

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Марийский аграрный колледж (филиал)
ФГБОУ ВО «Марийский государственный университет»

Л.В.Мурзанаева

Метрология и стандартизация.
Оценочные средства для текущего контроля

Ежово
2024

Разработчик: Мурзанаева Л.В., преподаватель Марийского аграрного колледжа (филиала) ФГБОУ ВО «Марийский государственный университет»

Рецензент: Николаева Т.М., преподаватель Марийского аграрного колледжа (филиала) ФГБОУ ВО «Марийский государственный университет»

Учебное пособие предназначено для проведения текущего контроля знаний. Создано для обучающихся, осваивающих основную профессиональную образовательную программу по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Соответствует ФГОС СПО.

Содержание

Введение	3
Оценочные средства для текущего контроля по дисциплине «Метрология и стандартизация»	4
Заключение	24
Литература	25

Введение

Основной профессиональной образовательной программой по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусмотрено изучение учебной дисциплины «Метрология и стандартизация».

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки специалистов среднего звена.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

На организацию оценочных процедур нацелено настоящее учебное пособие.

В пособие включены задания проверки уровня знаний обучающихся.

Учебное пособие подготовлено в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.

Оценочные средства для текущего контроля по дисциплине
«Метрология и стандартизация»

Существенную роль в формировании профессиональных компетенций у обучающихся призвано сыграть изучение учебной дисциплины «Метрология и стандартизация».

Важное значение в процессе изучения учебной дисциплины имеет организация текущего контроля знаний.

Оценочные средства по практическим темам курса приведены ниже.

Опрос по теме
«Метрология: сущность, содержание, виды измерений»

Задание. Соотнесите правильно термины и их определения, характеристики

Термины	Определения, характеристики
1. Метрология - это	1. погрешность измерений
2. Измерение - это	2. измерение, при котором искомую величину определяют на основании известной зависимости между этой величиной и величинами, подвергаемыми прямым измерениям
3. Единство измерений обеспечивает соблюдение условий:	3. это производимые одновременно измерения двух или нескольких неоднородных физических величин для нахождения зависимостей между ними
4. Прямое измерение -	4. выразить результаты измерений в единичных узаконенных единицах измерения для обеспечения единства сравнения; установить допустимые погрешности результатов измерений и пределов, за которые эти измерения не должны выходить.
5. Косвенное измерение - это	5. это производимые одновременно измерения нескольких одноименных величин
6. Совокупные измерения - это	6. точность измерений
7. Совместные измерения - это	7. организованное действие человека, выполняемое для количественного познания свойств физического объекта с помощью определения опытным путем значения какой-либо физической величины
8. Отклонение результата измерений от истинного значения измеряемой величины - это	8. произвольно, независимо от других единиц
9. Качественная характеристика измерений, отражающая близость их результатов к истинному значению	9. измерение, при котором искомое значение величины получают непосредственно от средства измерений; при котором искомое значение физической величины находят непосредственно из опытных данных путем ее непосредственного сравнения с мерой.

измеряемой величины - это	
10. Основные единицы физической величины выбираются	10. наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и требуемой точности
11. Производными единицами называют	11. воспроизводит единицу физической величины с наивысшей точностью, возможной в данной области измерений на современном уровне научно-технических достижений
12. Сколько основных единиц включает Международная система единиц?	12. единицы, образованные с помощью формул, выражающих зависимость между физическими величинами
13. Первичный эталон	13. состоит из семи основных единиц

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Опрос по теме «Стандартизация: сущность, концепция, система мероприятий»

Задание. Соотнесите правильно термины и их определения, характеристики

Термины	Определения, характеристики
1. Стандартизация - это	1. нормативно-технический документ по стандартизации, включающий требования к продукции, которые не установлены в ТР и являются договорными
2. Объектами стандартизации являются:	2. нормативно-технический документ, устанавливающий комплекс норм, правил, требований к объекту стандартизации и утвержденный компетентным органом, может быть разработан как на предметы (продукцию, сырье, образцы веществ), так и на нормы, правила, требования к объектам организационно - методического и общетехнического характера труда, порядок разработки документов, нормы безопасности, системы управления качеством
3. Национальная система стандартизации	3. да
4. Непосредственным результатом стандартизации и средством стандартизации является	4. отражает как обязательные государственные требования, так и добровольно соблюдаемые, призвана обеспечить баланс интересов государства, субъектов хозяйствования, общественных организаций и потребителей, повысить конкурентоспособность продукции и производства в российской экономике, создать условия для повышения качества продукции, работ и услуг

