

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания:

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»**

**Кафедра технологий производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**  
(наименование кафедры)

**УТВЕРЖДЕНО**  
Протокол заседания кафедры  
№ 8а от 06.05.2024г.  
Заведующий кафедрой

 **Н.Б. Ордина**

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по профессиональному модулю ПМ 02**

**«Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой  
продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения  
на рынке»**

(наименование профессионального модуля)

**специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения**

(код и наименование направления подготовки)

**Техник-технолог**

Квалификация (степень) выпускника

**п. Майский, 2024**

**Экспертное заключение  
на фонд оценочных средств по профессиональному модулю**

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из  
мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке  
(индекс, наименование ПМ)

**для промежуточной аттестации**

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.  
(код, наименование специальности)

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке соответствует требованиям ФГОС (индекс, наименование ПМ) СПО.

Предлагаемые составителями формы и средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. (код, наименование специальности)

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

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

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

Начальник производства  
ООО «МОРОЗКО»



Артюх С.В.

**1.1. Паспорт фонда оценочных средств  
по профессиональному модулю ПМ.02 «Обеспечение безопасности,  
прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее  
производства и обращения на рынке»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) профессионально модуля	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	<b>Раздел ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>		
2	<b>МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ПК 2.1- 2.3.	Комплект ситуационных задач, собеседование, тестирование
3	Зачет	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ПК 2.1- 2.3.	Вопросы к зачету
4	ПП 02. Производственная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ПК 2.1- 2.3.	Комплект ситуационных задач по производственной практике
5	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ПК 2.1- 2.3.	Задание к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю

## Перечень оценочных средств

### Оформление задания для деловой (ролевой) игры

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

### Деловая (ролевая) игра по МДК 02.01

### Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции

#### 1. Тема(проблема) КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСНОГО СЫРЬЯ

**Концепция игры** Ознакомиться с оценкой органолептических свойств мяса. Ознакомиться с физико-химическими свойствами мяса. Приобрести практические навыки анализа оценки показателей органолептических и основных физико-химических свойств мяса. Для проведения игры студенты делятся на 2 группы. В каждой группе есть лаборанты мясоперерабатывающего завода, непосредственно занимающиеся анализом, начальники отделов качества и заведующий лабораторией руководят экспериментом.

Деловая игра проводится в 2 этапа:

- теоретический этап (изучение ГОСТов, обсуждение теоретического материала по теме исследования и разбор методик);
- практический этап (собственно анализ, расчет, обсуждение результатов и подготовка экспертного заключения).

По результатам исследования вначале происходит их обсуждение внутри группы и заполнение документов, затем начальники отделов готовят экспертное заключение совместно с заведующим лабораторией, который принимает окончательное решение и делает выводы о качестве партии поступившего мяса.

#### **Роли:**

- лаборант;
- начальник отдела;
- зав. лабораторией.

**Ожидаемый (е) результат (ы)** Полученные фактические результаты сравниваем с нормами стандарта и делаем вывод о качестве поступившего на переработку мяса.

### **Критерии оценки:**

**Оценка «отлично»** - студентом на практике показан высокий уровень теоретической подготовки студента (владение категориальным аппаратом), умение применять имеющиеся знания на практике (пояснить то или иное положение на примере), а также умение высказывать свое мнение, отстаивать свою позицию, слушать и оценивать различные точки зрения, конструктивно полемизировать, находить точки соприкосновения разных позиций.

**Оценка «хорошо»** - студент не в полной мере показал уровень теоретической подготовки студента (владение категориальным аппаратом), умение применять имеющиеся знания на практике (пояснить то или иное положение на примере), а также умение высказывать свое мнение, отстаивать свою позицию, слушать и оценивать различные точки зрения, конструктивно полемизировать, находить точки соприкосновения разных позиций.

**Оценка «удовлетворительно»** - студент не продемонстрировал уровень теоретической подготовки студента (владение категориальным аппаратом), умение применять имеющиеся знания на практике (пояснить то или иное положение на примере), а также умение высказывать свое мнение, отстаивать свою позицию, слушать и оценивать различные точки зрения, конструктивно полемизировать, находить точки соприкосновения разных позиций.

**Оценка «неудовлетворительно»** - студент не выполнил задание, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель игры не достигнута.

### **Оформление задания для кейс-задачи по МДК 02.01**

#### **Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

#### **Ситуационные задачи**

1. Отдел производственно-ветеринарного контроля (ОПВК) указывает на выработку недоброкачественных вареных колбас типа «Подольская» I сорта.

Вид дефекта – отсутствие монолитности, «слоистость» фарша на разрезе.

Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

2. В связи с повышенным уровнем микробиологической обсемененности ОПВК забраковал партию вареных колбас «Отдельная» I сорта, изготовленную по ГОСТ 27670-79 с применением мясной массы механической обвалки.

Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

3. Контрольный цех и ОПВК, принимая готовую продукцию, отмечают,

что у вареных колбас и сосисок отсутствует характерный розовый цвет. Окраска на разрезе серая с розово-коричневым ободком по периферии.

Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

4. Мясные продукты с какими имеющимися дефектами не подлежат реализации, и направляются на доработку или на промышленную переработку? Перечислите эти дефекты.

5. На мясокомбинате производится сбор крови на пищевые цели, однако по окончании процесса обнаруживается свернувшаяся кровь. Укажите причины и примите соответствующее решение по устранению проблемы.

6. При хранении полутуш на мясокомбинате, обнаружено ослизнение мяса при его хранении в охлажденном состоянии. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Что могло явиться причиной данных изменений мяса? Направления переработки такого мяса.

7. На мясоперерабатывающее предприятие поступил шпик хребтовый, который через день хранения при температуре 20 °С испортился. Укажите виды порчи жиров, условия возникновения и появляющиеся продукты распада. Выявите какой из видов порчи проявил себя.

8. По окончании обжарки оболочка полукопченых колбас имеет темно-коричневый цвет с серым оттенком, на матовой поверхности имеются следы копоти. Установите причины, примите соответствующие решения.

9. По окончании процесса сушки сырокопченых колбас у готовых изделий обнаружено:

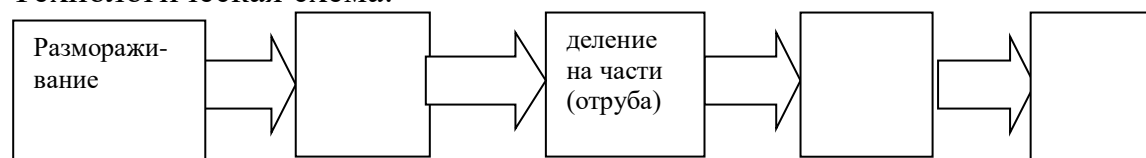
- а) выраженная внешняя деформация батонов (слипы)
- б) появление на разрезе серых пятен
- в) появление белого налета на батонах

Проанализируйте каждую ситуацию, определите возможные причины возникновения дефектов, примите соответствующие решения.

