

ЗАО «Крисмас+», учебный центр

**Контрольные измерительные материалы (КИМ) по теме
«Оценка доброкачественности пищевых продуктов и
чистоты столовых предметов»**

**Санкт-Петербург
2013**

Инструкция по выполнению работы

На выполнение контрольной работы отводится 2 часа (120 минут). Работа состоит из 40 заданий, которые разделены на три части.

Часть 1 включает 30 заданий (А1–А30). К каждому заданию дается 4 варианта ответа, из которых только один правильный. Внимательно прочитайте каждое задание и проанализируйте все варианты предложенных ответов.

Часть 2 состоит из 3 заданий (В1–В3), на которые надо дать краткий ответ в виде последовательности цифр.

Часть 3 содержит 7 заданий (С1–С7), где требуется дать развернутый ответ, решить расчетную задачу и завершить фразу, вписав нужное слово.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям вы можете вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий дается от одного до нескольких баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Желаем успеха!

Часть 1

При выполнении заданий этой части под номером выполняемого вами задания (А1–30) выделите выбранный вами вариант ответа.

А1 – Молоко на разбавление тестируют

- a) добавлением щелочи
- b) добавлением раствора йода
- c) добавлением этанола
- d) добавлением сильной кислоты

А2 – Продукты на содержание крахмала тестируют

- a) добавлением щелочи
- b) добавлением раствора йода
- c) добавлением этанола
- d) добавлением сильной кислоты

А3 – Контроль свежести рыбы осуществляется путем:

- a) определения рН мышечной ткани
- b) определения рН водного экстракта мяса
- c) определения концентрации аммиака в водном растворе
- d) проведения пробы на пастеризацию

А4 – Какой способ из перечисленных используется для фальсификации и меда, и сметаны?

- a) добавление крахмала
- b) добавление творога
- c) добавление соды
- d) разбавление

А5 – Чтобы определить качество термической обработки молока, необходимо провести:

- a) пробу на высокую пастеризацию
- b) пробу на соду
- c) определение механических примесей
- d) определение времени осаждения белков

А6– Для выявления такого способа фальсификации молока, как разбавление, необходимо провести:

- a) пробу на высокую пастеризацию
- b) пробу на соду
- c) определение механических примесей
- d) определение времени осаждения белков

A14 – Наибольшее количество крахмала человек потребляет, используя в пищу:

- a) рыбу
- b) картофель
- c) растительное масло
- d) молоко

A15 – Из перечисленных продуктов питания наибольшее количество белка содержит:

- a) сыр
- b) хлеб
- c) молоко
- d) сметана

A16 – Для изготовления пшена используется:

- a) овес
- b) пшеница
- c) рожь
- d) просо

A17 – Для изготовления макарон используется:

- a) овес
- b) пшеница
- c) рожь
- d) просо

A18 – На упаковке продуктов перечислены ингредиенты. Они расположены в порядке:

- a) содержания по возрастанию
- b) содержания по убыванию
- c) в алфавитном порядке по возрастанию
- d) в алфавитном порядке по убыванию

A19 – Тростниковый сахар называется:

- a) сахароза
- b) глюкоза
- c) фруктоза
- d) лактоза

A20 – Виноградный сахар называется:

- a) сахароза
- b) глюкоза
- c) фруктоза
- d) лактоза

A21 – Молочный сахар называется:

- a) сахароза
- b) глюкоза
- c) фруктоза
- d) лактоза

A22 – Здесь перевариваются только белки:

- a) прямая кишка
- b) двенадцатиперстная кишка
- c) тонкий кишечник
- d) желудок

A23 – В этом органе происходит окончательное переваривание питательных веществ до более простых:

- a) прямая кишка
- b) двенадцатиперстная кишка
- c) тонкий кишечник
- d) желудок

A24 – Выделяет секрет, который эмульгирует жиры, то есть делает их пригодными для расщепления

- a) аппендикс
- b) слюнные железы
- c) поджелудочная железа
- d) печень

A25 – Там живет кишечная палочка, а так же этот орган является крупнейшим лимфатическим узлом нашего организма

- a) аппендикс
- b) слюнные железы
- c) поджелудочная железа
- d) печень

A26 – Здесь происходит переваривание углеводов и механическое измельчение пищи:

- a) глотка
- b) слюнные железы
- c) ротовая полость
- d) пищевод

A27 – Данные органы выделяют вещество, переваривающее углеводы, а также содержащее лизоцим

- a) глотка
- b) слюнные железы
- c) ротовая полость
- d) пищевод

A28 – Наименьшее количество нитратов у капусты содержится:

- a) в верхних листьях
- b) в нижних листьях
- c) в прожилках
- d) в кочерыжке

A29 – Для оценки общего бактериального обсеменения столовой посуды необходимо провести определение:

- a) остаточных моющих средств на поверхности
- b) загрязнения жирового происхождения
- c) концентрации хлора в дезинфицирующих растворах
- d) всех перечисленных показателей

A30 – Для оценки полноты отмывания моющих средств необходимо провести определение:

- a) остаточных моющих средств
- b) загрязнения жирового происхождения
- c) концентрации хлора в дезинфицирующих растворах
- d) всех перечисленных показателей

Часть 2

Ответом к заданиям этой части (В1–В3) является последовательность цифр. При этом следует указать только эту последовательность, без запятых, пробелов и прочих символов.

