

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Сахалинский государственный университет»

Кафедра экологии, биологии и природных ресурсов

УТВЕРЖДЕН  
на заседании кафедры  
«16» сентября 2024 г.,  
протокол № 1



Заведующий кафедрой  
М.А.Репина  
(инициалы, фамилия)

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**Б1.В.08 Технологии контроля сырья и продуктов его переработки**

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направления подготовки

19.03.01 «Биотехнология»

Профиль подготовки

«Аквабиотех»

Квалификация выпускника

Бакалавр

Форма обучения: очная

г. Южно-Сахалинск, 2024

**Формируемые компетенции и индикаторы их достижения по дисциплине  
(модулю)**

Коды компетенции	Содержание компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПК-2</b>	Способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами	<p>ПК -1Знает технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве биотехнологической продукции</p> <p>ПК-2. 2. Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве биотехнологической продукции</p> <p>ПК-2.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам биотехнологической продукции</p>
<b>ПК-7</b>	Способность систематизировать и обобщать информацию по использованию ресурсов предприятия	<p>ПК-7.1. Знать ресурсы предприятия</p> <p>ПК-7.2. Уметь систематизировать и обобщать информацию по использованию ресурсов предприятия</p> <p>ПК-7.3. Владеть навыками работы с информационными системами и базами данных.</p>
<b>ПК-9</b>	Способность проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов	<p>ПК-9.1. Знать: стандарты и сертификаты готовой продукции и технологических процессов.</p> <p>ПК-9.2. Уметь: применять стандарты и сертификаты готовой продукции в технологических процесса</p> <p>ПК-9.3. Владеть: навыками испытания сырья готовой продукции на предприятиях.</p>

**Паспорт  
фонда оценочных средств**

по дисциплине **Б1.В.08 «Технологии контроля сырья и продуктов его переработки»**

наименование дисциплины

<b>№ n/n</b>	<b>Контролируемые разделы (темы) дисциплины</b>	<b>Код контролируемой компетенции (или её части)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
<b>1</b>	Введение в дисциплину	<b>ПК-2</b>	Анализ конкретн. ситуаций
<b>2</b>	Понятие о качестве сырья и продуктов его переработки	<b>ПК-7, ПК-9</b>	Устный опрос
<b>3</b>	Роль и значение организации лаборатории на перерабатывающих предприятиях	<b>ПК-9</b>	Вопросы для собеседования
<b>4</b>	Технохимический контроль качества питьевой воды	<b>ПК-7</b>	Презентация работ
<b>5</b>	Технохимический контроль мойки и дезинфекции технологического оборудования	<b>ПК-2, ПК-7, ПК-9</b>	Анализ конкретн. ситуаций, реферат
<b>6</b>	Методы исследования качества, свойств сырья и готовой продукции	<b>ПК-7, ПК-9</b>	Устный опрос
<b>7</b>	Технохимический контроль рыбы и продуктов ее переработки	<b>ПК-7, ПК-9</b>	Защита презентации
<b>8</b>	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	<b>ПК-9</b>	Анализ конкретн. ситуаций
<b>9</b>	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов	<b>ПК-2, ПК-7, ПК-9</b>	Устный опрос
<b>10</b>	Риски при хранении и транспортировке сырья и продукции.	<b>ПК-9</b>	Вопросы для собеседования
<b>11</b>	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	<b>ПК-2, ПК-7, ПК-9</b>	Презентация работ

В качестве форм и методов текущего контроля используются домашние контрольные работы, практические занятия, тестирование, презентация работ и отчетов, анализ конкретных ситуаций и др.

### **Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы**

1. Основные положения закона РФ «О техническом регламенте».
2. Основные положения закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Назначение пищевых добавок, их классификация.
4. Виды фальсификации пищевых продуктов.
5. Санитарные правила и действующая документация санитарно-микробиологического контроля рыбной продукции
6. Нитраты и нитриты и их предельно допустимые нормы в рыбной продукции.
7. Тяжелые металлы и их предельно допустимые нормы в рыбной продукции.
8. Тяжелые металлы и их предельно допустимые нормы в рыбной продукции
9. Антибиотики, пестициды, радионуклиды и их предельно допустимые нормы в рыбной продукции
- 10 Тяжелые металлы и их предельно допустимые нормы в в рыбной продукции
11. Стандартизация и сертификация рыбной продукции.
12. Обязательная и добровольная сертификация продукции в рыбной продукции
13. Мнение о законе “О защите прав потребителя
14. Некачественная и опасная продукция, экспертиза продукции и действия по результатам экспертизы.
15. Мероприятия по обеспечению качества питьевой воды на предприятиях рыбообработывающей промышленности.
16. Использование современного приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества рыбной продукции
17. Контроль упаковки рыбной продукции.
18. Стандарты предприятий (СТП), их назначение.
19. Обязанности технолога перерабатывающего предприятия.
20. Основные положения закона РФ «О техническом регламенте».
21. Организации, осуществляющие контроль качества пищевых продуктов.