10. При проведении органолептической оценки партии колбасы «Свиная» высшего сорта установлено наличие неравномерного распределения шпика. На продольном разрезе батона видны сплошные зоны, образованные шпиком. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

11. Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачественности мяса говядины.

Технологическая схема.



12. К чему может привести замораживание крови убойных животных

13. На мясоперерабатывающее предприятие поступило мясо с признакам DFD. Укажите причину появления данного дефекта и пути использования данного мяса.

14. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства фарша и определите ККТ.

15. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов и определите ККТ.

16. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства натуральных полуфабрикатов и определите ККТ.

17. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства маринованных полуфабрикатов и определите ККТ.

18. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов в оболочке и определите ККТ

### **Критерии оценок:**

- оценка «зачтено»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное с единичными ошибками, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

- оценка «не зачтено»: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций на анатомических препаратах или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

### **Вопросы для собеседования**

1. Ассортимент мясных продуктов
2. Брак при хранении и транспортировке.
3. В чем заключается подготовка проб к анализу?
4. Ветеринарно-санитарные требования к сельскохозяйственным животным и птице и предприятиям убой и первичной переработки.
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приемке сельскохозяйственных животных и птицы на перерабатывающих предприятиях.
6. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
7. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
8. Когда проводят входящий и исходящий контроль.
9. Комплексная оценка качества птицы и птицепродуктов. Статистическая оценка результатов анализа.
10. Контроль в готовой продукции.
11. Контроль качества при транспортировании и приемке птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

12. Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров. Требования к сырью, готовой продукции. Контроль технологического процесса.
13. Контроль производственного процесса изготовления колбас по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.
14. Контроль производственного процесса изготовления консервов из мяса сельскохозяйственных животных и птицы по стадиям технологической обработки.
15. Контроль производственного процесса изготовления кулинарных изделий из мяса сельскохозяйственных животных и птицы по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество изделий.
16. Контроль производственного процесса изготовления кулинарных изделий из мяса сельскохозяйственных животных и птицы по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество изделий.
17. Контроль сырья и вспомогательных материалов в процессе изготовления продукции.
18. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения
19. Контроль технологического процесса убоя и первичной обработки птицы. Категории упитанности тушек.
20. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
21. Методы оценки качества мяса птицы и птицепродуктов
22. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
23. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
24. Основные методы теххимического контроля.
25. Основные принципы организации контроля качества продукции.
26. Основные принципы организации контроля санитарно-гигиенического состояния производства.
27. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.
28. Отбор проб для анализа.
29. Оценка степени свежести мяса птицы. Контрольно-измерительные приборы.
30. Показатели качества. Методы оценки уровня качества
31. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
32. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое сельскохозяйственных животных и птицы.
33. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса убоя и первичной обработки и холодильного хранения мяса сельскохозяйственных животных и птицы.
34. Производственный контроль изготовления натуральных полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Определение качества продукции.



35.Производственный контроль изготовления пельменей с использованием мяса птицы. Определение качества продукции.

36.Производственный контроль изготовления рубленых полуфабрикатов из птицы. Определение качества продукции.

37. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и подразделениям птицеперерабатывающего производства. Профилактическая дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

38. Статистические методы управления качеством продукции.

39. Схема методов исследования в оценке органолептических свойств мяса и мясопродуктов. Экспертная оценка.

40. Технохимический контроль холодильной обработки и хранения птицы и птицепродуктов.

41.Требования к качеству сырья, тары, и готовой продукции при производстве баночных консервов. Определение качества.

42.Требования к качеству яиц, сухих и мороженых яйцепродуктов. Определение качества замороженных яйцепродуктов.

43. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.

44. Требования к сырью и готовой продукции колбасного производства. Определение качества.

45. Требования к сырью и готовой продукции кулинарного производства. Определение качества.

### **Критерии формирования оценок для собеседования**

Оценка **«отлично»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных учёных в данной области. Студент работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных учёных в данной области.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не ссылаясь на мнения учёных, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель доклада не достигнута.

## Решение тестовых заданий

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородская государственная аграрная академия наук и образования им. В. Я. Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

### Тестовые задания по МДК 02.01

**Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной  
продукции**

### Критерии формирования оценок по результатам выполнения тестовых заданий

Система оценки знаний студентов по дисциплине осуществляется  
по следующему принципу:

- 86 – 100% общего рейтинга – «отлично»
- 71 – 85% общего рейтинга – «хорошо»
- 51 – 70% общего рейтинга - «удовлетворительно»
- менее 51% общего рейтинга – «неудовлетворительно»

1. В чем заключается физиологическое значение полиненасыщенных жирных кислот?

- а) изменение проницаемости капилляров
- б) удалению избытка холестерина из организма**
- в) образования большого количества свободных радикалов

2. Вода в пищевых продуктах может быть

- а) Связанная**
- б) Свободная**
- в) Аморфная
- г) Тиксотропная

3. Выберите какой из аспектов не является определяющим для понятия качество:

- а) Философский
- б) Правовой
- в) Технический
- г) Теоретический**

4. Выберите подходящие характеристики пищевой инфекции

- а) Это незаразная болезнь, возникающую только при употреблении инфицированной пищи
- б) Это заразные заболевания, которые распространяются не только через пищу, но и через воду, воздух**

в) Пищевые отравления это инфекции, передающиеся от человека, от животного или **птицы**

5. Выберите уровни, на которых осуществляется контроль качества

**а) Производственный, государственный, общественный**

б) Производственный

в) Технохимический#

6. Дайте определение понятию "антиалиментарные вещества".

а) антиалиментарные вещества оказывают общетоксическое действия на организм

**б) антиалиментарные вещества специфическим образом избирательно ухудшают или блокируют усвоение отдельных нутриентов**

в) антиалиментарные вещества вызывают поражение определенных органов организме

7. Для чего необходимы организму человека витамины и витаминоподобные соединения?

а) являются пластическим материалом

б) источник энергии

**в) регуляторы биохимических и физиологических процессов**

8. Достоверная информация о качестве продукта складывается :

а) Сигналов из общества защиты прав потребителей

б) Отчетов технохимической лаборатории

**в) В результате сравнения внутренней и внешней информации**

9. Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР)?

**а) Оценку гигиенической опасности - определение критических контрольных точек - выявление и отслеживание контрольных параметров**

б) Выявление и отслеживание контрольных параметров - определение критических контрольных точек - оценку гигиенической опасности#

в) Оценку гигиенической опасности - выявление и отслеживание контрольных параметров - определение критических контрольных точек#

10. Изучением количественной характеристики качества занимается отрасль знаний:

**а) Квалиметрия**

б) Метрологии

в) Социология

11. Информация о продукции называется товарной, если источником является:

**а) Производитель**

б) Фирма - посредник

в) Документация со склада

12. К ферментам желудочного сока не относятся:

- а) Амилаза
- б) Пепсин
- в) Гастрин
- г) Желатиназа

13. Как способны влиять на организм ингибиторы пищеварительных ферментов?

