



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Методист

Э.С. Есенеева

«10» июня 2025 г.



**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
(ЭКЗАМЕН)**

**по МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА
ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
ПРОЦЕССА**

специальности

**27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по
отраслям)**

Рассмотрено и одобрено	Председатель ЦМК
на заседании ЦМК преподавателей по направлению «Сельское, лесное и рыбное хозяйство, управление качеством, туризм» Протокол № 11 от «10» июня 2025 г.	Плешивых Е.В.

РАЗРАБОТЧИК

Должность	Фамилия, инициалы
Преподаватели	Колчанова Т.В.

Пояснительная записка

Контрольно-оценочное средство (КОС) разработано для проведения промежуточной аттестации по МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА. Предназначено для проведения контроля и оценки результатов освоения знаний и умений студентов специальности **27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям)**.

Сводные данные об объектах оценивания, компетенциях

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Формируемые знания и умения, действия	Методы и формы контроля
ПК1.1 Оценивать соответствие качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров.	Знания Критерии оценивания качества сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих. Назначение и принцип действия измерительного оборудования. Методы и методики контроля и испытаний сырья, материалов, полуфабрикатов. Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих). Умения Проводить контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих. Применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений. Выбирать и применять методики контроля, испытаний сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих. Оценивать влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции. Практический опыт Проводит оценку и анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий.	Экзамен по МДК.01.01.
ПК 1.3. Применять методы и средства	Знания Методы и средства технического	

технического контроля, согласно этапам технологического процесса производства продукции (работ, услуг) (по отраслям)	контроля в соответствии с этапами технологического процесса Умения Применять методы и средства технического контроля, согласно этапам технологического процесса производства продукции Практический опыт Проводит технический контроль продукции	Экзамен по МДК.01.01.
ПК1.4. Осуществлять мониторинг соблюдения основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий	Знания Требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы организации технологического процесса. Основные этапы технологического процесса. Методы и критерии мониторинга технологического процесса с целью установления его стабильности. Формы и средства для сбора и обработки данных. Умения Определять параметры технологических процессов, подлежащие оценке. Определять методы и способы осуществления мониторинга в соответствии с выбранными параметрами. Планировать оценку соответствия основных параметров техпроцессов требованиям нормативных документов и технических условий. Обеспечивать процесс оценки необходимыми ресурсами в соответствии с выбранными методами и способами проведения оценки. Осуществлять сбор и анализ результатов оценки технологического процесса. Оформлять результаты оценки соответствия технологического процесса требованиям нормативных документов и технических условий. Практический опыт Проводит мониторинг основных параметров технологических процессов на соответствие требованиям нормативных документов и технических условий.	Экзамен по МДК.01.01.
ПК1.6. Оценивать	Знания	

соответствие готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий	Требования нормативных и методических документов, регламентирующие вопросы качества продукции (сырья, материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий). Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения и транспортировки готовой продукции. Методы и средства технического контроля и испытаний готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки. Виды брака (несоответствий), причины их возникновения и методы предупреждения. Назначение и принцип действия измерительного оборудования. Виды документации качества на годную и несоответствующую продукцию. Умения Выбирать критерии и значения показателей соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки на основании нормативной и технологической документации. Выбирать методы и способы определения и оценки значений соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки Планировать последовательность проведения оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий документов и технических условий. Оформлять результаты оценки соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки. Выявлять дефектную продукцию. Разделять брак на «исправимый» и «неисправимый». Применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений. Практический опыт Оценивает соответствие готовой	Экзамен по МДК.01.01.
---	--	------------------------------

	продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий.	
ПК.1.7 Осуществлять документационное сопровождение деятельности по техническому контролю качества продукции (работ, услуг).	Знания Документационное сопровождение деятельности по техническому контролю качества продукции (работ, услуг). Умения Осуществлять документационное сопровождение деятельности по техническому контролю качества продукции (работ, услуг). Практический опыт Осуществляет документационное сопровождение деятельности по техническому контролю качества продукции (работ, услуг).	Экзамен по МДК.01.01.
ВПК.1.8 Определять нормативные документы, которым должны соответствовать производимые сельскохозяйственно е сырье и готовая продукция.	Знания Нормативная документация Умения Определять нормативную документацию для определенных критериев и значений показателей готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки Практический опыт Оценивает соответствия готовой продукции, условий ее хранения и транспортировки требованиям нормативных документов и технических условий.	Экзамен по МДК.01.01.
ВПК.1.9 Оценивать качество сельскохозяйственно го сырья и продукции по органолептическим признакам	Знания Органолептические признаки сельскохозяйственного сырья и продукции. Умения Различать виды сельскохозяйственного сырья и давать первоначальную оценку качества сырья по органолептическим признакам. Практический опыт Определяет качество сельскохозяйственного сырья и продукции по органолептическим признакам.	Экзамен по МДК.01.01.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	Знания Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и	Экзамен по МДК.01.01.

