


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2025 14:23:01
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета СПО
 О. В. Харсеева
(подпись, расшифровка подписи)
« 26 » мая 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по
профессиональному модулю ПМ.02
Организация и ведение технологического процесса производства продукции
на автоматизированных технологических линиях производства пищевой
продукции из мясного сырья
(наименование дисциплины)
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(шифр и наименование ОПОП СПО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОК 1.	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;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном 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;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Знать:

- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли;
- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
- основы производственного учета;
- методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- виды брака и его учет в производстве;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Уметь:

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести

- учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
 - разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
 - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
 - определять потребности в рабочей силе;
 - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
 - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
 - обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
 - учитывать рабочее время и выработку работающих;
 - контролировать выполнение производственных плановых заданий;
 - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл (%)	
<p>Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя:</p> <p>Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа;</p> <p>Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа.</p> <p>Время выполнения итогового тестирования – 40 минут:</p> <p>Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин);</p> <p>Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин);</p> <p>Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.</p> <p>Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов</p> <p>90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат.</p> <p>70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.</p> <p>50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.</p> <p>Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.</p>
<p>Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя:</p> <p>Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа;</p> <p>Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа.</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.</p> <p>Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов</p> <p>90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная</p>

<p>Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).</p>	<p>следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов</p>	<p>лексика. интерпретирует полученный результат. 70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. 50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.</p>
---	--	--

3. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Для перевозки крупного рогатого скота, при массе одного животного более 500 кг применяют	<p>ийң) одноярусные скотовозы</p> <p>Б) двухъярусные скотовозы</p> <p>В) одно-, двух-, трех- и четырехъярусные скотовозы</p>	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	З, У	1
2.	Фиксирующие V-образные конвейеры, служат для	<p>ийң) оглушения птицы</p> <p>әәң) разделки птицы</p> <p>әәм) обескровливания птицы</p>	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	З, У	1
3.	Сбор крови на пищевые цели осуществляют с помощью	<p>ийң) полых ножей</p> <p>әәң) пневматических пистолетов</p> <p>әәм) эмульсаторов</p>	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	З, У	1
4.	Скорость съемки шкур, мелкого	<p>ийң) 0,3 м/с</p> <p>әәң) 0,5 м/с</p>	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	З, У	1

	рогатого скота, не должна превышать	а) 0,9 м/с				
5.	Цепные установки, для съемки шкур с туш свиней, бывают	и) с одним, двумя или тремя конвейерами б) с четырьмя, пятью или шестью конвейерами в) безконвейерные	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	1
6.	Удаление щетины, волоса и оперения происходит под действием сил	и) трения б) упругости в) тяжести	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	1
7.	В устройствах, для удаления щетины, волоса и оперения, скребки являются	и) Упругими рабочими органами б) Бильными рабочими органами в) Вальцовыми рабочими органами	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	1
8.	Для измельчения мясокостного сырья, сырой кости, рогов, копыт применяют машины, использующие дробление методом	и) Излома б) Раздавливания в) Удара	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	1
9.	Недостатком пил с кривошипно-шатунным механизмом, в машинах для крупного измельчения сырья является	и) вибрация б) низкая производительность в) габаритные размеры	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	1
10.	Машины для: резания замороженных мясных блоков; снятия шкурки с пластов шпика;	и) мясорезательные машины для среднего измельчения б) мясорезательные машины для	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	1

	пластования шпика; порционирования мяса и мясопродуктов; резания шпика и мяса на куски определенной формы и размера; мездрения шкур, называются	крупного измельчения а) Машины для пластования				
11.	В мездрильных машинах, для очистки шкур от навала, прирезей мяса и жира, используют	а) острые ножи б) затупленные ножи в) скребки	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	З, У	1
12.	Промышленными волчками, называют	а) мясорезательные машины для мелкого измельчения б) мясорезательные машины для крупного измельчения в) навалосгоночные машины	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	З, У	1
13.	Машины периодического действия, предназначенные для перемешивания многокомпонентной смеси (в состав которой входят различные сорта предварительно измельченного или шротированного мяса и различные функциональные ингредиенты), дальнейшего измельчения этой смеси до получения однородного фарша с заданной величиной частиц, называются	А) волчки-мешалки Б) куттеры В) шпигорезки	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	З, У	1

14.	Для получения гомогенных, однородных фаршевых эмульсий, состоящих из нескольких сортов мяса, связующих, эмульгирующих и вкусоароматизирующих веществ, используют	ий) машины для тонкого измельчения мяса й) машины для крупного измельчения мяса В) мездрильные машины	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	1
15.	Куттерные ножи, с криволинейной режущей кромкой называют также	ий) куттер ованием й) обвалк ой й) жилов кой	А	ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	1

4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Устройство для образования дыма в колбасных термокамерах (копильных камерах) называется			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
2.	Устройство, предназначенное для заделки концов колбасных батонов алюминиевыми клипсами называются			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
3.	Машина для тонкого измельчения мяса, с режущим механизмом в виде ножей, с криволинейной режущей кромкой, называется			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
4.	Стационарное устройство			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2