- а) **неполное переваривание и снижение усвоения белковых компонентов пищи**
- б) **подавляют химическую активность витаминов**
- в) нарушают синтез незаменимых аминокислот#

14. Какие вещества называют микотоксинами?

- а) **микотоксины- это токсические метаболиты плесневых грибов.**
- б) микотоксины не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели
- в) микотоксины легко переходят из микробной клетки в окружающую среду.

15. Какие вещества называют эндотоксинами?

- а) это токсические метаболиты плесневых грибов.
- б) **вещества, которые не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели**
- в) вещества, которые легко переходят из микробной клетки в окружающую среду

16. Какие виды пищевой продукции являются источником цианогенных гликозидов?

- а) **белой фасоли, в ядре косточек абрикосов**
- б) растения семейства пасленовые.
- в) продукты из сои.

17. Какие из реакций не являются видами порчи жиров:

- а) Окисление, прогоркание
- б) Гидролиз, осаливание
- в) **Омыление, перэтерификация**

18. Какие критерии применяют для оценки опасностей, связанных с потреблением пищевой продукции?

- а) происхождение отравляющего эффекта
- б) **тяжесть, частоту встречаемости, время наступления отрицательного эффекта**
- в) частота повторения, длительность отрицательного эффект

19. Какие наиболее опасные радионуклиды нормируются в пищевых продуктах?

- а)  $^{136}\text{Cs}$   $^{92}\text{Sr}$
- б)  **$^{137}\text{Cs}$  и  $^{90}\text{Sr}$**

в)  $^{135}\text{Cs}$  и  $^{94}\text{Sr}$

20. Какие ограничения учитываются при переработки пищевого сырья, содержащего тяжёлые металлы?

**а) Такая продукция категорически запрещена для питания в лечебно-профилактических и детских учреждениях**

б) необходима техническая утилизация.

в) используется без ограничений

21. Какие соединения называют ксенобиотиками?

**а) тяжелые металлы, радионуклиды**

б) белки, жиры, углеводы

в) минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы

22. Какие соединения являются основными нутриентами?

а) тяжелые металлы, радионуклиды

б) белки, жиры, углеводы

**в) минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы**

23. Какова роль минеральных веществ в питании человека?

а) обладают энергетической ценностью

**б) играют роль в водно-солевом, кислотно-щелочном обмене**

в) обладают пластическими свойствами

24. Каковы опасности недостатка неусвояемых углеводов?

**а) язвенная болезнь, истощение**

б) неполное переваривание пищи

в) ускорение свертываемости крови

25. Каковы основные опасности избытка белка для человеческого организма?

**а) процессы гниения в кишечнике, нарушение обмена веществ, накопление мочевой кислоты**

б) снижение иммунитета, истощение мускулатуры, нарушение костеобразования, кроветворения

отеки, низкая масса тела, пигментация кожи

26. Какой из перечисленных факторов не является основополагающим при формировании качества

"человеческий фактор"

а) Исследования рынка

**б) Изменения в кадровом составе**

27. Коммерческой информацией о товаре называют информацию :

а) Представляющую коммерческую тайну

**б) Дополняющую основную**

в) Потребительскую

28. Концентрации, которые не вызывают при ежедневном воздействии на организм в течение сколь угодно длительного времени отклонений в здоровье настоящего и будущего поколений- это

- а) ПДК
- б) ПДД
- в) ДДТ

29. Лимитирующая аминокислота - это

- а) **Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше 100 %**
- б) Аминокислота, аминокислотный скор которой больше 100 %
- в) Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше или равен 100 %

30. Методы сенсорной оценки подразделяют на

- а) **субъективные и объективные**
- б) потребительские и аналитические
- в) экспериментальные и расчетные

31. Метрология это наука :

- а) **О методах достижения единства и точности измерений**
- б) Об изучении количественных характеристик качества
- в) Об использовании прикладной математической статистики при подсчете результатов анализа качества

32. Наиболее лучше перевариваются белки :

- а) **Животного происхождения**
- б) Растительного происхождения
- в) Микробиального происхождения

33. Охарактеризуйте основные опасности недостатка липидов в питании человека

- а) увеличение массы тела
- б) **нарушение обмена веществ и витаминов, нарушение пищеварения**
- в) ускорение свертываемости крови

34. Перечислите все элементы маркировки допустимые на упаковке продукта

- а) наименование продукта
- б) товарный знак
- в) место нахождения изготовителя
- г) **все ответы верны**

34. Пищевая ценность характеризуется:

- а) **химическим составом пищевого продукта**
- б) органолептической оценкой пищевого продукта
- в) биохимическим составом пищевого продукта
- г) микробиологическим составом пищевого продукта

35. По каким группам микроорганизмов осуществляется гигиенический контроль пищевой продукции?

- а) микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы
- б) бактерий группы кишечных палочек, большинства условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенных микроорганизмов
- в) колониеобразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы и бактерии группы кишечных палочек
- г) **все ответы верны**

36. С точки зрения функционального назначения полисахаридов гликоген и крахмал являются углеводами:

- а) Структурным
- б) **Резервными**
- в) Иммуномодулирующими

37. Санитарно-гигиеническое состояние производства оценивают, в первую очередь, по наличию

- а) Уксуснокислых бактерий
- б) **Бактерий группы кишечных палочек**
- в) Палочек бутулинуса

38. Способ повышения влажности продукта, при одновременном снижении показателя активности воды:

- а) **Применить крахмал**
- б) **Применить молочную кислоту**
- в) **Применить сахар**
- г) **Применить глицерин**
- д) Применить целлюлозу
- е) Применить поваренную соль
- ж) Применить гемицеллюлоз#

39. Наиболее важные в санитарном отношении этапы первичной переработки мяса

- а) **предубойное состояние животных**
- б) **обескровливание туши**
- в) **эвентрация**
- г) **созревание мяса**
- д) замораживании

40. Безазотистые экстрактивные вещества мяса

- а) ансерин
- б) карнозин
- в) **молочная кислота**
- г) **гликоген**
- д) **глюкоза**

- е) креатин
- ж) пуриновые основания

41. Азотистые экстрактивные вещества мяса

- а) ансерин
- б) карнозин**
- в) молочная кислота
- г) гликоген
- д) глюкоза
- е) креатин**
- ж) пуриновые основания**

42. Мясо является важным источником

- а) калия**
- б) железа**
- в) фосфора
- г) кальция**

43. Вареные колбасы относятся к скоропортящимся продуктам вследствие большого содержания в них

- а) минеральных веществ
- б) нитритов
- в) жиров
- г) влаги**
- д) углеводов

44. Содержание нитритов в варенных колбасных изделиях не должно превышать

- а) 10 мг/кг
- б) 20 мг/кг
- в) 30 мг/кг
- г) 40 мг/кг
- д) 50 мг/кг**

45. Контроль эффективности тепловой обработки колбасных изделий основан на определении