При выполнении заданий В1 и В2 из предложенного перечня ответов выберите все правильные.

В1 – Отметьте все признаки недоброкачественного картофеля:

- 1) Кожура картофеля вялая
- 2) Клубни проросшие
- 3) На поверхности клубней – темно-коричневые пятна
- 4) Отсутствуют механические повреждения
- 5) Кожура картофеля плотная
- 6) Клубни имеют позеленевшие части
- 7) Клубни целые, сухие

Ответ: _____

В2 – Отметьте все признаки доброкачественности моркови:

- 1) Корнеплод свежий, неувядший
- 2) Корнеплод имеет на поверхности глубокие трещины
- 3) Отсутствие на поверхности повреждений сельскохозяйственными вредителями
- 4) На поверхности моркови имеется пушистый налет

Ответ: _____

При выполнении задания В3 запишите ответ так, как указано в тексте задания.

В3 – Найдите соответствие между описанием явления и уравнением реакции, относящимся к нему.

Описание явления	Уравнения реакций
<p>А). При хранении рыбы в мышечном волокне под действием ферментов со временем происходит химический распад белков и накопление промежуточных и конечных продуктов их распада. Поскольку продуктами распада являются соединения с аминогруппами и аммонийным азотом, в процессе хранения изменяется рН среды, со смещением в щелочную сторону.</p> <p>Б). Метод определения качества термической обработки молока основан на разложении перекиси водорода ферментом пероксидазой, содержащейся в сыром молоке.</p> <p>В). В мясе на начальной стадии хранения происходит энергичное расщепление углеводов под действием ферментов амилазы и мальтазы и накопление молочной кислоты.</p> <p>Г). Соду добавляют в молоко для того, чтобы скрыть его повышенную кислотность.</p>	<p>1) $C_6H_{12}O_6 = 2 CH_3-CH(OH)-COOH$</p> <p>2) Белок $\rightarrow R-NH_2$</p> <p>3) $CH_3-CH(OH)-COOH + NaHCO_3 \rightarrow CH_3-CH(OH)-COONa + CO_2 + H_2O$</p> <p>4) $PO + 2KI + H_2O_2 + \text{крахмал} \rightarrow 2KOH + [I_2 \cdot \text{крахмал}]$ <i>синее окрашивание</i></p>

А)	Б)	В)	Г)

Ответ: _____

Часть 3

Запишите номер задания (С1), затем впишите развернутый ответ, исходя из содержания задания.

С1 – Почему для определения рН мышечной ткани рыбы используется одновременно синяя и красная полоски бумаги? Дайте развернутый ответ:

Запишите номер задания (С2), затем впишите развернутый ответ, исходя из содержания задачи.

С2 – Рассчитайте массу капустных листьев с содержанием нитрат-ионов в 900 мг/кг, которую человек массой 80 кг должен съесть, чтобы получить допустимую суточную норму потребления 5 мг на 1 кг веса?

Запишите номер задания (С3 и т.д.), затем впишите нужное слово, исходя из содержания задания.

С3 – Количественная характеристика одного или нескольких полезных свойств пищевого продуктов, называется ...

С4 – Метод оценки качества основан на анализе восприятий органов чувств (зрения, обоняния, вкуса), называется ...

С5 – В основу ... методов положены специфические для исследуемого вещества количественные и качественные химические реакции с определенными реактивами.

С6 – Определите качество сливочного масла по описанию: капли влаги и неоднородная поверхность на срезе – признак ... масла

С7 – Определите свежесть рыбы по описанию опыта: если лакмусовая индикаторная бумага окрасилась в синий цвет, то рыба по качеству характеризуется ...

ЗАО «Крисмас+»

191180 Россия, Санкт-Петербург, наб. реки Фонтанки, дом 102

E-mail: info@christmas-plus.ru

Сайт: <http://www.christmas-plus.ru/>, <http://крисмас.рф>

Учебный центр 191119, Санкт-Петербург, ул. Константина Заслонова, д. 6

E-mail: metodist@christmas-plus.ru, metodist-spb@mail.ru

Сайт: <http://u-center.info/>

Международный конкурс «Инструментальные исследования окружающей среды»

Сайт: <http://www.eco-konkurs.ru/>

Телефоны: (812) 575-50-81, 575-57-91, 575-55-43, 575-54-07. Факс: (812) 325-34-79

