

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Техник-технолог»

**(3-й уровень квалификации)
3 квалификационный разряд**

Челябинск 2022

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией
Протокол № 2
«20» сентября 2022г.
Председатель ПЦК
_____ Т.М. Степанченко

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по учебно-производственной
работе
_____ И.Н. Яшук
«20» сентября 2022 г.

Комплект оценочных средств разработан для оценки профессиональной квалификации - «Техник-технолог» 3-й уровень квалификации (3 квалификационный разряд)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Разработчики:
Епанчинцева Евгения Олеговна – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки квалификации «Техник-технолог» (регистрационный № 56040)

УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации

от 30 августа 2019 года N 602н Регистрационный номер 1297 код 22.002

1.2 Перечень проверяемых трудовых функций

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
А	3.1 Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	3	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	А/03.4	3

Результатом освоения программы профессионального обучения являются виды деятельности и составляющие его компетенции. Определение видов деятельности и составляющих их компетенций происходит на основании обобщенной трудовой функции 3 уровня квалификации «Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях»

Наименование вида деятельности	Наименование профессиональной компетенции
ВД «Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях»	ПК _{по1} Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

II. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭТАПА

2.1 В ходе оценки заданий квалификационного экзамена используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – решение тестового задания

2.2 Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	123-100	отлично
84 - 69	99-70	хорошо
68 - 53	69-50	удовлетворительно
Меньше 53 %	50 баллов и ниже	неудовлетворительно

К практической части профессионального экзамена допускаются соискатели, набравшие не менее 50 баллов из 123 возможных баллов.

III. ЗАДАНИЕ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЭТАПА

3.1. Типовое задание:

Практико-ориентированное задание на выполнение локальной профессиональной задачи в модельных условиях по обобщенной трудовой функции ОТФ.3.1 Ведение технологического процесса производства, продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях предполагает:

Составить технологическую схему производства полуфабрикатов из мяса домашней птицы: для жарки, для запекания, для тушения, варки и припускания. Выбрать и подготовить необходимый инвентарь. Выбрать и подготовить необходимое оборудование. Подготовить рабочее место, выполнить последовательный технологический процесс приготовления полуфабриката, соблюдая все этапы технологического процесса, условия и сроки хранения, температурный режим, выход, убрать рабочее место.

3.2. Максимальное время выполнения практического задания: 4,5 часа из них,

составление технологической карты 1 час
приготовление полуфабриката 3 часа
подготовка и уборка рабочего места 30 мин

IV. РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЭТАПА

4.1 Техника безопасности и охрана труда

В ходе проведения экзамена необходимо руководствоваться следующими нормативными документами регламентирующими технику безопасности и требования к охране труда при проведении работ, соответствующих заданному виду деятельности, а также реальных условий работы экзаменуемых:

- Техника безопасности включающие в себя инструкции по охране труда для обучающихся (экзаменуемых) и экспертов (экзаменаторов):

- Общие требования охраны труда
- Требования охраны труда перед началом работы, включающие требования к подготовке инструмента и оборудования к работе
- Требования охраны труда во время работы, включающие требования безопасности при использовании инструмента и оборудования
- Требования охраны труда в аварийных ситуациях
- Требования охраны труда по окончанию работ

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 302н1 от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

4.2. Сдача экзамена не достигшими совершеннолетия лицами

Продолжительность рабочего времени обучающихся при выполнении заданий квалификационного экзамена должна соответствовать времени, отведенному учебным планом и не превышать продолжительность рабочего дня, установленного трудовым законодательством для соответствующих категорий работников.

Выполнение производственного (физического) труда для обучающихся в возрасте до 16 лет – не более 24 часов в неделю (4 часа в день); в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю (6 часов в день) при 6 дневной рабочей неделе.

4.3. Материально-техническое обеспечение экзамена

Место для проведения экзамена: учебные лаборатории, соответствующее требованиям СНиП к производственным помещениям.

Набор технических средств и расходных материалов для одного экзаменуемого представлен в Приложении Б, обеспечивающий полную организацию рабочего места в учебной лаборатории.

К выполнению заданий экзамена практико-ориентированного допускаются обучающиеся имеющие, комплект специальной одежды, в соответствии с санитарными требованиями:

Китель (поварская куртка) – белого цвета; фартук;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кожа, кожзаменитель).