различным контекстам	проблем в профессиональном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной области. Методы работы в профессиональной сфере. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Умения Распознавать задачу в профессиональном контексте; Анализировать задачу и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи; Определить необходимые ресурсы; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Практический опыт Распознает ситуации в различных контекстах. Проводит анализ ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определяет этапы решения задачи. Выделяет все возможные источники нужных ресурсов, в том числе неочевидных.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Знания Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. Современные средства и устройства для поиска информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. Умения Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую	Экзамен по МДК.01.01.

	значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. Практический опыт Применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Знания Виды и типы профессиональной документации (инструкции, регламент, техпаспорта, стандарты и др). Умения Осуществлять поиск, отбор профессиональной документации с помощью справочно-правовых систем и др. Практический опыт Использует лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) профессиональной документации.	Экзамен по МДК.01.01.

Порядок и условия проведения экзамена

Экзамен проводится в группе в количестве – 25 человек

Количество билетов экзаменационных – 25 шт.

Форма оценки: оценка по критериям

Норма времени: 6 академических часа (270 минут)

Критерии оценки знаний и умений на экзамене

Отметка «отлично» - обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом, свободно справляется с задачей и другими видами применения знаний, показывает знания нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при решении задачи.

Отметка «удовлетворительно» - обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в решении задачи.

Отметка «неудовлетворительно» - обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки или не справляется с решением задачи.



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

1. Классификация сельскохозяйственного сырья. Виды сельскохозяйственной продукции.

2. Технический контроль качества: определение, цели и задачи.

3. Испытания продукции. Объекты и методики испытаний, характеристика испытательного оборудования.

Задача: На овощной базе хранилась в ящиках партия свежей моркови в условиях с искусственным охлаждением. После отключения электроэнергии на 18 часов на корнеплодах в верхних ящиках появился белый пушистый налет. Объясните причину? Что это означает? Какие мероприятия необходимо провести?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Выбор методов контроля в зависимости от вида сырья.
2. Определение качества картофеля.
3. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья.

Задача: Дайте заключение о качестве хлеба подовый «Дарницкий», имеющего круглую форму, мучнистую нижнюю корку, развитую пористость, подрывы по всей окружности шириной 2,1 мм, пористость — 63%, влажность — 46%. Каким документом воспользуетесь? В случае несоответствия требованиям стандарта необходимо пояснить, на каком этапе технологического процесса произошло образование дефекта, можно ли его устранить и как поступить с нестандартной продукцией?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Определение качества капустных овощей.
2. Определение качества томатных и тыквенных овощей.
3. Параметры, формирующие качество сырья, полуфабрикатов.

Задача. Дайте заключение о соответствии качества атлантической скумбрии холодного копчения неразделанной, если из 50 отобранных из партии рыб установлено, что средняя длина рыб — 20—21 см, пять штук имеют не охваченные дымом места, десять штук — слегка ослабевшее брюшко, семь рыб — по 2—3 срыва кожи площадью 1,5—2 см². Консистенция ослабевшая, отмечается слабый запах йода. Возможна ли реализация данной рыбы? Каким документом воспользуетесь? В случае несоответствия требованиям стандарта необходимо пояснить, на каком этапе жизненного цикла продукции произошло образование дефекта, как его устранить и как поступить с нестандартной продукцией?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Нормативно- правовые документы, регламентирующие качество плодоовощной продукции.
2. Критерии оценки качества зерна.
3. Назначение и принцип действия измерительного оборудования при контроле качества продукции.

