Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт зачета

по дисциплине «Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции», 3 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в форме письменного тестирования с использованием электронной информационно-образовательной среда НГТУ (http:// www.nstu.ru/sveden/eos).

Тестовые задания охватывают все содержание «Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции».

Тест состоит из 20 вопросов различного вида и позволяет проверить уровень сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за дисциплиной.

При проведении теста используются тесты закрытого типа. На прохождение теста студенту отводится 40 минут. По итогам тестирования преподаватель имеет право задавать студенту дополнительные вопросы по материалам, представленным в тесте.

2. Уровни освоения компетенций и критерии оценки

Выполнение теста засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент правильно ответил на все вопросы теста, знает определения всех понятий, продемонстрировал способность безошибочно устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями, выявлять проблемы, предлагать механизмы их решения, представляет количественные и качественные характеристики определенных процессов. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, сформированы в полном объеме. Оценка составляет *от* 20 *до* 17 *баллов.*

Выполнение теста засчитывается на **базовом** уровне, если студент правильно ответил на ⅔ вопросов теста, знает определения основных понятий, продемонстрировал способность устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями, правильно характеризует процессы, явления. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, содержат несущественные пробелы и сформированы на базовом уровне. Оценка составляет *от 14 до 16 баллов.*

Выполнение теста засчитывается на **пороговом** уровне, если студент правильно ответил от ½ до ⅔ вопросов теста, знает определения основных понятий, продемонстрировал способность устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, содержат пробелы и сформированы на пороговом уровне. Оценка составляет *от* 10 *до 13 баллов.*

Выполнение теста считается **неудовлетворительным**, если студент правильно ответил менее чем на половину вопросов теста, не знает определений понятий, не продемонстрировал способность устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, не сформированы. Оценка составляет *менее* 10 *баллов.*

3. Шкала оценки

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем заданиям билета составляет от 10 до 20 баллов включительно. Сумма менее 10 баллов признается неудовлетворительным результатом промежуточной аттестации по дисциплине.

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, установленными в НГТУ.

4. Примерный тест для зачета

Утверждаю:
Зав. кафедрой Л.Н. Рождественская
«___»_____20__г.

Тест

по дисциплине «Технологии обеспечения безопасности пищевой продукции»[1]

Вопрос № 1 Безопасность пищевой продукции - это состояние пищевой продукции, которое свидетельствует о чем?

- о её соответствии СанПиН
- **об отсутствии недопустимого риска**
- **о её соответствии ТР ТС**

Вопрос № 2 Установите соответствие между видом опасности и опасным фактором

- **биологическая опасность - Cl.botulinum**
- **химическая опасность- моющие средства**
- **физическая опасность- осколки стекла**

Вопрос № 3 Что относится к мерам по предотвращению физического загрязнения пищевых продуктов?

- **использование металлодетектора**
- отказ от оборудования из пластмассы
- установка защитных сеток над оборудованием

Вопрос № 4 Какой принцип хранения лежит в основе производства кисломолочных продуктов?

- анабиоз
- **ценоанабиоз**
- биоз

Вопрос № 5 Какими механическими показателями обеспечивается безопасность упаковки продуктов питания?

- не пропускает воздух и влагу
- **выдерживает нагрузку при растяжении**
- устойчива к коррозии

Вопрос № 6 Что относится к достоинствам металлической тары?

- **надежная защита продукта**
- легкость
- широкий ассортимент

Вопрос № 7 Что относится к недостаткам стеклянной тары?

[1] Правильные ответы выделены жирным шрифтом

- **высокая хрупкость**
- **значительный вес**
- небольшой ассортимент

Вопрос № 8 Асептическая упаковка существенно продлевает срок хранения товаров, за счет чего?

- использования консервантов
- **стерилизации продукта и тары**
- охлаждения

Вопрос № 9 Установите соответствие между современной технологией упаковки и продуктами, преимущественно для упаковки которых она применяется

- **Асептическая упаковка – жидкие продукты**
- **Вакуумная упаковка – мясные и рыбные продукты**
- **Упаковка в газомодифицированной среде – овощи и фрукты**

Вопрос № 10 При какой температуре рекомендуется хранить продукты в вакуумной упаковке?

- 20 ±3°C
- **0 ±3°C**
- -15 ±3°C

Вопрос № 11 Какова роль углекислого газа в процессе увеличения срока хранения продукта в упаковке МГС?

- **подавляет рост анаэробных бактерий и плесени**
- разбавляет смесь

Вопрос № 12 Для достижения желаемой сохранности продукта при газовой упаковке каким он должен быть?

- стерилизованным
- **свежим**
- обезвоженным

Вопрос № 13 Для каких целей может использоваться облучение пищевых продуктов?

- **для снижения количества микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов**
- доведения продуктов до готовности

Вопрос №14 Ионизирующие излучения обладают следующими преимуществами по сравнению с другими способами консервирования продуктов

- **подъем температуры облучаемого продукта составляет несколько градусов**
- полностью сохраняются питательные вещества
- **использование любых видов герметичной упаковки**

Вопрос № 15 При каком виде облучения имеются ограничения по толщине слоя облучаемого продукта?

- γ – излучение
- **электронное излучение**
- тормозное излучение

Вопрос № 16 Какая доза облучения не приводит к потере питательной ценности пищевых продуктов (до ... кГр)?

- **5**

Вопрос № 17 Как изменяется сокоотдача плодового и овощного сырья под воздействием радиации?

- **увеличивается**
- уменьшается

Вопрос № 18 Как изменяются показатели качества мяса под воздействием радиоактивного излучения?

- не изменяется цвет
- **изменяется цвет до коричневого**
- не изменяется запах
- **появляется специфический запах**

Вопрос № 19 Каким эффектом на микроорганизмы обладают радиоволны?

- **стерилизующим**
- пастеризующим

Вопрос № 20 Для дезинфекции каких объектов используются УФ-лучи?

- любых пищевых продуктов
- продуктов жидкой консистенции
- **посуды**
- **воздуха**