- а) рН фарша
- б) пероксидазы
- в) кислой фосфатазы**
- г) микробного числа
- д) коли-титра

46. Сроки хранения варенных колбас, вырабатываемых по ГОСТу, высших сортов при температуре то 2 до 6°C

- а) 24 часа
- б) 36 ч
- в) 48 часов



г) 72 часа

47. Определение, характеризующее процесс созревание мяса

а) процесс распада тканей мяса, происходящий с участием микроорганизмов и его ферментов

**б) начальная стадия автолиза, в которой наибольшую активность проявляют ферменты гликолиза, приводящие к существенным изменениям в углеводной системе**

48. Потребительскими свойствами называют свойства товара (выберите ответ):

а) обуславливающие его назначение в процессе потребления и эксплуатации;

**б) обуславливающие его полезность в процессе потребления и эксплуатации;**

в) обуславливающие его эстетичность в процессе потребления и эксплуатации;

г) обуславливающие его привлекательность в процессе потребления и эксплуатации.

49. Используемые в товароведной деятельности практические методы включают вопросы (выберите ответ):

а) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки, систематизации товаров;

б) оценки качества, хранения, маркирования, классификации товаров;

в) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки, эстетичности товаров;

**г) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки.**

50. Активность воды в пищевых продуктах выше в зависимости от (выберите ответ):

А) количества связанной влаги;

**б) количества свободной воды;**

в) количества капиллярной влаги;

г) количества осмотически связанной воды.

51. Влажность пищевых продуктов – это (выберите ответ)

**а) выраженное в процентах отношение свободной и адсорбционно-связанной воды к их первоначальной массе;**

б) выраженное в процентах отношение свободной и связанной воды к первоначальной массе продукта;

в) выраженное в процентах содержание свободной и химически связанной воды к их массе;

г) выраженное в процентах отношение влаги набухания, кристаллизационной влаги к первоначальной массе продукта.

52. Сухие вещества пищевых продуктов представлены (выберите ответ):

а) водой, крахмалом, сахарозой, ферментами;

**б) глюкозой, фруктозой, белками, крахмалом;**

- в) всеми веществами, содержащимися в продукте, кроме воды;
- г) всеми веществами, содержащимися в продукте кроме воды и зольных элементов.

53. Пищевые продукты имеют органолептическую ценность, которая определяется (выберите ответ):

- а) количеством энергии, выделяемой из пищевых продуктов;
- б) сбалансированностью содержания биологически активных веществ;
- в) способностью пищевых продуктов воздействовать на органы чувств;**
- г) содержанием веществ, активно воздействующих на физиологические системы организма.

54. Биологическая ценность пищевого продукта складывается из биологической полноценности и биологической эффективности. Биологическая полноценность – это (выберите ответ):

- а) показатель качества пищевого белка, отражающий его аминокислотный состав;**
- б) показатель качества жировых компонентов, отражающих содержание полиненасыщенных жирных кислот;
- в) показатель качества углеводов, отражающий содержание моносахаридов;
- г) показатель качества минерального состава пищевого продукта, отражающий содержание микроэлементов.

55. Безопасность пищевых продуктов – это уверенность в том, что (выберите ответ):

- а) пищевой продукт сохранил первоначальные свойства без признаков порчи;
- б) пищевой продукт в достаточном количестве содержит биологически активные вещества;
- в) пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасность для здоровья нынешнего и будущего поколений;**
- г) пищевые продукты доброкачественные обладают биологической, физиологической и энергетической ценностью.

56. В соответствии с условиями хранения для продовольственных товаров устанавливают срок годности (выберите ответ):

- а) период, в течение которого продукт при соблюдении условий хранения сохраняет свои свойства;
- б) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;**
- в) дата, до которой пищевой продукт предлагается потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств;
- г) период, в течение которого продукт остается пригодным для употребления, несмотря на снижение потребительских свойств.

57. Срок хранения пищевого продукта – это (выберите ответ):

**а) период, в течение которого продукт при соблюдении установленных условий хранения не изменяет, потребительские свойства и может оставаться пригодным для употребления в пищу;**

б) период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования по назначению;

в) дата, до которой продукт предлагается потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств;

г) период, в течение которого продукт не может быть использован по назначению в связи с потерей потребительских свойств.

58. Дату, до которой пищевой продукт может предлагаться потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских характеристик, называют (выберите ответ):

а) сроком годности;

б) сроком хранения;

**в) сроком реализации;**

г) сроком реализации и хранения.

59. Условно годное финнозное мясо может подвергаться обезвреживанию следующими методами

**а) тепловой обработкой**

**б) замораживанием**

**в) посолом**

г) копчением

60. Изучением количественной характеристики качества пищевых продуктов, т.е. совокупности их свойств и ценности для человека занимается особая отрасль знаний:

а) метрология;

**б) квалиметрия;**

в) логометрия.

61. Метод квалиметрии, основанный на анализе восприятий органов чувств без применения технических измерительных средств:

а) инструментальный;

б) расчетный;

в) статистический;

**г) органолептический;**

д) экспертный;

е) социологический;

ж) комбинированный.

62. Метод квалиметрии, основанный на сборе и анализе мнений потребителей данной продукции:

а) инструментальный;

- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;**
- ж) комбинированный.

63. Метод квалиметрии, включающий несколько методов определения показателей качества:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.**

64. Метод квалиметрии, учитывающий мнение группы специалистов-экспертов:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;**
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

65. Метод квалиметрии, основанный на использовании средств измерений:

- а) инструментальный;**
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

66. Метод квалиметрии, заключающийся в вычислениях по значениям параметров продукции, найденным другими методами:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;**
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

67. Метод квалиметрии, использующий правила прикладной математической статистики и основанный на подсчете числа событий или объектов:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;**
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

68. Мясо и мясные продукты в соответствии с ФЗ «О сертификации продукции и услуг» и «Техническим регламентом на мясо и мясную продукцию» подлежат обязательному подтверждению соответствия нормативным документам в форме принятия:

- а) декларации о соответствии;
- б) сертификата соответствия;
- в) декларации о соответствии или сертификата соответствия (имеют равную юридическую силу).**

69. Контроль качества продовольственных товаров должен осуществляться на следующих уровнях:

- а) производственном;
- б) ведомственном;
- в) государственном;
- г) общественном;
- д) на всех вышеперечисленных.**

70. Производственный контроль – это контроль на всех этапах производства за соблюдением:

- а) стандартов;
- б) медико-биологических требований;
- в) санитарных норм;
- г) всех вышеперечисленных требований и норм.**

71. На каких этапах производства осуществляется производственный контроль:

- а) этап использования сырья;
- б) этап технологической обработки;
- в) этап хранения;
- г) этап реализации готовой продукции;
- д) на всех вышеперечисленных этапах.**

72. Производственный контроль на всех стадиях процесса осуществляет:

- а) служба контроля качества предприятия;**
- б) служба контроля качества ведомства;
- в) служба контроля качества государства.