Задача. На предприятие поступила партия охлажденной говядины. При оценке качества обнаружили, что поверхность туш увлажненная, слегка липкая, с поверхности разреза стекает слегка мутноватый мясной сок, образующаяся при надавливании пальцем ямка восстанавливается в течение одной минуты, запах слегка затхлый. Дайте заключение о качестве. Каким документом воспользуетесь? В случае несоответствия требованиям стандарта необходимо пояснить, на каком этапе жизненного цикла продукции произошло образование дефекта, как его устранить и как поступить с нестандартной продукцией?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Критерии оценки качества с/х растительного сырья (зерно).
2. Влияние качества сырья на качество готовой продукции.
3. Виды технологических процессов. Основные этапы технологического процесса.

Задача. В магазин поступила партия пастеризованного молока в упаковке с содержанием жира 3,2%. Температура молока $+8^{\circ}\text{C}$, кислотность молока 21°T . При хранении в подсобном помещении при температуре $+15^{\circ}\text{C}$ в течение 12 часов кислотность молока повысилась до 24°T . Каковы причины изменения кислотности? Можно ли реализовать такое молоко?



**Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»**

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Влияние качества растительного сырья (зерна) на готовый продукт.
2. Определение качества семечковых плодов.
3. Формы и средства для сбора и обработки данных.

Задача. В хранилище, где находится лук репчатый в мешках ощущается неприятный запах и появились мелкие мушки. Каковы причины? Какие мероприятия необходимо провести?



**Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»**

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Классификация плодов и овощей.
2. Определение качества косточковых плодов.
3. Нормативные документы, регламентирующие условия и сроки хранения

Задача. На овощной базе хранилась в ящиках партия свежей моркови в условиях с искусственным охлаждением. После отключения электроэнергии на 18 часов на корнеплодах в верхних ящиках появился белый пушистый налет. Объясните причину? Что это означает? Какие мероприятия необходимо провести?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Критерии оценки качества корнеплодов.
2. Влияние качества сырья на качество готовой продукции.
3. Виды дефектов (несоответствий), причины их возникновения и методы предупреждения.

Задача. При приемке молока во флягах на молокозавод были обнаружены 2 фляги с резким полынным запахом и 1 фляга с запахом горюче-смазочных материалов. Укажите вероятные причины данных дефектов. Какие меры по устранению необходимо принять.



**Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»**

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Выбор методов хранения картофеля и корнеплодов.
2. Испытания сельскохозяйственного животного сырья.
3. Методы и средства технического контроля и испытаний готовой продукции.

Задача. При перевозке мяса свинины в полутушах в рефрижераторе неожиданно произошло отключение холодильной установки. После устранения неполадок размороженное мясо доставили в торговую точку. Можно ли подвергнуть это мясо повторному замораживанию и дальнейшему хранению. Ответ необходимо обосновать.



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Нормативные документы, регламентирующие качество животного сырья.
2. Критерии оценки качества крупы.
3. Испытания продукции. Объекты и методики испытаний, характеристика испытательного оборудования.

Задача. Дайте заключение о качестве хлеба подовый «Дарницкий», имеющего круглую форму, мучнистую нижнюю корку, развитую пористость, подрывы по всей окружности шириной 2,1 мм, пористость — 63%, влажность — 46%. Каким документом воспользуетесь? В случае несоответствия требованиям стандарта необходимо пояснить, на каком этапе технологического процесса произошло образование дефекта, можно ли его устранить и как поступить с нестандартной продукцией?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Критерии оценки качества муки.
2. Влияние качества сырья на качество готовой продукции.
3. Виды технологических процессов. Основные этапы технологического процесса.

Задача. Дайте заключение о соответствии качества атлантической скумбрии холодного копчения неразделанной, если из 50 отобранных из партии рыб установлено, что средняя длина рыб —20—21 см, пять штук имеют не охваченные дымом места, десять штук — слегка ослабевшее брюшко, семь рыб — по 2—3 срыва кожи площадью 1,5—2 см². Консистенция ослабевшая, отмечается слабый запах йода. Возможна ли реализация данной рыбы? Каким документом воспользуетесь? В случае несоответствия требованиям стандарта необходимо пояснить, на каком этапе жизненного цикла продукции произошло образование дефекта, как его устранить и как поступить с нестандартной продукцией?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Стадии жизненного цикла зерномучной продукции: крупа.
2. Выбор методов контроля пшеничной и ржаной муки.
3. Виды дефектов (несоответствий), причины их возникновения и методы предупреждения.