5. Стандарт - это	5. нормативно-технический документ по стандартизации, устанавливающий комплекс требований к конкретным типам, маркам, артикулам продукции, является неотъемлемой частью комплекта технической документации на продукцию, на которую распространяется
6. Технические условия - это	6. стандарт организации
7. Технический регламент – это	7. продукция (в том числе работы и услуги), процессы ее производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также методы, термины, нормы и правила.
8. Как называется нормативно-технический документ по стандартизации, который является рекомендацией, поэтому не является обязательным к исполнению?	8. нет
9. Как называется локальный нормативно-правовой акт по стандартизации, обязательный для работников утвердившей его организации?	9. нормативный документ
10. Содержатся ли в стандарте организации требования, которые относятся к категории обязательных и требуют одинакового регулирования в масштабах всей страны?	10. деятельность по установлению правил, общих принципов, характеристик, рассчитанных для многократного использования на добровольной основе, направленная на достижение упорядоченности и повышение конкурентоспособности в области производства и оборота продукции, выполнения работ и оказания услуг
11. Стандарт организации - это	11. О техническом регулировании
12. Может ли национальный стандарт использоваться на всей территории России?	12. национальный стандарт
13. Федеральный закон, определяющий современный характер и направленность стандартизации называется	13. нормативно-технический документ по стандартизации, устанавливающий обязательные требования к объектам технического регулирования, обеспечивающих безопасность жизни и здоровья людей, представителей флоры и фауны, окружающей среды, а также имущества субъектов (юридических и физических лиц), содержит совокупность физико-

	химических показателей и норм технического характера, специфика которых определяется особенностями продукции или процесса, может включать требования, обеспечивающие единство измерений, терминов, упаковки и маркировки, правила идентификации объекта и оценки соответствия
--	---

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Опрос по теме «Подтверждение соответствия. Сертификация»

Задание. Соотнесите правильно термины и их определения, характеристики

Термины	Определения, характеристики
1. Обязательное подтверждение соответствия осуществляется в форме	1. наименование и местонахождение заявителя; наименование и местонахождение изготовителя продукции, прошедшей сертификацию; наименование и местонахождение органа по сертификации, выдавшего сертификат соответствия; информацию об объекте сертификации, позволяющую идентифицировать этот объект; наименование технического регламента, на соответствие требованиям которого проводилась сертификация; информацию о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях; информацию о документах, представленных заявителем в орган по сертификации в качестве доказательств соответствия продукции требованиям технических регламентов; срок действия сертификата соответствия; информацию об использовании или о неиспользовании заявителем национальных стандартов Российской Федерации, включенных в перечень документов по стандартизации, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента
2. Добровольное подтверждение соответствия осуществляется в форме	2. знаком обращения на рынке

	<p>УТВЕРЖДЕНО постановлением Правительства Российской Федерации от 19 ноября 2003 г. № 696</p> <p>ИЗОБРАЖЕНИЕ знака обращения на рынке</p> <p>Вариант 1</p>  <p>Вариант 2</p>  <p>Вариант 3</p>  <p>Вариант 4</p> 
3. Добровольное подтверждение соответствия осуществляется	3. органом по сертификации, аккредитованным в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации
4. Объектами добровольного подтверждения соответствия являются	4. по инициативе заявителя на условиях договора между заявителем и органом по сертификации
5. Какая система сертификации может быть создана юридическим лицом и (или) индивидуальным предпринимателем или несколькими юридическими лицами и (или) индивидуальными предпринимателями?	<p>5. системы добровольной сертификации</p> 
6. Объекты сертификации, сертифицированные в системе добровольной сертификации, могут маркироваться знаком соответствия	6. принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств; принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств, доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (центра)
7. Только в случаях, установленных	7. добровольной сертификации.