73. В рамках производственного контроля должны быть аттестованы:

- а) испытательная лаборатория;
- б) персонал, осуществляющий контроль;
- в) рабочие места;
- г) средства измерений и испытательное оборудование;
- д) **все вышеперечисленные объекты.**

74. Испытания в рамках производственного контроля проводят в специально выделенных помещениях, оборудованных необходимыми средствами контроля, средствами измерений и оргтехники, отвечающих требованиям (отметьте все правильные ответы):

- а) ГОСТ Р ИСО МЭК 17025 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»;
- б) ГОСТ Р 51446 (ИСО 7218) «Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований»;
- в) техники безопасности;
- г) **всех вышеперечисленных нормативных документов и мероприятий.**

75. Основным документом, регулирующим взаимоотношение между поставщиком и покупателем мясного сырья является:

- а) **договор поставки;**
- б) договор купли-продажи;
- в) договор доставки.

76. Мясное сырье должно поступать на предприятие в соответствии:

- а) **с ежедневным графиком поставок, закрепленным в договоре;**
- б) с ежемесячным графиком поставок, закрепленным в договоре;
- в) с ежегодным графиком поставок, закрепленным в договоре.

77. Основные факторы, способствующие развитию микрофлоры в фарше при производстве колбас

- а) **высокая влажность**
- б) **высокая степень измельчения**
- в) **длительное время выдержки**
- г) высокое содержание поваренной соли

78. Устойчивость в процессе хранения колбасных изделий обеспечивают

- а) высокое содержание влаги
- б) **низкое содержание влаги**
- в) **интенсивная тепловая обработка**
- г) слабая тепловая обработка
- д) **высокое содержание поваренной соли**

79. Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строго санитарного контроля

**а) применение нитратов**

б) длительный период созревания фарша

**в) высокая степень измельчения мяса**

г) необходимость достижения внутри изделия определенной температуры при тепловой обработке

д) обвалка и жиловка

80. Ветеринарное свидетельство удостоверяет, что:

а) мясо свежее

б) мясо не является источником пищевых отравлений и соответствует гигиеническим нормам безопасности

**в). мясо получено от здоровых животных**

г) качество мяса соответствует требованиям НД

81. В комплектность сопроводительной документации должны входить:

а) санитарный паспорт автотранспорта;

б) личная мед/книжка работника, доставляющего молоко сырье;

в) метрологический паспорт на емкость автотранспорта;

г) санитарно-эпидемиологическое заключение любой аккредитованной экспертной лаборатории об отсутствии в поставляемом молоке генетически модифицированных объектов;

**д) комплектность сопроводительной документации должна быть оговорена в договоре поставке.**

82. Не допускается к реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели мясо

а) тощее

**б) некастрированных бугаев**

в) второй категории

г) первой категории

83. Мясо говядины тощей категории упитанности клеймят

а) круглым клеймом

б) квадратным клеймом

**в) треугольным клеймом**

84. При проведении испытаний проводят:

а) одно определение и принимают его за результат испытания;

**б) два параллельных определения и из полученных результатов рассчитывают среднее значение, которое принимают за результат испытания;**

в) столько определений, сколько установлено в договоре-поставке.

85. Метрологически аттестованные методики применяются в основном:

**а) при возникновении разногласий;**

б) во всех случаях проведения испытаний;

в) по взаимной договоренности.

86. Говядину предназначенную для производство колбас, консервов, полуфабрикатов и других изделий клеймят

а) фиолетовой краской

**б) красной краской**

в) синей краской

87. Журнал контроля нужно вести:

а) только в электронном виде;

б) только на бумажном носителе;

**в) можно как в электронном виде, так и на бумажном носителе.**

88. Срок действия ветеринарного свидетельства на скот с момента выдачи:

а) 1 сут

**б) 3 сут**

в) 10сут

89. Какой документ выдается на отгружаемую партию скота:

а) свидетельство на скот и маршрут следования

б) справка об отгрузке скота

**в) товарно-транспортная накладная**

90. Пищевые продукты исследуют методами измерения:

а) аналитическими и вычислительными;

**б) качественными и количественными;**

в) органолептическими и прикладными.

91. В соответствии с ГОСТ 15895 «Статистические методы управления качеством продукции» продукция может быть:

**а) завершенной, незавершенной, в стадии изготовления; штучной (изделие) и нештучной;**

б) единичной и поточной;

в) поставляемой и приобретаемой.

92. Партия продукции, годность которой оценивается при помощи ТХК подразделяется на:

а) завершенную, незавершенную, в стадии изготовления;

б) единичную и поточную;

в) штучную (изделие) и нештучную;

**г) поставляемую и приобретаемую.**

93. Чаще всего контролируют качество:

**а) нештучной продукции;**

б) штучной (изделие) продукции.



94. Образец для испытания нештучной продукции:

- а) **проба;**
- б) навеска;
- в) испытательный образец.

95. Отбор проб начинается с отбора:

- а) средней пробы;
- б) объединенной пробы;
- в) **точечной пробы.**

96. Объединенная проба это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;
- б) **проба, составленная из серии точечных проб путем смешивания;**
- в) небольшая часть пробы, выделенная регламентированным методом.

97. Навеска это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;
- б) проба, составленная из серии точечных проб путем смешивания;
- в) **небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.**

98. Точечная проба это:

- а) **небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;**
- б) проба, составленная из серии проб путем смешивания;
- в) **небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.**

99. Нештучная продукция это:

- а) единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;
- б) **продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.**

100. Штучная (изделие) продукция это:

- а) **единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;**
- б) продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.

101. Показатели качества штучной продукции определяются в:

- а) объединенной пробе;
- б) точечной пробе;
- в) среднем объеме выборки;**
- г) навеске.

102. Средний объем выборки это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом.
- б) число проверенных изделий, приходящихся на разные контролируемые партии или группы изделий;
- в) число проверенных изделий, приходящихся на одну контролируемую партию или группу изделий.**

103. В проведении контроля качества **нштучной** продукции применяется:

- а) выборочный контроль качества продукции;**
- б) сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

104. В проведении контроля качества **штучной** продукции применяется:

- а) выборочный контроль качества продукции и сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия;**
- б) только выборочный контроль качества продукции;
- в) только сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

105. Наука, об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности:

- а) квалиметрия;
- б) метрология;**
- в) логометрия.

106. Производственный контроль осуществляется (отметьте все правильные ответы):

- а) визуально;
- б) инструментальными методами;
- в) проверкой нормативной и сопроводительной документации;
- г) всеми вышеперечисленными методами.**

107. Контроль качества и безопасности продукции проводится в соответствии с:

- а) программой производственного контроля, утвержденной руководителем предприятия и нормативной документацией на конкретный вид продукции;**
- б) постановлением правительства РФ.