Запрещено использование экзаменуемым собственных технических средств, инструмента и других средств, позволяющих выполнять задания КЭ качественно более просто, значительно усложнять процесс или влиять на валидность его результата каким-либо способом.

4.4. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий

4.4.1 Состав экзаменационной комиссии формируется из 3-х человек:

№ п/п	Член экзаменационной комиссии	Требования к квалификации	Обязанности
1	Председатель экзаменационной комиссии, представитель из числа работодателей	Высшее образование по профилю специальности, осуществление соответствующего Профессиональному модулю вида профессиональной деятельности	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания
2	Преподаватель специальных дисциплин, осуществляющий ведение МДК в рамках данного ПМ	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н. Наличие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания
3	Мастер производственного обучения (руководитель практики), осуществляющий ведение практики по ПМ	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н. Наличие документов, подтверждающих получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания

		компетенций). Наличие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;	
--	--	--	--

4.4.2 Общее руководство и контроль за ходом выполнения экзамена осуществляет мастер производственного обучения/руководитель практики), который:

- осуществляет общее организационно-методическое сопровождение подготовки КЭ, формирует план мероприятий по подготовке и проведению экзамена;

- обеспечивает оснащение площадки для проведения КЭ оборудованием, инструментами и материалами, в соответствии с требованиями к материально-техническому обеспечению экзамена;

- обеспечивает подготовку документации организации и проведения КЭ по обобщенной трудовой функции «Приготовление полуфабриката, сортировка, маркировка, упаковка полуфабрикатов, подготовка сырья для приготовления колбасных изделий из мяса птицы, соблюдение температурного режима,» Организация деятельности ЭК осуществляется председателем ЭК.

На время проведения экзамена назначается Технический эксперт (лаборант), отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

4.4.3 Члены экзаменационной комиссии при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности.

4.4.4 Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании профессионального стандарта (*Техник-технолог*, уровень квалификации – 4).

4.4.5 Результаты КЭ подводятся путем сложение итоговой оценки каждого из 3-х членов экзаменационной комиссии и выведении среднего балла, который в свою очередь переводится в оценку.

4.4.6 Решение ЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ЭК и членами ЭК. В протоколе записываются: итоговая оценка за КЭ и количество набранных баллов.

4.5. Организация и проведение экзамена

4.5.1 Выполнение заданий КЭ по обобщенной трудовой функции ОТФ.3.1. «Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.» предполагает осуществляется в течении 1 рабочего дня и составляет 4,5 часа из них,

- составление технологической карты 1 час

- приготовление блюд 3 часа

- подготовка и уборка рабочего места 30 мин

4.5.2 Для всех обучающихся (экзаменуемых) предусмотрен единый вариант выполнения заданий, который предоставляется каждому экзаменуемому в печатном виде

4.5.3 Во время проведения КЭ обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

4.5.4 В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого председателем ЭК незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц для оказания медицинской помощи. Далее принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения КЭ.

4.5.5 В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

4.5.6 Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций Приложение Б.

4.5.7 Участник, нарушивший правила поведения на экзамене и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Председателем ЭК и всеми членами ЭК. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

4.5.8 После повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Председателя ЭК и всех членов ЭК.

4.5.9 В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение экзаменуемыми норм и правил ОТ и ТБ может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

V ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА

5.1 Аспекты оценки по ОТФ.3.1 «Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.»

В ходе оценки заданий КЭ каждый из критериев оценки оценивается как «1» в случае, если задание выполнено верно или как «0» в случае, если задание не выполнено или выполнено не верно.

5.2 Описание заданий экзамена

5.2.1 Практико-ориентированное задание сформировано в соответствии проверяемых декомпозиций умений и трудовых действий, представленных в пункте 1.3. и отражаются в протоколе проведения экзамена

5.3. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий

Для прохождения теоретической части экзамена: аудитория, персональные компьютеры с доступом к интернету. В ряде случаев допускается использование бумажного варианта теста в соответствии с регламентом проведения независимой оценки квалификации.

Для прохождения практической части экзамена:

Место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНИП к учебным помещениям или к предприятиям общественного питания.