соответствующим техническим регламентом, и исключительно на соответствие требованиям технического регламента проводится	
8. Равную юридическую силу имеют и действуют на всей территории Российской Федерации в отношении каждой единицы продукции, выпускаемой в обращение на территории Российской Федерации в соответствии с законодательством Российской Федерации	8. наименование и местонахождение заявителя; наименование и местонахождение изготовителя; информацию об объекте подтверждения соответствия, позволяющую идентифицировать этот объект; наименование технического регламента, на соответствие требованиям которого подтверждается продукция; указание на схему декларирования соответствия; заявление заявителя о безопасности продукции при ее использовании в соответствии с целевым назначением и принятии заявителем мер по обеспечению соответствия продукции требованиям технических регламентов; сведения о проведенных исследованиях (испытаниях) и измерениях, сертификате системы менеджмента качества, а также документах, послуживших основанием для подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов; срок действия декларации о соответствии; иные предусмотренные соответствующими техническими регламентами сведения
9. Декларирование соответствия осуществляется по одной из следующих схем	9. продукция, процессы производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, работы и услуги, а также иные объекты, в отношении которых документами по стандартизации, системами добровольной сертификации и договорами устанавливаются требования
10. Декларация о соответствии должна содержать:	10. принятия декларации о соответствии; обязательной сертификации
11. Сертификат соответствия включает в себя:	11. добровольной сертификации
12. Кем осуществляется обязательная сертификация?	12. декларация о соответствии и сертификат соответствия
13. Чем маркируется продукция, соответствие которой	13. обязательное подтверждение соответствия

требованиям технических регламентов подтверждено в порядке, предусмотренном Федеральным законом?	
--	--

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Опрос по теме

«Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Задание. Сформулируйте письменные ответы на вопросы

1. Что такое Система ПП и ПС, с какого времени она функционирует?
2. Что означает для потребителя соответствие продукции техническому регламенту?
3. Что означает для потребителя соответствие продукции стандарту?
4. Что является инструментом оценки качества продукции и регулятором ее цены в условиях рыночной экономики?
5. На какие группы делится пищевая продукция, подлежащая обязательной сертификации в рамках Системы ПП и ПС?
6. На какие группы делится пищевая продукция, подлежащая обязательному подтверждению соответствия, в зависимости от сроков хранения?
7. Какие документы подтверждают качество и безопасность продуктов питания для человека?
8. С какой целью проводится ветеринарно – санитарная экспертиза продукции животного происхождения?
9. Какие права дает владельцу ветеринарное свидетельство?
10. Кто выдает ветеринарные свидетельства?
11. О чем статья 21 Закона РФ «О ветеринарии»?
12. Что подтверждает наличие ветеринарного регистрационного удостоверения?
13. Каков срок действия ветеринарного регистрационного удостоверения?
14. Какие формы ветеринарного регистрационного удостоверения могут быть использованы в зависимости от категории объекта?
15. В связи с Соглашением Таможенного союза по санитарным мерам на отдельные виды продукции должно оформляться свидетельство о государственной регистрации, означающее разрешение на производство этой продукции на территории стран – участниц Таможенного союза. На какие

виды продукции, кроме пищевых продуктов, предусмотрена такая регистрация?

16.Как называется документ, который представляет собой гарантию безопасности продуктов и является единым сертификатом как для России, так и для других государств, входящих в Таможенный союз?

17.При проведении обязательной сертификации пищевой продукции составляется заявка на проведение испытаний образцов или аттестацию производства и/или выдачу сертификата. В какой срок должна быть рассмотрена заявка по скоропортящейся продукции и по продукции длительного хранения?

18.Какие документы должны быть представлены заявителем для проведения сертификации продукции по Правилам системы сертификации ГОСТ Р?

19.Только после какой процедуры возможно проведение обязательной сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц и продукции их переработки?

20.Какой из документов имеет более высокую значимость (с юридической точки зрения) в системе обязательного подтверждения соответствия: декларация о соответствии или сертификат соответствия?

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Опрос по теме «Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Задание. Установите соответствие

1. Система ПП и ПС – это...	1.свидетельство о государственной регистрации; сертификат (декларация) о соответствии; ветеринарное свидетельство; товарно – транспортная накладная
2.Гарантией безопасности использования продукции является ее соответствие ...(чему?)	2. ветеринарное свидетельство
3.Гарантией высоких потребительских свойств продукции является ее соответствие...(чему?)	3.стандарту
4. Документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания для человека:...(какие?)	4.не верно
5. Документы, которые должны быть представлены заявителем для проведения сертификации продукции по Правилам системы	5. Свидетельство о государственной регистрации