108. В зависимости от контролирующего органа контроль подразделяется на:

- а) внезаводской и внутризаводской;**

- б) входной, внутрипроизводственный, выходной;
- в) входной и выходной.

109. В понятие «**Внутризаводской (технологический) контроль**» входят:

- а) внезаводской и внутрипроизводственный;
- б) входной, внутрипроизводственный, выходной;**
- в) входной и выходной.

110. **Входной** технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при отгрузке готовой продукции потребителю;
- б) в процессе переработки молока;
- в) при поступлении основного и вспомогательного сырья.**

111. **Внутрипроизводственный** технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при поступлении основного и вспомогательного сырья;
- б) в процессе переработки молока;**
- в) при отгрузке готовой продукции потребителю.

112. **Выходной** технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при отгрузке готовой продукции потребителю;**
- б) при поступлении основного и вспомогательного сырья;
- в) в процессе переработки молока.

113. Определите принадлежность **цели контроля к виду контроля**. Цель: исключение возможности проникновения в производство сырья, материалов и припасов, имеющих показатели качества, отличающиеся от нормативных:

- а) входной;**
- б) внутрипроизводственный;
- в) выходной.

114. Определите принадлежность **цели контроля к виду контроля**. Цель: контроль параметров производственных технологических процессов (критические точки), связанных с обязательными требованиями к продукции:

- а) входной;
- б) внутрипроизводственный;**
- в) выходной.

115. Определите принадлежность **цели контроля к виду контроля**. Цель: по его результатам принимается решение о пригодности продукции к реализации:

- а) входной;
- б) внутрипроизводственный;
- в) выходной.**

116. На **лабораторный и цеховой** подразделяется контроль:

- а) входной;

- б) внутрипроизводственный (операционный);**
- в) выходной (приемочный).

117. В зависимости от места отбора проб выделяют виды производственного контроля:

**а) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;**

б) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;

в) систематический и периодический.

118. В зависимости от назначения выделяют виды производственного контроля:

а) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;

**б) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;**

в) систематический и периодический.

119. В зависимости от сроков проведения выделяют виды производственного контроля:

а) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;

б) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;

**в) систематический и периодический.**

120. В случае получения при входном контроле неудовлетворительных результатов служба контроля качества составляет:

**а) акт, с указанием выявленного несоответствия;**

б) договор-отказ от предоставляемого молока-сырья, с указанием выявленного несоответствия.

121. В случае несогласия поставщика с результатами испытаний должен быть произведен:

**а) повторный отбор проб и испытания в присутствии представителя поставщика либо третьей стороны;**

б) окончательный отказ от молока-сырья поставщика;

в) факт утилизации молока-сырья.

122. Основной фактор, влияющий на потери массы животных во время перевозки:

а) кормление во время перевозки

**б) продолжительность перевозки**

в) питьевой режим животных

123. Входной контроль ингредиентов и тароупаковочных материалов производят в соответствии:

- а) с **нормативной документацией на поступающее сырье и материалы;**
- б) с договором поставки на поступающее сырье и материалы;
- в) с товарно-транспортной накладной поставщика.

124. Отличается ли **приемка ингредиентов и материалов** от **приемки молока-сырья** по перечню производимых операций:

- а) отличается;
- б) не отличается.**

125. При **приемке ингредиентов и материалов** в комплект документов должны входить:

- а) товарно-транспортная накладная;
- б) ветеринарные сопроводительные документы для сырья животного происхождения (свидетельство, справка, сертификат);
- в) удостоверение качества и безопасности от производителя товара;
- г) сертификаты (соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, свидетельство о государственной регистрации – в зависимости от вида товара);
- д) сертификат качества и безопасности (для импортных грузов);
- е) сертификат страны происхождения (для импортных грузов);
- ж) документ, подтверждающий отсутствие ГМО и аллергенов;
- з) фитосанитарный сертификат (для сырья растительного происхождения);
- и) все вышеперечисленные документы.**

126. При **приемке ингредиентов и материалов**, ввезенных на территорию РФ из других стран, обязательно проверяется наличие следующего документа:

- а) ветеринарное свидетельство;
- б) ветеринарная справка;
- в) ветеринарный сертификат.

127. Как принимают птицу и кроликов на переработку:

- а) по живой массе**
- б) по количеству животных и птиц
- в) по убойной массе

128. Уменьшение массы мяса в результате испарения влаги в процессе термической обработки и хранения:

- а) жилованное мясо
- б) усушка мяса**
- в) мраморность мяса

129. Сырье и материалы, используемые для производства продуктов детского питания, в сопроводительных документах обязательно должны иметь указания:

а) о соответствии нормативной документации на поступающее сырье и материалы;

**б) о возможности их использования в продуктах детского питания.**

130. Перечень сопроводительных документов при **приемке ингредиентов и материалов** отражается в:

**а) договоре поставки;**

б) договоре купли-продажи;

в) договоре доставки ингредиентов и материалов.

131. Продукция, поступившая на предприятие без сопроводительной документации, с неправильно оформленной или некомплектной документацией:

а) во всех случаях не подлежит входному контролю и приемке;

**б) в исключительных случаях может быть принята на ответственное хранение на установленный в договоре поставки срок, в течение которого должна быть предоставлена недостающая документация;**

в) утилизируется.

132. При входном контроле обязательно необходимо проверять следующие параметры:

**а) соблюдение условий перевозки и целостности транспортной упаковки, наличие этикетки и соответствие информационных данных, соответствие требованиям договора поставки;**

б) органолептические показатели ингредиентов и микробиологические показатели тароупаковочных материалов.

133. Отбор проб или образцов тароупаковочного материала производят в соответствии с нормативной документацией на конкретный вид продукции с оформлением:

**а) акта отбора проб;**

б) протокола отбора проб;

в) договора-поставки.

134. Пробы пищевых продуктов хранят:

**а) в герметичных промаркированных контейнерах до окончания срока их годности;**

б) в негерметичной таре не более суток.

135. Безмикробная порча мяса, возникающая под влиянием тканевых ферментов при неправильном охлаждении парной туши:

а) обвалка мяса

б) жиловка мяса

**в) загар мяса**

136. Пробы помещают в посуду:

- а) стеклянную;
- б) металлическую;
- в) фарфоровую;
- г) полимерную;
- д) пергамент;
- е) в любую из вышеперечисленных.**

137. Что ответственное лицо лаборатории делает с остатками образцов продукции:

- а) образцы возвращает заказчику;
- б) образцы хранит в определенных условиях до момента передачи в производство и до получения результатов испытаний;**
- в) образцы уничтожает.