### **Вопросы для собеседования**

1. Методы и виды деятельности оперативного характера, используемые для выполнения требований к качеству.

2.Последовательность стадий и операций, используемых в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении с пищевой продукцией и ее ингредиентами, начиная с первичного производства заканчивая употреблением в пищу.

3.Постоянная деятельность, направленная на повышение технического уровня продукции, качества ее изготовления, совершенствование системы управления предприятия и производства, а также системы качества

4. Проверка соответствия количественных или качественных характеристик продукции или процесса, от которого зависит качество продукции, установленным техническим требованиям.

5.Виды нормативно-технической документации, устанавливающий комплекс нормативных правил и требований к объекту.

### **Тест по дисциплине**

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

#### **Задание 1**

Совокупностью свойств продукции, которые обуславливают пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением, называют...

- 1) продукцией
- 2) системой качества
- 3) качеством продукции
- 4) требованиями

#### **Задание 2**

Сертификация товаров производится...

- 1) изготовителем
- 2) потребителем
- 3) проверяющей инспекцией
- 4) независимой стороной

#### **Задание 3**

Какова периодичность аттестации лаборатории?

- 1) 7 лет
- 2) 10 лет
- 3) 5 лет
- 4) 3 года

#### Задание 4

Метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств - зрения, обоняния, слуха, вкуса - это...

- 1) химический метод
- 2) органолептический метод
- 3) микробиологический метод
- 4) физический метод

#### Задание 5

По какому показателю муки определяют сорт и свежесть?

- 1) запах
- 2) цвет
- 3) вкус
- 4) влажность

#### Задание 6

Определение "белизны" производят при изучении:

- 1) воды
- 2) овощей
- 3) муки
- 4) мяса

#### Задание 7

Важнейшая функция теххимического контроля:

- 1) совершенствование методов контроля с/х сырья
- 2) соблюдение регламентируемых технологий обработки и хранения с/х сырья и продукции
- 3) всесторонний анализ причин снижения качества и появления дефектов
- 4) контроль качества поступившего сырья, вспомогательных материалов, упаковочных и маркировочных материалов

#### Задание 8

Основной принцип системы менеджмента качества-система качества пищевого производства и общепита (ХАССП);

- 1) проведение тщательного анализа опасных факторов на всех этапах производства
- 2) установление процедур проверки набора документации
- 3) определение критических точек контроля
- 4) установление процедур мониторинга критических точек

#### Задание 9

Методы определения показателей качества, проводимые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, либо предметов, либо затрат:

- 1) экспертные
- 2) расчетные
- 3) регистрационные
- 4) социологические

Задание 10

Сертификат качества продукции необходим для:

- 1) подтверждения качества и безопасности жизни и здоровья потребителя
- 2) увеличения ассортимента продукции
- 3) увеличения срока годности
- 4) экспорта и импорта продукции

### **Вопросы для подготовки к экзамену**

1. Значение теххимического контроля в обеспечении выпуска товаров, требуемого качества. Задачи производимого теххимического контроля.
2. Основные факторы, определяющие качество и безопасность сырья и продукции переработки.
3. Современные методы определения состава и свойств сырья и готовой продукции.
4. Роль стандартизации и сертификации в технологическом контроле производства.
5. Роль и значение организации лаборатории на предприятиях. Функции лаборатории.
6. Устройство и оснащение производственной лаборатории.
7. Организация санитарного контроля производства.
8. Значение мойки и дезинфекции оборудования на перерабатывающих предприятиях.
9. Современные методы, средства мойки и дезинфекции оборудования.
10. Методы контроля качества сырья и готовой продукции из рыбы.
11. Теххимический контроль производства рыбных пресервов и консервов.
12. Средства измерений технологических параметров (классификация и назначение).
13. Роль метрологии в решении задач повышения качества продукции.
14. Нормативно-технологическая и лабораторная документация.
15. Система разработки и постановки новой продукции на производство.
16. Правила составления технологического отчета.
17. Характеристика моющих, очищающих и дезинфицирующих средств.
18. Образование и характеристика загрязнений на оборудовании и способы их удаления.
19. Роль и функции питьевой воды в обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

20. Особенности надзора за системой питьевого водоснабжения на предприятиях пищевой промышленности.

21. Методы подготовки питьевой воды для предприятий пищевой промышленности.

22. Государственный метрологический контроль за средствами измерений.

23. В чем заключаются принципы системы качества ХАССП?

24. Охарактеризуйте основные факторы опасности по системе качества ХАССП.

25. Классификация показателей качества.

26. Методы и средства управления качеством

Составитель \_\_\_\_\_ И.А.Фефелова

(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.