сертификации ГОСТ Р:...(какие?)	
6.Какой документ позволяет владельцу заготавливать, перевозить, перерабатывать, хранить и реализовывать подконтрольные Госветнадзору грузы без дополнительных ветеринарных документов по всей территории России и вывозить в страны СНГ, а также реализовывать грузы в системе оптовой и розничной торговли, общественного питания, на рынке, перерабатывающим предприятиям и другим потребителям?	6. Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья
7. Только после какой процедуры возможно проведение обязательной сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц и продукции их переработки?	7. акт отбора проб (образцов); протокол испытаний; свидетельство о государственной регистрации; документы, подтверждающие соответствие использованной упаковки требованиям безопасности
8. Документ, который представляет собой гарантию безопасности продуктов и является единым сертификатом как для России, так и для других государств, входящих в Таможенный союз называется... (как?)	8. верно
9. При проведении обязательной сертификации пищевой продукции составляется заявка на проведение испытаний образцов или аттестацию производства и/или выдачу сертификата, которая должна быть рассмотрена: по скоропортящейся продукции - в день обращения; по продукции длительного хранения – в срок, не более 3х дней?	9.техническому регламенту
10. С юридической точки зрения в системе обязательного подтверждения соответствия <i>декларация о соответствии</i> имеет более высокую степень значимости по сравнению с <i>сертификатом соответствия</i> ?	10. ветеринарно – санитарная экспертиза

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Опрос по теме «Сертификация систем качества и прослеживаемость безопасности и качества пищевых продуктов»

Задание. Сформулируйте письменные ответы на вопросы

1. Какие этапы включает процесс проведения сертификации системы качества?
2. В чем заключается концепция сертификации систем качества?
3. В каких случаях возможен внеплановый инспекционный контроль за сертифицированной системой качества?
4. Какие 4 блока объектов оцениваются при сертификации производства?
5. Согласно концепции ХАССП, разработанной в США, разработка системы контроля производственного процесса включает три стадии. Какие?
6. В соответствии с какими принципами ХАССП и правилами гигиены и санитарии GMP современные пищевые предприятия обеспечивают безопасность пищевых продуктов?
7. Какие виды опасных факторов, способных повредить безопасность продукции, выделяют в системе ХАССП?
8. Перечислите группы микробиологических опасностей
9. Перечислите группы химических опасностей
10. Перечислите группы физических опасностей
11. Какие могут быть антропогенные опасности?
12. Что понимается под критической контрольной точкой в системе ХАССП?
13. Что понимается под критическим пределом в системе ХАССП?
14. Что происходит на стадии мониторинга в системе ХАССП?
15. В каком случае используется система корректирующих действий?

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Опрос по теме «Сертификация систем качества и прослеживаемость безопасности и качества пищевых продуктов»

Задание. Установите соответствие

1. Концепция сертификации систем качества заключается в... (в чем?)	1. биологические; химические; физические; антропогенные
2. Объекты, оцениваемые при сертификации производства: ... (какие?)	2. низкая квалификация персонала; низкая мотивация работников; высокая загруженность работников; низкая степень контроля
3. Какие стадии включает разработка системы контроля производственного процесса согласно концепции ХАССП, разработанной в США?	3. санитарно – показательные; условно – патогенные; патогенные; микроорганизмы порчи
4. Какие виды опасных факторов, способных повредить безопасность продукции, выделяют в системе ХАССП?	4. согласование требований отечественных систем с зарубежными системами сертификации

5. Группы микробиологических опасностей в системе ХАССП	5. токсичные элементы; азотсодержащие соединения; пестициды; полихлорированные бифенилы; микротоксины; антибиотики; гормональные препараты; пищевые добавки
6. Группы химических опасностей в системе ХАССП	6. готовая продукция; технологическая система; техобслуживание и ремонт; система технического контроля и испытаний
7. Группы физических опасностей в системе ХАССП	7. этап технологического процесса, способный оказать решающее влияние на безопасность продукции
8.Посторонние вещества из группы физических опасностей – это...	8. оценка гигиенической опасности продукта; определение критических контрольных точек, в которых может возникнуть опасность; выявление и отслеживание контрольных параметров, с помощью которых можно предотвратить опасности
9. Антропогенные опасности в системе ХАССП	9. технологические ошибки и посторонние вещества
10. Критическая контрольная точка в системе ХАССП - это...	10. осколки стекла; металлопримеси; вода; стройматериалы; продукты износа машин и оборудования; птицы, грызуны, насекомые, отходы их жизнедеятельности; отходы жизнедеятельности персонала; личные вещи; элементы технологического оснащения; бумага и упаковочные материалы

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Опрос по теме «Исследование качества мяса и мясопродуктов»

Задание. Сформулируйте письменные ответы на вопросы

1. Какие показатели качества мяса относятся к органолептическим?
2. Какие санитарно-гигиенические показатели определяют безвредность продукта?
3. Назовите технологические показатели качества мяса
4. Чем характеризуется пищевая ценность мясных продуктов?
5. Перечислите группы и состав факторов, влияющих на качество готовых мясных продуктов

6. С целью контроля качества мяса и мясных продуктов проводят отбор образцов, которые отправляют в лабораторию. Какова максимальная продолжительность времени с момента отбора образцов до начала анализа?