138. Когда направленные на испытание образцы израсходованы или стали непригодны для использования по прямому назначению:

- а) возвращают заказчику;
- б) составляют акт списания продукции и уничтожают.**

139. Отбор точечных проб жидких, вязких, сгущенных молочных продуктов производят:

- а) черпаком или кружкой с длинной жесткой ручкой;
- б) металлическим или пластмассовым пробоотборником;
- в) шпателями, щупами или ножами;
- г) нет существенной разницы, чем отбирать ТП;
- д) всеми вышеперечисленными приспособлениями.**

140. Устройства, используемые при отборе проб должны быть изготовлены из:

- а) нержавеющей стали;
- б) алюминия;
- в) полимерных материалов, разрешенных для применения в пищевой промышленности.
- г) подходят все вышеперечисленные материалы.**

141. Использование для убоя больных, умерших и находящихся в предсмертном состоянии животных:

- а) гниение мяса
- б) хранение мяса
- в) фальсификация мяса**

142. В колбасных изделиях ГОСТом ограничивается содержание

- а) соли**
- б) влаги**
- в) нитрита натрия**
- г) фосфатаза

д) белка

143. На качество готового продукта оказывают влияние следующие свойства исходного сырья:

- а) продолжительность и условия хранения в замороженном состоянии
- б) способ и условия размораживания
- в) степень развития автолиза**
- г) величина рН мяса**
- д) способы, условия и сроки посола мяса**
- е) морфологический и химический состав мяса**
- ж) машинная и термическая обработка

144. Отобранные пробы исследуют:

- а) непосредственно сразу после отбора;
- б) возможна консервация пробы и проведение исследования позже.**

145. Отобранные образцы тароупаковочных материалов:

- а) маркируют и подшивают в специальные папки, хранящиеся в службе контроля качества предприятия;**
- б) номеруют и клеивают в «Журнал контроля качества поступающих материалов».

146. После проверки комплектности документации и отбора проб приход продукции регистрируют в:

- а) «Журнале контроля показателей качества, важных для количественно-качественного учета сырья и продукции»;
- б) «Журнале контроля технологических процессов»;**
- в) «Журнале контроля качества поступающих материалов».

147. Объем работы лаборатории определяется с учетом:

- а) суточного поступления сырья и объема готовой продукции, подлежащей контролю;**
- б) качества поступающего сырья и средней численности работников лаборатории.

148. Среднесписочная численность работников лаборатории исчисляется на основании:

- а) суточного поступления сырья;
- б) объема готовой продукции, подлежащей контролю;
- в) качества поступающего сырья;
- г) отраслевых нормативов времени на проведение анализов поступающего сырья и готовой продукции с учетом принятых методов исследования и периодичности контроля.**

149. Режим работы лаборатории зависит от:

- а) качества поступающего сырья;



- б) средней численности работников лаборатории;
- в) объема сырья, поступающего на переработку;**
- г) размера лаборатории.

150. Какой контроль может быть суточным, декадным, месячным, квартальным, годовым:

- а) систематический контроль;**
- б) периодический контроль;
- в) арбитражный контроль.

151. Внезапные проверки производственной деятельности предприятия или отдельных его участков:

- а) систематический контроль;
- б) периодический контроль;**
- в) арбитражный контроль.

152. Основной вид контроля производственной деятельности предприятия:

- а) суточный;**
- б) декадный;
- в) месячный;
- г) квартальный;
- д) годовой.

153. Органолептический, химический и микробиологический виды контроля служат для:

- а) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;
- б) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;**
- в) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;
- г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.

154. Технический вид контроля служит для:

- а) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;
- б) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции;
- в) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;
- г) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией.**

155. Радиационный вид контроля служит для:

а) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;

б) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;

**в) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;**

г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.

156. Бухгалтерский вид контроля служит для:

а) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;

б) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;

в) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;

**г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.**

157. Основными методами контроля для оценки качества продукции на производстве являются:

**а) органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;**

б) производственные и арбитражные.

158. Химические методы контроля делятся на две группы:

а) органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;

**б) производственные и арбитражные.**

159. Методы контроля, применяемые для решения спорных вопросов, возникающих на производстве при оценке качества продукции:

а) органолептические;

б) физико-химические;

в) микробиологические;

г) технические;

д) производственные;

**е) арбитражные.**

160. К **физико-химическим методам** контроля относятся методы:

а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;

**б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;**

в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;

г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

161. К **техническим методам** контроля относятся методы:

а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;

**б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;**

в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;

**г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.**

162. К **органолептическим методам** контроля относятся методы:

**а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;**

б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;

в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;

г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

163. К **микробиологическим методам** контроля относятся методы:

а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;

б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;

**в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;**

г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

164. Производственная испытательная лаборатория (ПИЛ) действует согласно:

**а) «Руководства по качеству», утвержденного руководителем предприятия**

б) должностных инструкций

в) технических документов

г) положения о производственной лаборатории

165. Физико-химические методы анализа применяются:

- а) в целях определения органолептических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- б) в целях определения микробиологических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- в) в целях определения химического состава сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.**

166. Физико-химические методы анализа делятся на категории:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы;
- д) на все вышеперечисленные.**

167. Нежелательно использовать мясо в состоянии

**а) посмертного окоченения**

б) принятое от нездоровых животных

в) с нетрадиционным ходом автолиза

168. В готовых колбасных изделиях в соответствии с требованиями нормативной и технической документации определяется показатели

**а) физико-химические**

б) структурно-механические

в) функционально-технологические

**г) микробиологические**

**д) органолептические**

### **Оформление вопросов для зачета**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

### **Вопросы к зачету по МДК 02.01**

**Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной  
продукции**

1. Осуществление теххимического контроля на  
мясоперерабатывающих предприятиях
2. Виды контроля на предприятиях.

3. Внутривзаводской брак. Брак при хранении и транспортировке.
4. Документация при поступление сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
5. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
6. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов
7. Современные методы определения состава и свойств исследуемых образцов
8. Устройство и оснащение производственной лаборатории
9. Контроль качества мяса
10. Контроль убоя и переработки скота
11. Контроль убоя и переработки птицы
12. Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья
13. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясо-продуктов
14. Контроль технологических процессов
15. Определение свежести мяса
16. Контрольно-измерительные приборы
17. Контроль производства и качества пищевых животных жиров
18. Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки
19. Требования к сырью, материалам и готовой продукции при производстве полуфабрикатов
20. Требования к сырью, материалам и готовой продукции при производстве копченостей
21. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве копченостей
22. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве полуфабрикатов
23. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий при производстве копченостей
24. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий при производстве полуфабрикатов
25. Определение качества колбасных изделий и копченостей
26. Определение качества полуфабрикатов
27. Требования к качеству сырья, тары и готовой продукции при производстве мясных баночных консервов
28. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве мясных баночных консервов
29. Определение качества консервов
30. Требования к качеству яиц, сухих и мороженых яйцепродуктов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я.Горина»

**Ситуационные задачи**  
по ПП 02. Производственная практика

1. На мясоперерабатывающее предприятие поступило мясо с признакам PSE. Укажите причину появления данного дефекта и пути использования данного мяса

2. На консервный завод доставили условно годное мясо с прямоугольным штампом «На консервы». Как организовать переработку этого мяса.

