

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра лёгкой и пищевой промышленности

УТВЕРЖДАЮ

Директор института технологий
и инженерной механики
Могильная Е.П.

«25» февраля 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Стандартизация и управление качеством производственных товаров»

15.04.02 Технологические машины и оборудование

Технология, оборудование и система качества пищевых производств

Разработчик:

доцент Бранспиз Е.В.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры лёгкой и пищевой
промышленности
от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой
лёгкой и пищевой промышленности

Дейнека И.Г.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Стандартизация и управление качеством производственных товаров»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Выберите один правильный ответ

1. Стандарт, утвержденный международной организацией по стандартизации, называют:

- А) стандарт организации;
- Б) государственный;
- В) межгосударственный;
- Г) международный.

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

2. Совокупность свойств, отличающих ее от аналогичной по назначению продукции и позволяющих наилучшим образом удовлетворять личные и производственные потребности, называют:

- А) уровень качества продукции;
- Б) качество продукции;
- В) сертификация продукции;
- Г) предписание на выпуск продукции.

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

3. Основной целью стандартизации является обеспечение:

- А) экономии ресурсов;
- Б) образцовых средств измерений;
- В) годности деталей;
- Г) показателей качества.

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

4. Систематическая оценка качества продукции проводится с целью:

- А) для аттестации качества;
- Б) улучшить производство;
- В) изменить технологию;
- Г) повысить зарплату.

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

5. В зависимости от упитанности говядину и телятину подразделяют на:

- А) 2 категории;
- Б) 3 категории;
- В) 4 категории;

Г) 5 категорий.

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

6. Породы крупного рогатого скота по направлениям продуктивности делят на:

А) молочное и мясное;

Б) молочное, мясное и двойной продуктивности;

В) молочное, мясное и смешанной продуктивности;

Г) молочное.

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

7. Основным предприятием мясной промышленности, на котором осуществляются убой, переработка скота и выпуск широкого ассортимента мясопродуктов, а также лечебной и технической продукции является:

А) мясокомбинат,

Б) колбасный цех,

В) консервный завод.

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

8. Какие из перечисленных документов относятся к стандартам?

А) ГОСТ;

Б) Трудовой кодекс;

В) Устав предприятия.

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

Задания закрытого типа на установление соответствия

Установите правильное соответствие.

Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

1. Установите соответствие между понятием и его определением:

- | | |
|-----------------------|---|
| 1) Стандартизация | А) это процесс установления норм, правил и характеристик для обеспечения качества продукции, работ и услуг |
| 2) Качество продукции | Б) это процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям, проводимая независимой организацией |
| 3) Сертификация | В) это совокупность свойств и характеристик продукции, которые определяют её способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности |

Правильный ответ: 1-А, 2-В, 3-Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

2. Установите соответствие между понятием и его определением:

- | | |
|------------------------|---|
| 1) Штрихкод | А) это графическое изображение, содержащее закодированные буквы и цифры, которое используется для автоматизации учета товаров |
| 2) Линейные штрихкоды | Б) это носители кодированной информации |
| 3) Двумерные штрихкоды | В) это графические символы, которые содержат данные в горизонтальных и вертикальных строках |

Правильный ответ: 1-А, 2-Б, 3-В

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

3. Установите соответствие между понятием и его определением:

- | | |
|----------------|--|
| 1) Квашение | А) это способ консервации, похожий на квашение, но только вместо соли используется сахар (или же сахар содержится в исходном продукте). |
| 2) Засолка | Б) это добавление в продукт много соли, из-за чего она останавливает рост бактерий и вытягивает из продукта воду, замещая ее соляным раствором |
| 3) Мочение | В) это заготовка овощей впрок, способ консервирования овощей путём молочнокислого брожения, в процессе которого образуется молочная кислота, оказывающая на продукты консервирующее действие |
| 4) Маринование | Г) это консервирование с использованием кислоты, которая при определенной концентрации подавляет рост бактерий |

Правильный ответ: 1-В, 2-Б, 3-А, 4-Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

4. Применяя решение стандартных задач профессиональной деятельности, установите соответствие между этапами экспертизы качества крахмала и их характеристиками:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1) Установление вида и сорта | А) к ним относятся влажность, кислотность, количество крапин на 1 дм ² ровной поверхности крахмала, содержание сернистого ангидрида, тяжёлых металлов, зольность |
| 2) Органолептическая оценка качества | Б) определяют внешний вид, цвет, запах, вкус и хруст крахмала. По внешнему виду крахмал должен |

3) Определение физико-химических показателей

представлять собой однородный порошок без крупинок. Цвет — чисто белый у картофельного крахмала и с желтоватым оттенком у кукурузного. Запах — специфический, слабый. Доброкачественный крахмал вкуса не имеет и не должен иметь постороннего привкуса

В) это делают на основе определения формы и размера крахмальных зёрен под микроскопом

Правильный ответ: 1-В, 2-Б, 3-А, 4-Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо.