	периодического действия, предназначенное для изоляции одного или нескольких животных при оглушении, называется					
5.	Устройство для удаления щетины, с туш свиней, называется			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
6.	Переносная машина с гладкими лезвиями, используемая как ручной механизированный инструмент, называется			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
7.	Стационарная дисковая пила, которую применяют для отрезания кулаков от трубчатых костей, рогов от голов, крупного рогатого скота, также называется			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
8.	Волчок с диаметром решетки менее 80 мм называется			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
9.	Машина для тонкого измельчения фарша, с режущим механизмом нож - решетка, называется			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
10.	Куттерный нож, с криволинейной режущей кромкой, так же называется			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
11.	Машина для резания шпика, на кусочки определенной формы и размера (кубики, параллелепипеды, брусочки и др.), называется			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
12.	Универсальная машина непрерывного действия, предназначенная для			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2

	мелкого измельчения охлажденного и замороженного мяса, жира, жиросодержащих материалов, субпродуктов и др. называется					
13	Современная машина, производящая наполнение колбасной оболочки фаршем под вакуумом, дозирование и запечатывание батонов, называется			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
14	Устройство, позволяющее перемешивать измельчённое сырое мясо и другие вязкие продукты до однородного состояния, называется			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
15	Аппарат, обезжиривание кости в котором проводят при повышенном давлении и поэтому при более высоких температурах, чем в открытых котлах, что позволяет сократить продолжительность процесса и увеличить выход жира до 75% от исходного содержания в кости, называется			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
16	В аппарате для обработки жидкими теплоносителями, при обработке натуральных и рубленых полуфабрикатов, применяют расплавленный...			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
17	Автомобиль для транспортирования убойных животных,			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2

	называется					
18	Для опалки свиней на малых предприятиях и для опалки брюшной части туши при снятии крупона используют факельные горелки, работающие на керосине или природном газе. На предприятиях большей производительности применяют опалочные ...			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
19	Для обвалки, дообвалки и жиловки мяса используют поршневой, шнековый или барабанный...			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
20	Машина, в которой жидкие дисперсные системы (эмульсии и суспензии) разделяются в поле центробежных сил, называется			ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции и (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Ветеринарное свидетельство	-		ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
2.	Товаротранспортная накладная	-		ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
3.	Свинину первой категории маркируют	-		ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2

	клеймом					
4.	- процесс глубокого распада белков под влиянием ферментов микроорганизмов	-		ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2 ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
5.	-предприятие по комплексной переработке скота и птицы и выработке продукции пищевого, технического и медицинского назначения	-		ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
6.	- это отдельные части туш убойных животных (головы, конечности, уши и т. п.) или внутренние органы в их естественном соединении с другими органами и тканями, которые после ветеринарно-санитарной экспертизы направляют на обработку	-		ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
7.	- категории субпродуктов относятся: языки, печень, почки, сердце, диафрагма, мясокостные хвосты, мясная обрезь	-		ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2
8.	Свиную тушу для обвалки	-		ОК 1-9 ПК 1.1 – 1.2	3, У	2

	разделяют на _____ части.					
--	------------------------------	--	--	--	--	--

6. Вопросы на установление последовательности.

Установите правильную последовательность

1. Установите последовательность этапов технологического процесса убоя КРС

- А) ветеринарный осмотр
- Б) приемка скота
- В) оглушение
- Г) обескровливание

2. Установите последовательность этапов технологического процесса убоя свиней

- А) оглушение
- Б) шпарка
- В) обескровливание
- Г) опалка

3. Установить последовательность этапов приготовления колбасных изделий

- А) подготовка сырья,
- Б) посол мяса
- В) приготовление фарша
- Г) формовка изделий

4. Установите последовательность этапов технологического процесса приготовления вареных колбас

- А) наполнение оболочки
- Б) варка
- В) составление фарша
- Г) охлаждение

5. Установите последовательность этапов технологического процесса приготовления ливерных колбас

- А). подготовка сырья
- Б) варка сырья
- В) наполнение оболочки
- Г) приготовление колбасного фарша

6. Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления крупнокускового полуфабриката

- А) жиловка
- Б) упаковка
- В) разделка полутуш на отрубы
- Г) обвалка

7. Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления консервов

- А) подготовка сырья к закладке
- Б) герметизация
- В) стерилизация
- Г) закладка сырья

8. Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления сыровяленной колбасы

- А) составление фарша
- Б) подготовка сырья
- В) формовка батонов
- Г) осадка

9. Установите последовательность этапов получения замороженных свиных полутуш.

- А) ветеринарно-санитарная экспертиза полутуш в убойном цехе,
- Б) взвешивание и передача полутуш на холодильник
- В) охлаждение полутуш
- Г) заморозка полутуш

2. Подбери соответствующий рисунок к названию устройства.

1) Куттер-С20



А

2) Волчок ДВАК В-160-01



Б

3) Клипсатор полуавтоматический КН-201



В

4) Шприц вакуумный ИПКС-047МП



Г

--	--

Верное соответствие

1) Куттер-С20	
2)) Волчок ДВАК В-160-01	
3) Клипсатор полуавтоматический КН-201	
4) Шприц вакуумный ИПКС-047МП	