3. В поступивших на мясокомбинат замороженных тушах при анализе обнаружено большое количество гликогена. О чем это говорит?

4. Можно ли использовать для колбасного производства натуральные колбасные оболочки с гнилостным запахом и изменением цвета? Обоснуйте свой ответ.

5. На мясокомбинате начали переработку поступивших животных без предварительной предубойной выдержки. К чему это может привести.

6. Бактериологические анализы мяса показали наличие сибирской язвы. Опишите ваши действия как технолога

7. Лабораторные анализы показали наличие в мясе следов тяжелых металлов. Опишите ваши действия

На предприятие поступило мясо, покрытое сплошным слоем слизи. Число бактерий в нем достигает десяти миллионов на одном квадратном сантиметре. Укажите вид порчи мяса. Какие микроорганизмы вызывают этот порок? Перечислите возможные нарушения условий хранения, температурного режима. Подлежит ли такое мясо реализации?

8. При санитарной оценке сырого мяса, вызвавшего сомнения по органолептическим показателям бактериоскопическим методом в мазке-отпечатке обнаружено 25 кокков в поле зрения микроскопа. На стекле заметны следы распада мышечной ткани. рН мяса 6,6. Какова степень свежести мяса? Обоснуйте ответ. Какое мясо по бактериологическим показателям считают свежим, подозрительным, несвежим?

9. Перед отпуском консервов в реализацию была обнаружена партия мясных консервов, непригодных для употребления в пищу. Наблюдается двустороннее вздутие банок, кислосырный запах, вспенивание жидкой части консервов. Назовите вид порчи баночных консервов. Укажите возможных возбудителей и причины порчи.

10. После завершения термообработки и охлаждения под оболочкой вареных колбас образовались бульонно-жировые отеки, часть батонов имеет слипы длиной 8-12 см. Определите причины появления брака, предложите меры по его устранению. Как поступить с бракованной продукцией?

**Критерии оценок:**

- оценка **«отлично»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

- оценка **«хорошо»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.

- оценка **«удовлетворительно»**: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.

- оценка **«неудовлетворительно»**: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций на анатомических препаратах или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

### **Задания для квалификационного экзамена**

#### **Задание 1: Определение видовой принадлежности мяса**

Место проведения: ауд. 724

Оборудование: весы, ножи, конические колбы, дистиллированная вода, бумажные фильтры

Количество рабочих мест: 5

Содержание модуля:

- отбор пробы мяса
- исследование водной вытяжки

#### **Задание 2: Исследование свежести мяса**

Место проведения: ауд. 724

Оборудование: весы, ножи, конические колбы, дистиллированная вода, бумажные фильтры

Количество рабочих мест: 5

Содержание модуля:

- отбор пробы мяса
- исследование водной вытяжки

### **Задание 3: Органолептическая оценка колбасных изделий**

Место проведения: ауд. 724

Раздаточный материал: ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы варено-копченые. Технические условия», ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия», ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других – видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб».

Количество рабочих мест: 5

Содержание модуля:

- отбор пробы мяса
- оценка изделий

### **Задание 4: Идентификация мясных полуфабрикатов**

Место проведения: ауд. 724

Раздаточный материал: ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы варено-копченые. Технические условия», ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия», ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других – видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб».

Количество рабочих мест: 5

Содержание модуля:

- отбор пробы мяса
- идентификация мясных полуфабрикатов

### **Критерии оценивания квалификационного экзамена**

Оценка «**освоен**» фиксируется при оценивании на экзамене квалификационном по профессиональному модулю в случае, если общие и профессиональные компетенции освоены, обучающийся самостоятельно может осуществлять определённый вид профессиональной деятельности.



Оценка «не освоен» ставится при оценивании на экзамене квалификационном по профессиональному модулю, если общие и профессиональные компетенции не освоены, либо освоены на уровне, недостаточном для самостоятельного выполнения определённого вида профессиональной деятельности.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»  
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПО ПМ.02 Обеспечение безопасности,  
прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех  
этапах ее производства и обращения на рынке** (название профессионального модуля)

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики (по профилю специальности) происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике, предусмотренных программой практики;
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе руководителя практики от предприятия);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль сбора материала для отчета по практике, в соответствии с заданием на практику.

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке - **зачет**.  
(название профессионального модуля)

Практика завершается зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;

- наличия положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя;
- полноты и своевременности представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.

**Виды работ и проверяемые результаты производственной практики  
(по профилю специальности)**

<b>Виды работ</b>	<b>Результаты (сформированные компетенции, приобретенный практический опыт)</b>	<b>Формы и методы контроля для оценки результатов обучения</b>
<p>Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p align="center"><b>- практический опыт</b></p> <p>- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;</p> <p>- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;</p> <p>- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p> <p>- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</p> <p>- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</p> <p>- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p> <p align="center"><b>- компетенции</b></p> <p>ПК 2.1. ПК 2.2. ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9.</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.</p> <p>Наличие положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя; Полнота и своевременность представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.</p>

## Оценка компетенций

Перечень компетенций	Шкала оценивания			
	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Сформировано полное умение организовывать контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Сформировано значительное умение организовывать контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Частично сформировано умение организовывать контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Не сформировано умение организовывать контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Сформировано полное умение контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Сформировано значительное умение контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Частично сформировано умение контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Не сформировано умение контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикат	Сформировано полное умение производить лабораторные исследования качества и безопасности	Сформировано значительное умение производить лабораторные исследования качества и	Частично сформировано умение производить лабораторные исследования качества и	Не сформировано умение производить лабораторные исследования качества и безопасности

ов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	полуфабрикато в и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	безопасности полуфабрикато в и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Сформировано полное умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Сформировано значительное умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Частично сформировано умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Не сформировано умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК.2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Сформировано полное умение использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Сформировано значительное умение использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Частично сформировано умение использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Не сформировано умение использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Сформировано полное умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Сформировано значительное умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Частично сформировано умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Не сформировано умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	Сформировано полное умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Сформировано значительное умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Частично сформировано умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Не сформировано умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном

ом языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	государственно м языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста..	языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Сформировано полное умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Сформировано значительное умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Частично сформировано умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Не сформировано умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Сформировано полное умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Сформировано значительное умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Частично сформировано умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Не сформировано умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### **Критерии оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) при проведении промежуточной аттестации**

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся:

- своевременно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о достаточном уровне освоения общих и профессиональных компетенций; предоставил положительную производственную характеристику (отзыв)

руководителя практики от предприятия, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о низком уровне освоения общих и профессиональных компетенций, производственную характеристику (отзыв) руководителя практики от предприятия, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований.