетный

5. В настоящее время в процессе оценке и контроле пищевых продуктов все большее значение приобретают потребительские свойства изделий, которые характеризуются тремя следующими признаками:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. внешним видом (форма, цвет, рисунок), вкусом и запахом, консистенцией
2. физическими и физико-химическими
3. вкусовыми и наглядными

6. В зависимости от источника получения информации показатели качества делят на:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. информационный, качественный
2. традиционный (лабораторный), экспертный и социологический
3. открытый, сложный, закрытый

7. Органолептические свойства – это:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. свойства объектов, оцениваемые органами чувств человека (вкус, запах, консистенция, окраска, внешний вид и т.д.)
2. сенсорные свойства
3. люминесцентный, потенциометрический, реологический

8. Показатели качества, определяемые с помощью зрения:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. внешний вид, форма, цвет, впечатление, блеск, прозрачность – общее зрительное ощущение, производимое продуктом
2. соединение геометрических свойств (пропорции) продукта
3. вызванное световым импульсом, определенное доминирующей длиной световой волны и интенсивностью

9. Показатели качества, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима):

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. свойство продукта, обусловленное его вязкостью и определяемое степенью деформации
2. свойство сопротивления продукта; способность продукта возвращать первоначальную форму
3. консистенция, плотность, эластичность

10. Показатели качества, определяемые обонянием:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. впечатление, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния
2. аромат, запах, «букет»
3. приятный естественный характерный запах исходного сырья (молока, фруктов, специй и др.)

11. Показатели качества, определяемые в полости рта:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. сочность, однородность, консистенция, волокнистость, крошливость, нежность, терпкость, вкус, флевор, или вкусность
2. впечатление осязания, производимое соками продукта во время разжевывания (например, продукт сочный, малосочный, суховатый, сухой)
3. осязание, связанное с густотой, клейкостью продукта, силой нажима; она чувствуется при распределении продукта на языке (консистенция жидкая, сиропообразная, густая, плотная)

12. В зависимости от поставленной цели применяют различные методы, которые можно разделить на три группы:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. методы впечатлительности, количественные
2. методы приемлемости и предпочтения (предпочтительности, желательности, удовлетворительности), различительные (сравнения, различения, дифференциации), описательные
3. методы вкусовые, социальные, репрезентативные, традиционные

13. Органолептический анализ продукции общественного питания оценивают по показателям:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. внешнему виду, консистенции, запаху и вкусу
2. прозрачность, вид на разрезе
3. окраска корки, состояние мякиша
4. все ответы верны

14. Контроль за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий называют:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. приёмочный
2. операционный
3. входной

15. Контроль поступающего сырья (продуктов) и проверку соответствия его качества данным, указанным в сопроводительных документах, осуществляет служба:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. операционного контроля
2. входного контроля
3. приёмочного контроля
4. все ответы верны

16. Хлебопекарные свойства муки:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. способность образовывать тесто, обладающее определенными физическими свойствами

2. способность муки давать хлеб определенного качества
3. оба варианта верны

17. В обязанности санитарно-технологических пищевых лабораторий входят:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. определение энергетической ценности рационов питания
2. контроль за применением средств, повышающих пищевую ценность блюд
3. контроль за соблюдением норм вложения сырья
4. все ответы верны

18. Какие лаборатории находятся на территории предприятий и контролируют его работу ежедневно:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. санитарно-технологические
2. химические
3. технологические

19. При проверке качества растительных масел обращают внимание на показатели:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. прозрачность, цвет, вкус, наличие осадка и запах
2. внешний вид, цвет, запах и блеск
3. массовая доля влаги, цвет, запах

20. Если жир теряет свою естественную окраску, обесцвечивается, становится плотным, появляется неприятный салостый запах, то идёт процесс:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. прогоркания
2. осаливания
3. гидролиза