

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО



Ахметшина А.Д.

« 01 » 09 _____ 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по профессиональному модулю
**ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и
готовой продукции в процессе производства продуктов питания жи-
вотного происхождения»**

Специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания животного происхождения»

Форма обучения: очная

2025 г.

Фонд оценочных средств для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения» разработана федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», утвержденного Приказом Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022г. N958

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № 1

« 29 » августа 20 25 г.

Председатель ПЦК:

 Ломака Г.Л.

Разработчик:

2. Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств.....	2
2. Оценка освоения учебной дисциплины.....	3
3. Оценка образовательных достижений.....	24
4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.....	25
5. Основная учебная, справочная и методическая литература.....	26

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации No 958 от 10.11.2022г..

Фонд оценочных средств разработан на основе требований:

- ФГОС СПО 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации No 958 от 10.11.2022г.;
- Положения «Положение о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся», «Положение о фонде оценочных средств по дисциплине»;
- Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения», утвержденная ГАПОУ «Мамадышский ПК».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать предусмотренными в ФГОС по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, следующими умениями и знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения Лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.
Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения профессионального модуля ПМ 02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения» направленные на формирование профессиональных и общих компетенций. Текущий и рубежный контроль проводят с целью оценки систематичности учебной работы обучающегося, включает в себя ряд контрольных мероприятий, реализуемых в рамках аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося.

Промежуточная аттестация проводится с целью установления уровня и качества подготовки обучающихся ФГОС СПО по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения в части требований к результатам освоения программы.

Формой аттестации профессионального модуля является экзамен.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Таблица 1

Код и наименование элемента умений или знаний, практического опыта, общих и профессиональных компетенций	Виды аттестации		
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
		экзамен	
1 организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов	+		+

У2	организовывать производственный контроль полуфабрикатов	+		+
	организовывать контроль параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения в типовых технологических процессах	+		+
У4	разрабатывать схемы технологического контроля	+		+
5	использовать нормативные документы в области технологического и производственного контроля	+		+
	определять критические факторы влияющие на качество готового продукта	+		+
У7	разрабатывать предупреждающие методы	+		+
	основные принципы контроля качества сырья, вспомогательных материалов, параметров технологических процессов	+		+
32	основные принципы ХАССП	+		+
	организацию технологического контроля на предприятиях пищевой промышленности;	+		+
34	организацию входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов	+		+
35	организацию производственного контроля полуфабрикатов	+		+
	параметры технологических процессов и контроль качества готовой продукции	+		+
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 го сырья	+		+
2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	+		+
К. 2.3.	Производить лабораторные исследования качества безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	+		+

2.1. Задания для оценки освоения профессионального модуля

ТИПОВАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА – ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства.

Практическая работа входит в состав комплекса оценочных средств и предназначена для *текущей аттестации* и оценки знаний и умений аттестуемых, соответствующих основным показателям оценки результатов подготовки по программе профессионального модуля ПМ 02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

в процессе производства продуктов питания животного происхождения» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

2. Условия аттестации: текущий контроль- дифференцированный зачет

Тема «Изучение национальных стандартов на сырье и продукцию мясной промышленности»

Цель работы

- изучить современные стандарты мясной промышленности;
- усвоить новые положения в нормировании качества сырья и мясных продуктов.

Студентом выполняется одно из трех заданий, приведенных ниже.

Задание 1. Изучить и сопоставить стандарт на продукцию вновь введенный и замененный и ответить на следующие вопросы:

- название каждого из стандартов и номер;
- ассортимент продукции по старому (замененному) и новому (введенному) стандарту, различия в количестве наименований, классификации продукции
- изменения в перечне сырья и материалов по старому и новому стандарту
- сроки годности продукции по новому и замененному стандарту, причина изменений срока годности (при наличии)
- сравнительная характеристика нормируемых показателей качества продукции по перечню и значениям

Результаты анализа представить в виде таблицы.

Задание 2. Изучить содержание стандарта вида «Общие технические условия».

При выполнении задания указать:

- название стандарта
- назначение стандарта
- область применения стандарта
- основные разделы стандарта
- классификацию продукции в соответствии со стандартом. Результаты работы изложить в виде таблицы.

Задание 3. Изучить стандарты на сырье мясной промышленности

При выполнении задания указать:

- название стандарта
- назначение стандарта
- классификацию продукции в соответствии со стандартом
- требования к качеству сырья.

Результаты работы изложить в виде таблицы.

Выполненное задание предоставляется преподавателю для защиты.

ТИПОВАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА – ТЕСТИРОВАНИЕ

1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства.

Тестирование входит в состав комплекса оценочных средств и предназначено для текущей аттестации и оценки знаний и умений аттестуемых, соответствующих основным показателям оценки результатов подготовки профессионального модуля ПМ 02 Контроль

качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

Условия аттестации: *текущий контроль- тестирование*

Тест 1

Организация технологического контроля при первичной переработке мяса

Вопрос 1

Укажите, какой процесс первичной переработки свиней подвергают контролю по следующим параметрам – температура воды, время?

1. электрооглушение
2. нутровка
3. ошпаривание
4. распил туш

Вопрос 2

Укажите, какой процесс первичной переработки птицы подвергают контролю по параметрам – температура воды 52-54 °С, время 35-60 секунд?

1. разделка туш
2. ошпаривание
3. потрошение
4. нет верного ответа

Вопрос 3

Вставьте пропущенное слово и восстановите определение: «выходной контроль выполняется по результатам оценки показателей качества продукции, основным нормативным документам которого является.....»:

1. государственный стандарт
2. ветеринарное свидетельство ф №2
3. ветеринарная справка ф №4
4. нет верного ответа

Вопрос 4

Вставьте пропущенное слово и восстановите определение: « в соответствии с законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и действующим законодательством, всю ответственность за качество и безопасность продукции несет.....»:

1. потребитель
2. производитель
3. поставщик
4. покупатель

Вопрос 5

Какова основная задача производственного контроля выпускаемой продукции?

1. качество
2. пищевая ценность
3. увеличения срока хранения
4. нет верного ответа

Вопрос 6

Укажите, мясо загрязненное радиоактивными веществами выше допустимой концентрации чему подвергают?

1. дезактивации
2. утилизации
3. выпуску без ограничения
4. нет верного ответа

Вопрос 7

Что значит исследование мяса и мясных продуктов экспресс – методом?

1. комплексное определение проб
2. последовательное определение проб
3. ускоренное определение проб
4. -нет верного ответа

Вопрос 8

Исследование, включающее бактериоскопию, реакцию с сернокислой медью, определение величины рН – это...

1. лабораторное исследование мяса на свежесть
2. ветеринарный осмотр
3. ветеринарно – санитарная экспертиза
4. органолептическая оценка

Вопрос 9

Укажите, что определяется отсутствием в мясе и мясопродуктах - солей тяжелых металлов, стекла, металла?

1. безопасность мясопродуктов
2. пищевая ценность
3. содержание аминокислот
4. нет верного ответа

Вопрос 10

Укажите периодичность производственного контроля санитарного состояния предприятия?

1. 2 раза в месяц
2. 3 раза в месяц
3. 4 раза в месяц
4. 5 раз в месяц

Тест 2

Организация технологического контроля при производстве яйцепродуктов

Вопрос 1

Что влияет на качество пищевых яиц?

1. Влияют включенные в рацион не лекарственные препараты
2. Влияют включенные в рацион лекарственные препараты
3. Влияют включенные в рацион зерновые компоненты

Вопрос 2

Какие вредные возбудители могут находиться в яйцах?

1. Возбудителя сальмонеллеза

2. Возбудителя сальмонеллеза, туберкулеза, респираторного микоплазмоза, лейкоза, вредные для здоровья микробы грибки и вирусы

3. Вредные для здоровья микробы грибки и вирусы

Вопрос 3

Когда начинают изменяться физиологические свойства яиц?

1. Когда величина воздушной камеры не превышает 2 см

2. Когда величина воздушной камеры превышает 2 см

3. Величина воздушной камеры не влияет

Вопрос 5

Перечислить способы сохранения пищевой ценности яиц?

1. Замораживание яиц

2. Высушивание и замораживание яиц без скорлупы

3. Высушивание яиц без скорлупы

Вопрос 4

При какой температуре хранения и влажности воздуха сохраняются высокие показатели качества яиц?

1. Температура хранения не превышает 8-10 °С

2. Хранении не превышать 8-10 °С, при относительной влажности 70-85 %

3. Хранении не будет превышать 8-10 °С, при относительной влажности 70- 85%

Тест.№3

Организация производственного контроля на пищевых предприятиях на основе принципов HACCP

Вопрос 1

HACCP –

это...

Варианты

ответов

5. система, представляющая собой совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов;

6. концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции; стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции;

7. система отсутствия рисков.

Вопрос 2

Когда, где и кем была разработана система HACCP?

Варианты ответов

5. В 1992 году, MAF, Новая Зеландия;

6. В 1959–1960 гг, the Pillsbury Company, США;

7. В 1997 году, CFIA, Канада;

8. В 1970–1972, AQIS, Австралия.

Вопрос 3

Какой стандарт был создан на основе концепции

HACCP? Варианты ответов

7. AS/EN 9100:2009;

8. OHSAS 18000:2007;
9. ISO 22000:2018;
10. IATF 16949:2016;
11. Все из вышеперечисленных;
12. Ни один из вышеперечисленных.

Вопрос 4

По каким стандартам в России предприятия могут разрабатывать систему менеджмента пищевой безопасности?

Варианты ответов

5. ИСО 22000–2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов – Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
6. GFSI признаваемые стандарты (FSSC 22000, BRC, IFS и т.д.)
7. Все из вышеперечисленного;
8. Ни один из вышеперечисленных.

Вопрос 5

Когда в России начали внедрять

НАССР? Варианты ответов

5. В 2001 году;
6. В 1991 году;
7. В 1993 году;
8. В 2012 году.

Вопрос 6

Обязательно ли в России внедрение НАССР на пищевом предприятии? Варианты ответов

4. Да;
5. Нет;
6. Да, с оговорками.

Вопрос 7

К принципам разработки системы ХАССП в том числе относятся:

Варианты ответов

8. в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем; документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП;
9. разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
10. разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
11. разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
12. все вышеперечисленное;
13. ничего из вышеперечисленного.

Вопрос 8

Как определен функционал специалистов группы ХАССП согласно определению в ГОСТ Р 51705.1–2001?

Варианты ответов

6. Разрабатывать систему ХАССП;
7. Внедрять систему ХАССП;
8. Поддерживать в рабочем состоянии систему ХАССП;
9. Все вышеперечисленное;

Ничего из вышеперечисленного.

Вопрос 9

Совместимы ли требования стандартов ИСО 9001–2015 и ИСО 22000–2018? Варианты ответов

4. Да;
5. Нет;
6. Частично.

Вопрос 10

В каком стандарте приведено руководство по применению ИСО 22000? Варианты ответов

5. ГОСТ Р ИСО 22005–2009;
6. ГОСТ Р ИСО 22004–2017;
7. Ни в одном из перечисленных;
8. В каждом из стандартов.

ТИПОВАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА - УСТНЫЙ ОПРОС

1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов *оценочного средства*.

Устный опрос входит в состав комплекса оценочных средств и предназначено для *текущей аттестации* и оценки знаний и умений аттестуемых, соответствующих основным показателям оценки результатов подготовки профессионального модуля ПМ 02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

Условия аттестации: *текущий контроль- устный опрос*

Устный опрос № 1

1. Укажите отличия стандарта вида «Общие технические условия» и вида «Технические условия»;
2. Назовите разделы, из которых состоит стандарт вида «Технические условия»
3. В каком из видов стандартов на продукцию приведена классификация продукции однородной группы;
4. Ассортимент продукции, приведенный в ГОСТ 34159-2017 «Продукты из мяса. Технические условия»;
5. Требования к качеству продукции, представленной в ГОСТ 31962-2013

«Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия.

Устный опрос № 2

1. Перечень сведений, которые должны быть на маркировке;
2. Порядок написания состава продукции;
3. Порядок указания сроков годности для продукции нескоропортящейся, скоропортящейся и особо скоропортящейся;
4. Способ нанесения маркировки на продукцию;
5. Порядок маркировки потребительской тары и транспортной тары;
6. Правила написания пищевой ценности продукции.

Устный опрос № 3

1. Какие требования предъявляются к помещениям для проведения органолептической оценки качества мяса и мясных продуктов?
2. Какими принадлежностями должен быть оснащен стол дегустатора мяса и мясных продуктов?
3. В какой очередности представляют на дегустацию пробы мясной продукции?
4. В какой последовательности определяют показатели качества целого продукта?
5. В какой последовательности определяют показатели качества разрезанного продукта?
6. Каким методом определяют запах, вкус, сочность сосисок, сарделек и шпикачек?
7. Какими способами проводят органолептическую оценку полуфабрикатов?
8. Каким образом проводят органолептическую оценку мяса различных видов продуктивных и промысловых животных?
9. По каким показателям оценивают качество мяса?
10. Как определяют качество мясного бульона?
11. В каких документах регистрируют результаты органолептической оценки?
12. Какую информацию должны содержать документы, регистрирующие результаты органолептической оценки?

Устный опрос № 4

1. Какие требования предъявляют к качеству сырья и материалов при производстве полуфабрикатов из сырья животного происхождения?
2. Перечислите требования действующей нормативно-технической документации к показателям качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения.
3. Перечислите дефекты полуфабрикатов из сырья животного происхождения и укажите причины их возникновения.
4. Назовите контролируемые этапы технологических процессов производства и хранения полуфабрикатов из сырья животного происхождения с указанием методов определения регламентируемых параметров.
5. Перечислите методы определения качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения

Устный опрос № 5

1. Какие требования предъявляют к качеству сырья и материалов при

производстве колбасных изделий и копченостей?

2. Перечислите требования действующей нормативно-технической документации к показателям качества колбасных изделий и копченостей.
3. Перечислите дефекты колбасных изделий и укажите причины их возникновения.
4. Назовите контролируемые этапы технологических процессов производства и хранения колбас и копченостей с указанием методов определения регламентируемых параметров.
5. Перечислите методы определения качества колбасных изделий и копченостей.

Устный опрос № 6

1. Каковы правила входного контроля качества яиц, поступающих для производства яйцепродуктов?
2. Назовите технологические параметры, которые контролируют при производстве и хранении замороженных яйцепродуктов.
3. Укажите контролируемые этапы технологического процесса производства и хранения сухих яйцепродуктов.
4. Изложите требования нормативной документации к качеству мороженых яйцепродуктов.
5. Какие показатели определяют при оценке качества сухих яйцепродуктов?

Устный опрос № 7

1. Объекты разработки ХАССП
2. Основные требования к разработке блок-схем
3. Чем определяется количество разрабатываемых блок-схем
4. Роль технолога в разработке блок-схем

Устный опрос № 8

1. Каким нормативным документов регламентируется безопасность сырья и материалов? Какие опасные факторы могут накапливаться в сырье при нарушении температурно- влажностного режима хранения?
2. В чем опасность повышенного содержания микроорганизмов в сырье и материалах?
3. Что относится к химическим опасным факторам, контролируемым в принимаемом сырье нормативным документом (СанПиН);
4. Какую опасность представляют для сырья и материалов грызуны и насекомые?.
5. Привести примеры физических опасных факторов и назвать причины их появления в сырье и материалах?
6. Привести примеры химических опасных факторов и назвать причины их появления.

Устный опрос № 9

1. Что такое ККТ и от чего зависит их количество?
2. Информация, необходимая для анализа опасных факторов и выявления критических контрольных точек
3. Какие из нормативных документов следует принимать в расчет при выявлении ККТ на входном контроле?

4. Какие опасные факторы вероятнее всего присутствуют в каждом из видов сырья?
5. Влияет ли изменение популяции микроорганизмов на безопасность пищевого продукта?
6. Влияет ли изменение популяции микроорганизмов на безопасность пищевого продукта?
7. Какие из опасных факторов могут повлиять на безопасность сырья?
8. Какие из опасных факторов могут повлиять на стойкость продукта при хранении?
9. К возникновению каких опасностей может привести нарушение режимов хранения сырья и материалов на предприятии?

Устный опрос № 10

1. Какие мероприятия проводятся на предприятии для обеспечения безопасности пищевых продуктов?
2. По каким признакам отличаются предупреждающие действия общего и специального характера?
3. Привести примеры опасных факторов, которые устраняются при использовании предупреждающих действий общего характера
4. Какими документами устанавливаются критические пределы ККТ
5. Какие вопросы предусматривает алгоритм выявления ККТ
6. Где прописывается процедура управления ККТ
7. От чего зависит количество критических

ТИПОВАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА - ЭКЗАМЕН

1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства.

Экзамен входит в состав комплекса оценочных средств и предназначено для промежуточной аттестации и оценки знаний и умений аттестуемых, соответствующих основным показателям оценки результатов подготовки профессионального модуля ПМ 02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

Условия аттестации: зачетно-экзаменационная сессия- экзамен

Вопросы

1. Что входит в понятие качества продукции?
2. Технические документы в пищевой промышленности.
3. Государственные стандарты на продукцию и методы испытаний.
4. Обязательный комплект документов для выработки продукции

- сырья животного происхождения на предприятиях пищевой промышленности.
5. Назовите показатели, определяющие пищевую ценность мяса и мясопродуктов?
 6. Назовите показатели, которые определяются органолептическими методами.
 7. Перечислите вещества, содержание которых определяют при оценке безопасности продуктов?
 8. Что такое комплексная оценка качества продукции? Охарактеризуйте значение стандартизации и сертификации в совершенствовании контроля производства, обеспечении выпуска продукции высокого качества?
 9. Назовите основное оборудование производственных лабораторий, нормативную документацию в области контроля производства и качества продукции?
 10. Каковы правила приема животных на перерабатывающих предприятиях?
 11. Охарактеризуйте условия размещения и содержания животных на скотобазах?
 12. Перечислите правила приема птицы, поступающей на убой?
 13. Назовите условия подготовки скота и птицы к убою?
 14. Назовите способы оглушения животных с указанием условий и регламентируемых параметров?
 15. Назовите регламентируемые показатели подлежащие контролю в цехе убои скота и разделки туш?
 16. Перечислите технологические операции первичной переработки
 17. птицы?
 18. Каковы основные признаки, по которым сортируют тушки птицы?
 19. Перечислите основные технологические параметры, контролируемые в цехе убои и переработки птицы?
 20. Назовите дефекты первичной переработки животных и птицы и причины их возникновения?
 21. Какие факторы определяют показатели качества мяса?
 22. Какие показатели характеризуют степень свежести мяса?
 23. Какие факторы определяют продолжительность хранения замороженного мяса?
 24. Назовите основные технологические параметр, контролируемые в процессе холодильной обработки, и используемые приборы.
 25. Какие факторы определяют качество размороженного мяса.
 26. Перечислите методы контроля качества мяса.
 27. Перечислите требования действующей нормативно-технической документации к показателям качества колбасных изделий и копченостей.
 28. Перечислите дефекты колбасных изделий и укажите причины их возникновения.
 29. Назовите контролируемые этапы технологических процессов производства и хранения колбас и копченостей с указанием методов определения регламентируемых параметров.
 30. Перечислите методы определения качества колбасных изделий и копченостей.
 31. Каковы правила входного контроля качества яиц, поступающих для производства яйцепродуктов?
 32. Назовите технологические параметры, которые контролируют при производстве и хранении замороженных яйцепродуктов.
 33. Укажите контролируемые этапы технологического процесса производства и хранения сухих яйцепродуктов.
 34. Изложите требования нормативной документации к качеству мороженых яйцепродуктов.
 35. Какие показатели определяют при оценке качества сухих яйцепродуктов?
 36. Что такое нормы показателей качества и какие показатели качества подвергаются контролю в пищевой промышленности?

37. Какие виды технологического контроля осуществляет производственная лаборатория?
38. В чем сущность принципов организации отбора проб для лабораторных испытаний?
39. Как осуществляется контроль за технологическими процессами? Почему?
40. Когда и как осуществляется контроль готовой продукции? В каких целях?
41. Дайте перечень основных контролируемых показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции пищевых производств?
42. Какими методами можно управлять качеством продукции? Основные принципы социологического и экспертного методов оценки качества?
43. Какие лабораторные методы используются для исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции? Основные приборы, оборудование и приспособления, применяемые при этом?
44. Каковы роль и место органолептического метода в контроле пищевых производств? Описать схемы технологического контроля на предприятии на основе принципов ХАССП.
45. Описать порядок разработки рабочей программы производственного контроля.
46. Что относится к контрольным критическим точкам?
47. Какая существует ответственность за отсутствие технологического контроля?
48. Что относится к документам первичного учёта производства, как ведется документация первичного учёта производства.

5.2.1 Критерии оценки экзамена

Критерии оценки: правильность, полнота и аргументированность ответов.

Оценка «отлично» - если обучающийся правильно, полно и аргументировано ответил на теоретический вопрос.

Оценка «хорошо» - если обучающийся правильно и аргументировано ответил на теоретический вопрос; допустив не более двух неточностей.

Оценка «удовлетворительно» - если обучающийся правильно и достаточно полно ответил на теоретический вопрос; не допустив грубых ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» - если обучающийся не ответил или ответил частично (менее 50%) на теоретический вопрос, или изложил эту информацию с грубыми ошибками.

Условия выполнения заданий

Количество вариантов задания для студента – 1
экзаменационный билет. Время выполнения задания – 60 минут.

Выполненное задание представляется и оценивается преподавателем устно в виде ответа на теоретические вопросы.

Оборудование: рабочие места обучающихся.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «__» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № 1 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «____» _____20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание.
Время выполнения задания 60
минут.

Текст задания:

1. Что входит в понятие качества продукции?
2. Перечислите методы контроля качества мяса.
3. Какие лабораторные методы используются для исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции? Основные приборы, оборудование и приспособления, применяемые при этом?

Преподаватель: _____ Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «__» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № 2 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «____» _____20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Технические документы в пищевой промышленности.
2. Перечислите методы определения качества колбасных изделий и копченостей.
3. Описать схемы технологического контроля на предприятии на основе принципов ХАССП.

Преподаватель: _____ Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «_» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № 3 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «___» _____20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Государственные стандарты на продукцию и методы испытаний.
2. Каковы правила входного контроля качества яиц, поступающих для производства яйцепродуктов?
3. Какими методами можно управлять качеством продукции? Основные принципы социологического и экспертного методов оценки качества?

Преподаватель:

Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «_» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № 4 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «___» _____20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Обязательный комплект документов для выработки продукции из сырья животного происхождения на предприятиях пищевой промышленности
2. Назовите основные технологические параметр, контролируемые в процессе холодильной обработки, и используемые приборы.
3. Укажите контролируемые этапы технологического процесса производства и хранения сухих яйцепродуктов.

Преподаватель:

Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №_ от «_» _____ 20_ г.	Экзаменационное задание № 5 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «___» _____20___ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Назовите показатели, определяющие пищевую ценность мяса и мясопродуктов?
2. Перечислите дефекты колбасных изделий и укажите причины их возникновения.
3. Что относится к контрольным критическим точкам?

Преподаватель: _____ Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №_ от «_» _____ 20_ г.	Экзаменационное задание № 6 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «___» _____20___ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание.
Время выполнения задания 60
минут.

Текст задания:

1. Назовите показатели, которые определяются органолептическими методами.
2. Какие показатели характеризуют степень свежести мяса?
3. Что относится к документам первичного учёта производства, как ведётся документации первичного учёта производства.

Преподаватель: _____ Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «__» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № 7 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «__» _____ 20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Перечислите вещества, содержание которых определяют при оценке безопасности продуктов?
2. Какие виды технологического контроля осуществляет производственная лаборатория?
3. Какая существует ответственность за отсутствие технологического контроля?

Преподаватель:

Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «__» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «__» _____ 20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Что такое комплексная оценка качества продукции?
2. Изложите требования нормативной документации к качеству мороженых яйцепродуктов.
3. Какова роль и место органолептического метода в контроле пищевых производств?

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «__» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № 9 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «__» _____20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Что такое комплексная оценка качества продукции?
2. Перечислите технологические операции первичной переработки птицы?
3. Как осуществляется контроль за технологическими процессами? Почему?

Преподаватель:

Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «__» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № 10 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «__» _____20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Охарактеризуйте значение стандартизации и сертификации в совершенствовании контроля производства, обеспечении выпуска продукции высокого качества?
2. Какие факторы определяют продолжительность хранения замороженного мяса?
3. Дайте перечень основных контролируемых показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции пищевых производств?

Преподаватель:

Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «__» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № 11 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «__» _____20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Назовите основное оборудование производственных лабораторий, нормативную документацию в области контроля производства и качества продукции?
2. Перечислите требования действующей нормативно-технической документации к показателям качества колбасных изделий и копченостей.
3. Описать порядок разработки рабочей программы производственного контроля.

Преподаватель: _____ Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «__» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № 12 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «__» _____20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Каковы правила приема животных на перерабатывающих предприятиях?
2. Назовите контролируемые этапы технологических процессов производства и хранения колбас и копченостей с указанием методов определения регламентируемых параметров.
3. Когда и как осуществляется контроль готовой продукции? В каких целях?

Преподаватель: _____ Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «__» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № 13 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «____» _____20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Охарактеризуйте условия размещения и содержания животных на скотобазах?
2. Назовите технологические параметры, которые контролируют при производстве и хранении замороженных яйцепродуктов.
3. В чем сущность принципов организации отбора проб для лабораторных испытаний?

Преподаватель: _____ Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «__» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № 14 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «____» _____20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Перечислите правила приема птицы, поступающей на убой?
2. Какие факторы определяют показатели качества мяса?
3. Что такое нормы показателей качества и какие показатели качества подвергаются контролю в пищевой промышленности?

Преподаватель: _____ Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «__» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № 15 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «____» _____20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Назовите регламентируемые показатели подлежащие контролю в цехе убоя скота и разделки туш?
2. Какие показатели определяют при оценке качества сухих яйцепродуктов?
3. Каковы основные признаки, по которым сортируют тушки птицы?

Преподаватель: _____ Сахавеева Г.И.

Рассмотрено цикловой комиссией обще профессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей Пр. №__ от «__» _____ 20__ г.	Экзаменационное задание № 16 по МДК 02.02. Основы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УТВЕРЖДАЮ Председатель цикловой комиссии
		Г.Л.Ломака «____» _____20__ г.

Задание

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания:

1. Перечислите основные технологические параметры, контролируемые в цехе убоя и переработки птицы
2. Какие факторы определяют качество размороженного мяса.
3. Описать схемы технологического контроля на предприятии на основе принципов ХАССП.

3. ОЦЕНКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ДОСТИЖЕНИИ

Критерии оценки выполнения практических работ:

оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- выполнил отчет верно и своевременно, в соответствии с требованиями;
- допустил не более одного недочета при выполнении работы или оформлении отчета;

оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если:

- допустил при выполнении работы и оформлении отчета не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов;

оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если:

- допустил при выполнении работы и оформлении отчета не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов;

оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если:

- допустил при выполнении работы и оформлении отчета число ошибок и недочетов, превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Критерии оценки контрольных работ:

оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если:

- студент обнаруживает усвоение всего материала, выделяет главные положения в изученном материале, не допускает ошибок, работу выполняет уверенно и аккуратно.
- допустил не более одного недочета;

оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если:

- знает весь изученный материал, в работе делает незначительные неточности.
- ли не более двух недочетов;

оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если:

- обнаруживает усвоение основного материала, но допускает ошибки в работе.
- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета в использовании формул, вычислениях, размерностях;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;

оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если:

- не усвоил большую часть материала и в работе допускает грубые ошибки
-

Критерии оценки устных ответов на теоретические вопросы (устный опрос):

Оценка **«отлично»** ставится, если обучающийся:

- полно излагает изученный материал, даёт правильное определение языковых понятий;
- обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.
- Оценка **«хорошо»** ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.
- Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «неудовлетворительно» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

4. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПОДГОТОВКЕ К АТТЕСТАЦИИ

Оборудование лаборатории по количеству обучающихся:

- рабочие столы;
- весы;
- комплект посуды;
- термометр;
- комплект столовых приборов;
- муляжи продуктов.
- упаковочный материал.

Информационные источники:

- лекции;
- интернет;
- справочная литература;
- учебник.

5. ОСНОВНАЯ УЧЕБНАЯ, СПРАВОЧНАЯ И МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПРИ ПОДГОТОВКЕ К АТТЕСТАЦИИ

Основная учебная литература 1. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения : учебное пособие / И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 186 с. — ISBN 978-5-8353-2753- 9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. Режим доступа:— URL: <https://e.lanbook.com/book/172668> — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

2. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для спо / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. Режим доступа: — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817> — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

3. Степанов, А. М. Основы промышленной экологии : учебное пособие / А. М. Степанов. — Москва : МИСИС, 2006. — 139 с. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116832>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Дополнительная учебная литература 1. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — 2-е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2022. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-9379-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. Режим доступа:— URL: <https://e.lanbook.com/book/193399> — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

4. Елисеева, Л. И. Практикум по производственному контролю и учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. Режим доступа — URL: <https://e.lanbook.com/book/284498> — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

5. Панфилова, В. А. Машины и аппараты пищевых производств. в 2-х книгах: учебник/ В. А. Панфилова.- М.: Высшая школа, 2001.- 543 с. (экз. 48) 4. Островский, Н. В. Обращение с отходами : монография / Н. В. Островский. — Москва : Дашков и К, 2020. — 538 с. — ISBN 978-5-394-03672-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173927>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Официальные, справочно-библиографические и периодические издания: а) официальные издания:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ (с изменениями на 23 апреля 2018 года) — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901751351>

2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12. 2011 года N 880. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

3.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) от 9 октября 2013 года N 68 - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/499050564>

4. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021) от 29 октября 2021 года N 110

— 36 Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/726913772> б) справочно-библиографические издания: 1. Справочник. Соторов - Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов. - Режим доступа: <https://b2b-ingredient.ru/sprav/sotorov-ekspertiza-produktov-spravochnik> в) периодические издания:

1. Журнал. Контроль качества продукции. - Режим доступа: <https://riastk.ru/mos/detail.php> Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

2. Мамонтова С.Н. Методические указания к лабораторным занятиям профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)» для обучающихся по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» /С.Н. Мамонтова – Рыбное, 2024. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрти.рф>

3. Мамонтова С.Н. Методические указания к практическим занятиям профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)» для обучающихся по специальности 19.02.19 «Технология продуктов питания животного происхождения» /С.Н. Мамонтова – Рыбное, 2024. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрти.рф>

3. Мамонтова С.Н. Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по модулю ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)» для обучающихся по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» /С.Н. Мамонтова – Рыбное, 2024. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрти.рф>