7. При какой температуре должны храниться отобранные образцы?

8.С какой целью тара (контейнер) с образцами опечатывается и пломбируется

9.По каким показателям осуществляется органолептическая оценка свежести мяса?

10.При проведении Государственного контроля и надзора определяют показатели безопасности мяса. Перечислите эти показатели:

-для КРС и свиней

-для мяса птицы

11.Каким образом можно определить продукты первичного распада белков в бульоне? Опишите метод.

12.Перечислите методы, с помощью которых можно определить pH мяса и мясопродуктов

13. Опишите колориметрический (индикаторный) метод

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Опрос по теме
«Исследование качества мяса и мясопродуктов»

Задание. Установите соответствие

вопросы	ответы
1. свежесть мяса и субпродуктов - это	1. внешний вид и цвет; консистенция; запах; состояние жира; состояние сухожилий; прозрачность и аромат бульона
2. масса образцов, забираемых целым куском, от каждой исследуемой мясной туши или ее части, образцов исследуемых субпродуктов должна быть	2. цвет, запах, консистенция
3. забор образцов мяса для исследования качества может производиться в замороженном виде	3. дата, время, наименование и адрес предприятия, места отбора образцов; вид мяса, субпродуктов; идентификационный номер образца; причина и цели испытания; подписи отправителя
4. на пергаменте, ярлыке или этикетке, вложенных под пленку, отображают следующую информацию:	4. упругость, плотность и состояние поверхностей
5. в сопроводительных документах, отправляемых в лабораторию вместе с образцами, отображают следующую	5. свойство мяса и субпродуктов, характеризующее его доброкачественность по внешнему виду, цвету, запаху и

информацию:	консистенции, по состоянию жира и сухожилий
6.к показателям качества, определяемым органолептическим методом, относятся:	6.не верно
7. надавливанием пальца или шпателя на разрезе туши или ее части образуют ямку и следят за ее выравниванием для определения... (какого показателя?)	7.не менее 200 грамм
8. запах мяса оценивают не только от поверхностного слоя туши, но и в глубинных слоях, особенно, в части мышечной ткани, прилегающей к кости	8. проводят химический и микроскопический анализ образцов
9. состояние жира оценивают по следующим характеристикам:	9.не верно
10. состояние сухожилий оценивают по следующим характеристикам:	10. свежие, сомнительной свежести, несвежие
11.для оценки бульона на прозрачность и запах отваривают цельные кусочки мяса	11. наименование вида мяса, субпродуктов, блока, номер туши и/или ее части, присвоенный при отборе образцов
12.группы, на которые могут быть разделены образцы мяса и субпродуктов по характерным признакам в заключении о свежести:	12.верно
13.если образцы мяса и субпродуктов отнесены к сомнительной свежести хотя бы по одному признаку, то...	13.консистенция

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Опрос по теме
Характеристика мяса отдельных видов убойных животных. Мясо КРС

Задание. Установите соответствие

вопросы	ответы
1. категории, на которые подразделяют молодняк КРС и говядину от него	1. верно
2. категории, на которые подразделяют взрослый КРС и говядину от него, телят КРС и телятину от них	2. в парном состоянии
3. классы установлены как для взрослого скота, так и для молодняка	3. неверно
4. категории установлены как для взрослого скота, так и для молодняка	4. охлажденная, замороженная
5. допускается ГОСТом реализация продольных полутуш, оставляя вырезку, почки, околопочечный и тазовый жир и зобную железу, если это молочная телятина	5. по состоянию зубов
6. ГОСТом допускается разделка на полутуши по позвоночному столбу с оставлением спинного мозга	6. Не более 12 суток
7. для обозначения категории мяса на говядину и телятину может быть нанесена маркировка клеймом с обозначением букв Н,У,Х,О,Э,П,С,Л	7. супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая
8. как можно определить возраст животных при приемке убойного скота, если документы на этот скот еще не поступили?	8. Не более 18 месяцев
9. не допускается ГОСТом транспортировка туш, полутуш и четвертин, если они находятся ...	9. верно
10. виды термического состояния говядины, телятины, влияющие на сроки годности:	10. неверно
11. минимальный срок годности мяса	11. первая, вторая
12. максимальный срок годности мяса	12. неверно