1. Установите правильную последовательность консервирования пищевых продуктов:

- А) сушка;
- Б) бланширование;
- В) консервирование с помощью соли;
- Г) стерилизация или пастеризация;
- Д) консервирование с использованием химических веществ;
- Е) предварительная обработка;
- Ж) консервирование с помощью сахара.

Правильный ответ: Е, Б, Г, А, Ж, В, Д

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

2. Установите правильную последовательность производства колбасных изделий:

- А) температурная обработка;
- Б) упаковка, маркировка;
- В) наполнение оболочек, осадка;
- Г) изготовление фарша;
- Д) подготовка сырья.

Правильный ответ: Д, Г, В, А, Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

3. Установите правильную последовательность производства сыра:

- А) контроль качества;
- Б) соление и сушка;
- В) створаживание;
- Г) пастеризация;
- Д) отделение жидкости;
- Е) созревание;

Ж) формование.

Правильный ответ: Г, В, Д, Б, Ж, Е, А

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

4. Установите правильную последовательность производства хлеба:

А) разделка теста;

Б) выпечка;

В) формирование тестовых заготовок;

Г) упаковка;

Д) подготовка сырья;

Е) охлаждение;

Ж) замес теста.

Правильный ответ: Д, Ж, А, В, Б, Е, Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

5. Установите правильную последовательность этапов производства пищевой продукции:

А) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов (для предприятий, работающих на сырье);

Б) приготовление блюд и кулинарных изделий;

В) подготовка блюд к реализации (порционирование, оформление).

Правильный ответ: А, Б, В

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

6. Установите правильную последовательность производства сливок:

А) нормализация;

Б) упаковывание;

В) пастеризация и стерилизация;

Г) подготовка молока;

Д) гомогенизация;

Е) сепарация.

Правильный ответ: Г, Е, А, В, Д, Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

Напишите пропущенное слово (словосочетание)

1. Клетчатка – это _____, называемый целлюлозой и входящий в состав оболочек клеток растительных тканей.

Правильный ответ: полисахарид

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

2. Органические вещества, в состав которых входят углерод, вода и кислород это _____

Правильный ответ: углеводы

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

3. В зависимости от растворимости белки делятся на водорастворимые и _____.

Правильный ответ: жирорастворимые

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

4. По происхождению жиры делятся на _____ и _____.

Правильный ответ: животные, растительные

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

5. По температуре плавления жиры делятся на _____ и _____.

Правильный ответ: тугоплавкие, легкоплавкие

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

6. Основной материал, из которого строятся клетки, ткани и органы тела человека – это _____.

Правильный ответ: белки

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

7. Основное звено в развитии упаковочной техники и технологии – полимерные и _____ тароупаковочные материалы.

Правильный ответ: комбинированные

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенное слово (словосочетание)

1. Операция, следующая после убоя и обескровливания, называется?

Правильный ответ: съемка шкуры.

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

2. Сибирской язвой болеют?

Правильный ответ: все виды убойных животных.

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

3. Замороженное мясо всех видов животных должно иметь в толще мышц температуру?

Правильный ответ: не ниже -8°C .

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

4. Процесс глубокого распада белков под влиянием ферментов микроорганизмов называется?

Правильный ответ: гниение.

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

5. Какой вид пряностей окрашивает продукты в желтый цвет?

Правильный ответ: шафран.

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

6. Какие пряности используют в кондитерском производстве?

Правильный ответ: корица.

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

7. Вместо какой пряности при производстве продуктов обычно используют ароматизатор, идентичный натуральному?

Правильный ответ: ваниль.

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

8. Плодами какого растения является кориандр?

Правильный ответ: кинза.

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

9. Какой прибор используется для определения влажности продукта?

Правильный ответ: влагомер (или весовой метод с сушильным шкафом).

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

10. Какие вещества входят в группу "консерванты" в пищевых продуктах?

Правильный ответ: сорбиновая кислота (E200), бензоат натрия (E211), нитриты (E249-E252).

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

Задания открытого типа с развернутым ответом

Дайте ответ на вопрос

1. При проведении экспертизы молока были получены следующие результаты:

- массовая доля жира – 2,8% (при норме для пастеризованного молока не менее 2,5%)

- кислотность – 18°Т (норма: 16–20°Т)

- плотность – 1027 кг/м³ (норма: не менее 1027 кг/м³)

- наличие соды – не обнаружено

Можно ли считать данное молоко соответствующим требованиям качества? Дайте обоснованный ответ, учитывая все приведённые показатели.

Время выполнения – 30 мин.

Ожидаемый результат:

Да, молоко соответствует требованиям качества. Массовая доля жира (2,8%) превышает минимальную норму (2,5%); кислотность (18°Т) находится в допустимом диапазоне (16–20°Т); плотность (1027 кг/м³) соответствует минимальному значению; отсутствие соды говорит о том, что молоко не фальсифицировано.

Критерий оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ОПК-3 (ОПК-3.1)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Стандартизация и управление качеством производственных товаров» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 15.04.02 «Технологические машины и оборудование».

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению.

Председатель учебно-методической комиссии
института

 Ясуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)