Оборудование, посуда и инвентарь.
Сырье по инфраструктурному сырью.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА

2.1 Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена

Количество баллов _____
ЭКСПЕРТНЫЙ ЛИСТ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭТАПА

№ группы _____ Профессия/специальность (код) _____

ФИО обучающе(го)йся _____

1. Установить последовательность

Последовательность обработки птицы на механизированной линии

- а) сортировка по категориям
- д) тепловая обработка
- к) убой
- г) охлаждение тушек
- б) снятие пера
- в) потрошение птицы
- и) анестезия (оглушение)
- з) обескровливание
- ж) удаление головы
- е) удаление ног

Р – 4

2. Тип задания - одиночный выбор

Назначение и принцип действия бильные машины для обработки птицы?

- а) удаление голов
- б) удаление крыльев
- в) удаление ног
- г) удаление оперения

Р-1

3. Тип задания - одиночный выбор

Для чего используют рольганги?

- а) для транспортирования штучных, тяжелых грузов (мясо птицы в ящиках и контейнерах)
 - б) для транспортирования живой птицы
 - в) для транспортирования субпродуктов
- Р - 1

4. Тип задания - одиночный выбор

Для чего предназначены ленточные транспортеры?

- а) для перемещения субпродуктов
 - б) для перемещения живой птицы
 - в) для перемещения мяса птицы, банок, тары
- Р - 1

5. Тип задания - одиночный выбор

Что относится к передвижному напольному транспорту птицеперерабатывающего производства?

- а) лифты, подъемники, конвейеры
- б) ленточные транспортеры, шнеки, рольганги
- в) ручные тележки, тачки

Р - 1

6. Тип задания - одиночный выбор

Температура паровоздушной смеси в камерах для шпарки тушек птицы составляет?

- а) 40-45 0С
- б) 80-85 0С
- в) 1000С

Р - 1

7. Тип задания - одиночный выбор

К ручному напольному безрельсовому транспорту относят?

- а) электрокары
- б) грузовые тележки, тележки - ванны
- в) конвейеры

Р – 1

8. Тип задания – одиночный выбор

К самоходному напольному безрельсовому транспорту относят?

- а) электрокары
- б) грузовые тележки, тележки - ванны
- в) конвейеры

Р - 1

9. Тип задания - одиночный выбор

Что относится к стационарному напольному транспорту птицеперерабатывающих предприятий?

- а) лифты, подъемники, конвейеры
- б) ленточные транспортеры, шнеки, рольганги
- в) ручные тележки, тачки

Р - 1

10. Тип задания – одиночный выбор

Для чего предназначены ленточные транспортеры?

- а) для перемещения субпродуктов
- б) для перемещения живой птицы

в) для перемещения мяса птицы, банок, тары

Р - 1

11. Тип задания – одиночный выбор

Где моют полупотрошенные и потрошённые тушки птиц?

- а) в ваннах - вставках
- б) в душевых кабинах

в) в бильно-душевых и душевых камерах

Р - 1

12. Тип задания - одиночный выбор

Для чего предназначен счетчик птиц В2-ФЦ-2Л-6/66?

- а) для автоматического подсчета тушек всех видов птиц
- б) для автоматического подсчета тушек цыплят бройлеров

в) для автоматического подсчета тушек уток и гусей

Р - 1

13. Тип задания - одиночный выбор

По расположению подвесные конвейеры могут быть?

- а) горизонтальными, наклонными, пространственными
- б) периодическими и непрерывными

в) большими и маленькими

Р - 1

14. Тип задания - одиночный выбор

Напольный транспорт на птицеперерабатывающем предприятии подразделяют на?

- а) быстрый и медленный
- б) стационарный и передвижной

в) большой и маленький

Р - 1

15. Тип задания - одиночный выбор

Какую птицу не делят на группы пород?

- а) индеек, гусей
- б) курей
- в) уток

Р-1

16. Тип задания - одиночный выбор

С какой целью разводят перепелов?

- а) с целью получения мяса
- б) получения высококачественных диетических яиц
- в) с целью получения мяса высококачественных диетических яиц

Р-1

17. Тип задания - одиночный выбор

Совокупность мышечной и соединительной тканей?

- а) тушка птицы
- б) мясо птицы
- в) шкура птицы

Р-1

18. Тип задания - одиночный выбор

Проводится ли обескровливание при убойе птицы?

- а) проводится
- б) не проводится

Р-1

19. Тип задания - одиночный выбор

5. Температура тела здоровой птицы?

- а) 35-36 0С
- б) 41-42 0С
- в) 43-45 0С

Р-1

20. Тип задания - одиночный выбор

Каким способом оглушают птицу?

- а) электрическим током
- б) углекислым газом
- в) ударом молотка

P-1

21. Тип задания - одиночный выбор

Какой способ является наиболее эффективным для увеличения стойкости при хранении мяса?

- а) подмораживание
- б) охлаждение
- в) замораживание

P-1

22. Тип задания - одиночный выбор

Жареное мясо на основе полуфабрикатов из взрослой птицы получается?

- а) жёстким и сухим
- б) нежным и сочным

P-1

23. Тип задания - одиночный выбор

Для чего нужен тяговый орган (цепь) в конвейере?

- а) для удаления голов птиц
- б) для счета птицы на конвейере
- в) для перемещения грузов по подвесным путям

P-1

24. Тип задания - одиночный выбор

Где находится наиболее ценная масса мышц у птицы?

- а) в области груди
- б) в боковых частях тушки
- в) в спинной части тушки

P-1

25. Тип задания - одиночный выбор

Способы посола натуральных полуфабрикатов из мяса птицы?

- а) мокрый, смешанный, сухой
- б) физико-химический
- в) рассольный

P-1

26. Тип задания - одиночный выбор

На какие категории сортируют тушки птицы в зависимости от вида, возраста, способа и качества обработки, упитанности?

- а) высшую и первую
- б) первую, вторую и третью
- в) первую и вторую

P-1

27. Тип задания - одиночный выбор

Продолжительность оглушения бройлеров?

- а) 1 с
- б) 30 с

в) 60 с
Р-1

28. Тип задания - одиночный выбор

Какие мышцы наиболее развиты у птицы?

- а) мышцы боковых частей тушки
- б) мышцы брюшной части
- в) грудные мышцы и мышцы бедра

Р-1

29. Тип задания - одиночный выбор

Что относится к субпродуктам?

- а) крылья
- б) печень, сердце, желудок
- в) окорочка

Р-1

30. Тип задания - одиночный выбор

На чем основаны промышленные способы убоя птицы?

- а) на перерезании сонной артерии и яремной вены
- б) на перерезании сонной артерии
- в) на перерезании яремной вены

Р-1

31. Тип задания - одиночный выбор

Продолжительность хранения охлажденного мяса птицы до разделки не должна превышать?

- а) 1 суток
- б) 6 суток
- в) 30 суток

Р-1

32. Тип задания - одиночный выбор

Продолжительность оглушения водоплавающей птицы:

- а) 1 с
- б) 30 с
- в) 60 с

Р-1

33. Тип задания - одиночный выбор

Какими способами проводят убой птицы:

- а) наружным и внутренним
- б) физическим
- в) химическим

Р-1

34. Тип задания - одиночный выбор

Для чего применяют тепловую обработку тушек птицы:

- а) для облегчения ощипки
- б) для удаления микроорганизмов с тушек птицы
- в) для предотвращения повреждения кожи

Р-1

35. Тип задания - одиночный выбор

Какое вещество добавляют в аппараты шпарки тушек птицы для улучшения санитарно-гигиенического состояния?

- а) H₂SO₄
 - б) NaOH
 - в) HCl
- P-1

36. Тип задания - одиночный выбор

Через сколько дней после последнего вскармливания птице рыбы и муки из рыбных отходов, её можно отправлять на убой?

- а) через 1 день
 - б) через 5 дней
 - в) через 10 дней
- P-1

37. Тип задания - одиночный выбор

Проводится ли обескровливание при убое птицы?

- а) проводится
 - б) не проводится
- P-1

38. Тип задания - одиночный выбор

Температура тела здоровой птицы?

- а) 35-36 °C
 - б) 41-42 °C
 - в) 43-45 °C
- P-1

39. Тип задания - одиночный выбор

Мясо птицы это?

- а) совокупность мышечной и соединительной ткани
 - б) совокупность жировой и соединительной ткани
 - в) совокупность поперечно-полосатой и жировой ткани
- P-1

40. Тип задания - одиночный выбор

В течение, какого времени птица должна быть принята на птицеперерабатывающее предприятие с момента ее доставки?

- а) не позднее 2 ч
 - б) не позднее 8 ч
 - в) не позднее 24 ч
- P-1

41. Тип задания - одиночный выбор

Сколько времени длится процесс обескровливания птиц?

- а) менее 1 мин
 - б) 2-3 мин
 - в) 5-10 мин
- P-1

42. Тип задания - одиночный выбор

Какие типы насосов применяют на птицеперерабатывающем производстве?

- а) центробежные и объемные
- б) мембранные
- в) шестеренные

Р-1

43. Тип задания - одиночный выбор

Каким условным обозначением пользуются при маркировке индюшат?

- а) ИМ
- б) И
- в) К

Р-1

44. Тип задания - одиночный выбор

Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки птицы с температурой в толще грудных мышц не выше 25 0 С относится к?

- а) остывшему
- б) охлажденному
- в) парному

Р-1

45. Тип задания - одиночный выбор

Процесс полупотрошения тушек птицы это?

- а) удаление кишечника
- б) удаление всех внутренних органов
- в) ветеринарный контроль

Р-1

46. Тип задания - одиночный выбор

Обработка субпродуктов заключается в?

- а) очистке, мойке, охлаждении
- б) охлаждении
- в) очистки

Р-1

47. Тип задания - одиночный выбор

С какого процесса начинается переработка птицы?

- а) с мойки птицы
- б) с отрезания головы
- в) с электрооглушения

Р-1

48. Тип задания - одиночный выбор

Какие мышцы наиболее развиты у птицы:

- а) мышцы брюшной части
- б) мышцы крыльев
- в) грудные мышцы и мышцы бедра

Р-1

49. Тип задания - одиночный выбор

С чего начинают процесс потрошения тушек птицы?

- а) с удаления всех внутренних органов
- б) с удаления головы
- в) с удаления ног

Р-1

50. Тип задания - одиночный выбор

Кровь, трахея, кишечник, пищевод, почки, селезенка, ноги, головы относят к?

- а) к субпродуктам
- б) к техническим отходам
- в) к натуральным полуфабрикатам

Р-1

51. Тип задания - одиночный выбор

Что относится к дефектам технологической обработки птицы?

- а) поломка крыльев, ног, разрывы кожи и др. механические повреждения тушки
- б) намины, подкиды, расклевы, дерматиты, кровоподтеки, царапины, ссадины

Р-1

52. Тип задания - одиночный выбор

Каким условным обозначением пользуются при маркировке цыплят бройлеров?

- а) ИМ
- б) ЦБ
- в) Ц

Р-1

53. Тип задания - одиночный выбор

Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки птицы температурой в толще грудных мышц $-2 -3$ $^{\circ}\text{C}$ относится к?

- а) остывшему
- б) подмороженному
- в) охлажденному

Р-1

54. Тип задания - одиночный выбор

На какие категории сортируют тушки птицы в зависимости от вида, возраста, способа и качества обработки, упитанности:

- а) 1 и 2
- б) 1, 2 и 3
- в) высшую и первую

Р-1

55. Тип задания - одиночный выбор

Анализ признаков продукта, воспринимаемых органами чувств человека – обонянием, вкусом осязанием, зрением и слухом?

- а) органолептическая оценка
- б) физико-химическая оценка
- в) микробиологическая оценка

Р-1

56. Тип задания - одиночный выбор

Продолжительность хранения охлажденного мяса птицы до разделки не должна превышать?

- а) 1 сутки
- б) 6 суток
- в) 30 суток

Р-1

57. Тип задания - одиночный выбор

Какая часть тушки птицы является наименее ценной?

- а) грудная
- б) бедренная
- в) спинно-лопаточная

Р-1

58. Тип задания - одиночный выбор

Какова длина ленточных транспортеров?

- а) 1-2 м
- б) 10-15 м
- в) 100-150 м

Р-1

59. Тип задания – указать последовательность

Последовательность механической кулинарной обработки птицы?

- | | |
|-------------------|---------------------------------|
| а) удаление шейки | д) приготовление полуфабрикатов |
| б) промывание; | е) оттаивание |
| в) опаливание; | ж) потрошение |
| г) удаление ножек | з) удаление головы |

Р-4

60. Тип задания – указать механический процесс

Какой процесс в обработке курицы описан?

Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая её, оставляя 3-4 мм, отрубают утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

Р-3

61. Тип задания - одиночный выбор

В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной колбасы?

- а) парном, охлажденном, замороженном или соленом.
- б) мороженном, охлажденном
- в) парном
- г) размороженном

Р-2

62. Тип задания - одиночный выбор

Порядок куттерования сырья для ливерной колбасы 1 сорта?

- а) печень, прибавляют 5% бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щековину, 2% соли, лук, пряности.
- б) печень, щековину или жирную свинину, 5% бульона, лук 2% соли, пряности.
- в) ливер, бульон, лук, соль пряности.

P-2

63. Тип задания - одиночный выбор

Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас?

- а) для придания фаршу нежной консистенции.
- б) для повышения пищевой ценности.
- в) обезвоживания и разрушения калогеновых волокон.
- г) для уплотнения фарша.

P-2

64. Тип задания - одиночный выбор

Температура охлажденных ливерных колбас, С⁰?

- а) 2 С⁰
- б) 4 С⁰
- в) 6 С⁰
- г) 8 С⁰

P-2

65. Тип задания - одиночный выбор

Технологическая схема производства паштетов?

- а) зачистка и промывка сырья, измельчения, бланширования, формовка, запекание в течении 2-3 часов при температуре 90-145 С⁰, охлаждение, упаковка
- б) зачистка и промывка сырья, измельчения, бланширования, формовка, запекание в течении 2-3 часов, упаковка.
- в) промывка, измельчение, формовка, промывка, упаковка.
- г) варка, измельчение, формовка, упаковка.

P-2

66. Тип задания - одиночный выбор

Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?

- а) улучшается консистенция
- б) сокращается продолжительность выдержки мяса.
- в) изменение белков мяса, увеличение сроков хранения колбасных изделий
- г) увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий.

P-2

67. Тип задания - одиночный выбор

При какой температуре проводят варку колбасных изделий?

- а) 70-80 С⁰, до достижение в центре батона температуры 68-72 С⁰
- б) 50-60 С⁰, до достижение в центре батона температуры 70-75 С⁰
- в) 60-70 С⁰, до достижение в центре батона температуры 68-70 С⁰
- г) 40-50 С⁰, до достижение в центре батона температуры 68-72 С⁰

P-2

68. Тип задания - одиночный выбор

Что такое осадка колбас?

- а) уплотнения и фиксация окраски
- б) выдержка нашпицованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2-8 С и относительной влажности 80-85%
- в) наполнение колбасной оболочки, предварительно подготовленным фаршем.
- г) процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма.

Р-2

69. Тип задания - одиночный выбор

Для каких колбас проводят кратковременную осадку?

- а) сырокопченых 7-10 суток
- б) вареных 2-3 часа
- в) полукопченых 6 часов

Р-2

70. Тип задания - одиночный выбор

Сроки хранения мясных консервов

- а) 10 С⁰
- б) 5-8 С⁰ влажность не выше 75%
- в) 1-5 С⁰ влажность не выше 75%
- г) 0 С⁰

Р-2

Эксперт _____ / _____
подпись Ф.И.О.

Дата «__» _____ 20__ г

2.2 Эталон ответов к оценочным средствам для теоретического этапа профессионального экзамена

Номер вопроса по порядку	Количество баллов (Р=)
1	4
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
11	1
12	1
13	1
14	1
15	1
16	1
17	1
18	1
19	1

20	1
21	1
22	1
23	1
24	1
25	1
26	1
27	1
28	1
29	1
30	1
31	1
32	1
33	1
34	1
35	1
36	1
37	1
38	1
39	1
40	1
41	1
42	1
43	1
44	1
45	1
46	1
47	1
48	1
49	1
50	1
51	1
52	1
53	1
54	1
55	1
56	1
57	1
58	1
59	4
60	3
61	2
62	2
63	2
64	2
65	2
66	2
67	2
68	2
69	2
70	2
	88

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	88– 75	отлично
84 - 69	74– 64	хорошо
68 - 53	63 - 54	удовлетворительно
Меньше 53 %	53 баллов и ниже	неудовлетворительно