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Опрос по теме
«Характеристика мяса отдельных видов убойных животных. Мясо свиней»

Задание. Установите соответствие

вопросы	ответы
1. свинина обрезаемая – это...	1. мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С.
2. какой должна быть масса самцов (в килограммах), подлежащих обязательной кастрации в соответствии с требованиями ГОСТ?	2. 3
3. какой % поверхности зачисток от побитостей и кровоподтеков на полутушах или тушах второй, третьей, четвертой категорий, классов С и Д допускается по ГОСТ в виде исключения	3. парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания
4. свинина парная – это...	4. 4
5. свинина остывшая – это...	5. не верно
6. свинина охлажденная – это...	6. не более 12 суток
7. свинина замороженная – это...	7. свинина, полученная после снятия шпика вдоль всей длины хребтовой части полутуши на уровне 1/3 ширины полутуши от хребта, а также в верхней части лопатки и бедренной части
8. при приемке свинину оценивают на наличие токсичных элементов: олова, ртути, мышьяка, свинца, кадмия	8. верно
9. каков % выборки от общего количества партии, которую проводят при приемке свинины на мясокомбинате для оценки качества?	9. мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания

10. эту категорию мяса свиней обозначают треугольным клеймом	10. парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.
11. минимальный срок годности мяса свиней	11. более 70
12. максимальный срок годности мяса свиней не более 12 месяцев	12. не более 10

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Опрос по теме
«Характеристика мяса отдельных видов убойных животных.
Птица сельскохозяйственная»

Задание. Установите соответствие

вопросы	ответы
1. В соответствии с ГОСТ под птицей (для убоя) подразумевается сухопутная и водоплавающая сельскохозяйственная птица промышленного откорма, предназначенная для убоя и переработки в промышленных условиях и отвечающая требованиям действующего ветеринарного законодательства	1. предубойная масса птицы
2. Действие этого ГОСТа распространяется на следующие виды птицы: куры, индейки, цесарки, перепела, страусы, утки, гуси	2. верно
3. Фактическая масса птицы, установленная в момент взвешивания при ее сдаче-приемке, называется...	3. убой больной или подозрительной по заболеванию птицы
4. Масса птицы, зафиксированная при ее сдаче-приемке с учетом скидки с массы птицы на содержимое зоба и желудочно-кишечного тракта называется...	4. 6-8
5. Целью контрольного убоя птицы является...	5. перерезание кожи шеи, яремной вены и сонной артерии

6.Целью вынужденного убоя птицы является...	6. 5
7. Внутренний способ убоя птицы – это...	7.верно
8. Наружный способ убоя птицы – это...	8. не верно
9. ГОСТом не допускается наличие у сдаваемой птицы травматических повреждений, переломы костей и их деформация	9. устранение разногласий в определении упитанности птицы и наличия в зобе корма и твердых включений
10. Количество часов предубойной выдержки для кур яичных и мясных пород; цыплят, цыплят-бройлеров, индеек и индюшат составляет...	10. перерезание через ротовую полость кровеносных сосудов в месте соединения яремной и мостовой вен
11. масса содержимого в зобе (в граммах), допустимая ГОСТом при приемке птицы, не должна превышать...	11.не верно
12. При транспортировании птицы более 1 ч при температуре окружающей среды свыше 25 °С плотность посадки птицы в транспортную тару или транспортное средство должна быть увеличена?	12. масса птицы для убоя

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Опрос по теме « Характеристика изделий колбасных вареных мясных»

Задание. Установите соответствие

вопросы	ответы
1. Под мясными вареными колбасными изделиями согласно ГОСТ подразумеваются...	1. не верно

2. На сколько процентов ГОСТом допускается увеличение массовой доли поваренной соли в колбасах и сардельках в виде исключения?	2.верно
3. Согласно ГОСТ массовая доля нитрита для колбас категорий А и Б, для сарделек категории А и Б не может превышать	3. 6
4. ГОСТом допускаются для реализации колбасы с нарушением целостности оболочки батонов	4.возрастает
5. ГОСТом допускается применение мяса хряков в качестве сырья для изготовления колбасных изделий	5.верно
6. Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, но не выше (какой?)	6.встречается реже
7. Рекомендуемый срок годности (в днях) для колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более...	7. вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок
8. ГОСТом не допускается применение мяса, замороженного более одного раза, в качестве сырья для изготовления колбасных изделий	8. в теплый период времени года (май — сентябрь)
9. ГОСТом допускается наличие конденсата в пределах норм в упаковках колбас, упакованных под вакуумом	9.не верно
10.Как изменяется допустимая массовая доля соединительной и жировой ткани по мере понижения качества (сорта) сырья (мяса)?	10.3
11.В вареных колбасах категории А массовая доля крахмала по сравнению с колбасами категории Б...	11. 0,3 (0,2)
12. В каком случае ГОСТом допускается увеличение массовой доли поваренной соли в колбасах и сардельках в виде исключения?	12.0,005

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Опрос по теме
«Характеристика изделий колбасных полукопченых»

Задание. Установите соответствие

Вопросы	Ответы
1.Полукопченая колбаса (колбаска) – это колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое подсушке или обжарке, варке, сушке (при необходимости)	1. компоненты, содержащие нитриты и (или) нитраты, добавки E249, E250, E251, E252
2.В зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе продукта после термической обработки полукопченые колбасы [колбаски] делят на...	2. размер поперечного диаметра
3. По термическому состоянию полукопченые колбасы [колбаски] подразделяют на...	3.снижается
4.Полукопченые колбасы от колбасок отличаются по характеристике ... (какой?)	4.до 5
5. Цвет полукопченной колбасы (колбаски) на разрезе от светло-розового до темно-красного свидетельствует о наличии...(чего?)	5. не верно
6. Значение показателя «Массовая доля белка» по мере повышения категории мясных изделий (от В, к Б, до А)...	6.не изменяется
7. Значение показателей «Массовая доля жира», «Массовая доля углеводов» по мере повышения категории мясных изделий (от В, к Б, до А)...	7.до 4
8. Значение показателя «Массовая доля хлористого натрия» по мере снижения категории мясных изделий (от А, к Б, до В)...	8.категории А,Б,В,Г,Д
9. Для определения массовой доли мышечной ткани масса пробы из неизмельченного обваленного мяса должна составлять ...(кг)	9. увеличивается
10. Рекомендуемый срок годности полукопченных колбас [колбасок] после	10. охлажденные и замороженные

<p>нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов при температуре от 0 С до 6 С включительно составляет...(суток)</p>	
---	--

Критерии оценивания: оценка выставляется по пятибалльной системе пропорционально количеству верных ответов

Заключение

Целью данного учебного пособия является содействие в проведении оценочных процедур по текущему контролю знаний, практических навыков по актуальным вопросам стандартизации, сертификации и метрологии в области технологии производства продуктов питания животного происхождения.

В пособие включены задания, используемые для проведения оценочных процедур, и критерии оценивания.

Предназначено для студентов специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Соответствует актуальным требованиям ФГОС СПО.

Литература

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 642 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17046-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/>.
2. Леонов, О. А. Метрология, стандартизация и сертификация / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, В. В. Карпузов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 198 с. — ISBN 978-5-507-46693-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>.
3. Кундик, Т. М. Метрология, стандартизация и подтверждение качества. Практикум / Т. М. Кундик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 60 с. — ISBN 978-5-507-44680-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>.

Рецензия
на учебное пособие «Метрология и стандартизация.
Оценочные средства для текущего контроля»
преподавателя Мурзанаевой Ларисы Васильевны

Целью данного учебного пособия является содействие в проведении оценочных процедур по текущему контролю знаний, практических навыков по актуальным вопросам стандартизации, сертификации и метрологии в области технологии производства продуктов питания животного происхождения.

В пособие включены задания, используемые для проведения оценочных процедур, и критерии оценивания.

Предназначено для студентов специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Соответствует актуальным требованиям ФГОС СПО.

Учебное пособие составлено методически грамотно, последовательно и может быть рекомендовано для использования.

Рецензию составила



Т.М.Николаева

Рассмотрены на заседании ПЦК
социально – гуманитарных и
естественнонаучных дисциплин
и рекомендованы к применению
Протокол № 2
от «15» ноября 2024 года
Председатель ПЦК И.И.И.