Задача. Дайте заключение о соответствии качества атлантической скумбрии холодного копчения неразделанной, если из 50 отобранных из партии рыб установлено, что средняя длина рыб — 20—21 см, пять штук имеют не охваченные дымом места, десять штук — слегка ослабевшее брюшко, семь рыб — по 2—3 срыва кожи площадью 1,5—2 см². Консистенция ослабевшая, отмечается слабый запах йода. Возможна ли реализация данной рыбы? Каким документом воспользуетесь? В случае несоответствия требованиям стандарта необходимо пояснить, на каком этапе жизненного цикла продукции произошло образование дефекта, как его устранить и как поступить с нестандартной продукцией?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Выбор методов контроля гречневой и овсяной круп.
2. Нормативные документы по качеству сырья и продукции.
3. Параметры, формирующие качество сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий

Задача. В магазин поступила партия пастеризованного молока в упаковке с содержанием жира 3,2%. Температура молока $+8^{\circ}\text{C}$, кислотность молока 21°T . При хранении в подсобном помещении при температуре $+15^{\circ}\text{C}$ в течение 12 часов кислотность молока повысилась до 24°T . Каковы причины изменения кислотности? Можно ли реализовать такое молоко?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Виды и категории убойных животных.
2. Влияние качества сырья на качество готовой продукции.
3. Методы и средства технического контроля и испытаний готовой продукции.

Задача. В хранилище, где находится лук репчатый в мешках ощущается неприятный запах и появились мелкие мушки. Каковы причины? Какие мероприятия необходимо провести?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Нормативные документы по качеству сырья и продукции.
2. Параметры, формирующие качество с/х животного сырья.
3. Виды дефектов (несоответствий), причины их возникновения и методы предупреждения.

Задача. В хранилище, где находится лук репчатый в мешках ощущается неприятный запах и появились мелкие мушки. Каковы причины? Какие мероприятия необходимо провести?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Нормативные документы по качеству растительной с/х продукции.
2. Нормативные документы по качеству животной продукции.
3. Параметры, формирующие качество сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий

Задача. На овощной базе хранилась в ящиках партия свежей моркови в условиях с искусственным охлаждением. После отключения электроэнергии на 18 часов на корнеплодах в верхних ящиках появился белый пушистый налет. Объясните причину? Что это означает? Какие мероприятия необходимо провести?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Требования к качеству молочной продукции.
2. Требования к качеству яичной продукции.
3. Методы и средства технического контроля и испытаний готовой продукции.

Задача. На овощной базе хранилась в ящиках партия свежей моркови в условиях с искусственным охлаждением. После отключения электроэнергии на 18 часов на корнеплодах в верхних ящиках появился белый пушистый налет. Объясните причину? Что это означает? Какие мероприятия необходимо провести?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. Требования к качеству молочной продукции.
2. Требования к качеству яичной продукции.
3. Испытания продукции. Объекты и методики испытаний, характеристика испытательного оборудования.

Задача. При перевозке мяса свинины в полутушах в рефрижераторе неожиданно произошло отключение холодильной установки. После устранения неполадок размороженное мясо доставили в торговую точку. Можно ли подвергнуть это мясо повторному замораживанию и дальнейшему хранению. Ответ необходимо обосновать



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

1. Требования к качеству молочной продукции.
2. Требования к качеству яичной продукции.
3. Виды технологических процессов. Основные этапы технологического процесса.

Задача. При перевозке мяса свинины в полутушах в рефрижераторе неожиданно произошло отключение холодильной установки. После устранения неполадок размороженное мясо доставили в торговую точку. Можно ли подвергнуть это мясо повторному замораживанию и дальнейшему хранению. Ответ необходимо обосновать



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

1. Требования к качеству молочной продукции.
2. Управление несоответствующей продукцией по ИСО 9001.
3. Параметры, формирующие качество сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий

Задача. Дайте заключение о соответствии качества атлантической скумбрии холодного копчения неразделанной, если из 50 отобранных из партии рыб установлено, что средняя длина рыб — 20—21 см, пять штук имеют не охваченные дымом места, десять штук — слегка ослабевшее брюшко, семь рыб — по 2—3 срыва кожи площадью 1,5—2 см². Консистенция ослабевшая, отмечается слабый запах йода. Возможна ли реализация данной рыбы? Каким документом воспользуетесь? В случае несоответствия требованиям стандарта необходимо пояснить, на каком этапе жизненного цикла продукции произошло образование дефекта, как его устранить и как поступить с нестандартной продукцией?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

1. Дефекты и несоответствующая с/х продукция.
2. Управление несоответствующей продукцией по ИСО 9001.
3. Методы и средства технического контроля и испытаний готовой продукции.

Задача: Дайте заключение о соответствии качества атлантической скумбрии холодного копчения неразделанной, если из 50 отобранных из партии рыб установлено, что средняя длина рыб —20—21 см, пять штук имеют не охваченные дымом места, десять штук — слегка ослабевшее брюшко, семь рыб — по 2—3 срыва кожи площадью 1,5—2 см². Консистенция ослабевшая, отмечается слабый запах йода. Возможна ли реализация данной рыбы? Каким документом воспользуетесь? В случае несоответствия требованиям стандарта необходимо пояснить, на каком этапе жизненного цикла продукции произошло образование дефекта, как его устранить и как поступить с нестандартной продукцией?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)
Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

1. Производство консервов из рыбы. Жизненный цикл рыбной продукции.
2. Управление несоответствующей продукцией по ИСО 9001.
3. Параметры, формирующие качество сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий

Задача. В магазин поступила партия пастеризованного молока в упаковке с содержанием жира 3,2%. Температура молока $+8^{\circ}\text{C}$, кислотность молока 21°T . При хранении в подсобном помещении при температуре $+15^{\circ}\text{C}$ в течение 12 часов кислотность молока повысилась до 24°T . Каковы причины изменения кислотности? Можно ли реализовать такое молоко?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

1. Получение соленой рыбы.
2. Сбор данных: контрольный лист, диаграмма разброса.
3. Методы и средства технического контроля и испытаний готовой продукции.

Задача. В хранилище, где находится лук репчатый в мешках ощущается неприятный запах и появились мелкие мушки. Каковы причины? Какие мероприятия необходимо провести?



**Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»**

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

1. Сбор данных: метод расслоения, диаграмма Парето.
2. Мониторинг на с/х предприятии.
3. Параметры, формирующие качество сырья, полуфабрикатов.

Задача. В хранилище, где находится лук репчатый в мешках ощущается неприятный запах и появились мелкие мушки. Каковы причины? Какие мероприятия необходимо провести?



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

27.02.07 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ, ПРОЦЕССОВ И УСЛУГ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Код и наименование специальности

МДК 01.01. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ НА КАЖДОЙ СТАДИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

1. Влияние типа производства на организацию ОТК.
2. Мониторинг на с/х предприятии.
3. Методы и средства технического контроля и испытаний готовой продукции.

Задача. На овощной базе хранилась в ящиках партия свежей моркови в условиях с искусственным охлаждением. После отключения электроэнергии на 18 часов на корнеплодах в верхних ящиках появился белый пушистый налет. Объясните причину? Что это означает? Какие мероприятия необходимо провести?

**Тестовые задания по МДК.01.01 Порядок проведения оценки качества
продукции на каждой стадии производственного процесса**

1. Какой термин определяется как: *«Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением»*
А.Свойство;
Б.Категория;
В.Качество;
Д.Менеджмент;
2. Как называются действия, осуществляемые при создании и эксплуатации или потреблении продукции, в целях установления, обеспечения и поддержания необходимого уровня ее качества.
А.Политика в области качества;
Б.Управление качеством продукции;
В.Поставка продукции;
Г.Процедура.
3. Какой термин определяется как: *«Степень соответствия присущих характеристик требованиям»*
А.Качество;
Б.Организация;
В.Процесс;
Г.Система.
4. Какой термин определяется как: *«Класс, сорт, категория или разряд, присвоенные различным требованиям к качеству продукции, процессов или систем, имеющих то же самое функциональное применение»*
А.Качество;
Б.Градация;
В.Система;
Г.Эффективность.
5. Какой термин определяется как: *«Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих элементов»*
А.Качество;
Б.Градация;
В.Система;
Г.Эффективность.
6. Какой термин определяется как: *«Степень реализации запланированной деятельности и достижения запланированных результатов»*
А.Эффективность;
Б.Результативность;
В.Организация;
Г.Инфраструктура.
7. Какой термин определяется как: *«Связь между достигнутым результатом и использованными ресурсами».*
А.Эффективность;

Б.Результативность;

В.Организация;

Г.Инфраструктура.

8. Какой термин определяется как: *«Группа работников и необходимых средств с распределением ответственности, полномочий и взаимоотношений»*

А.Эффективность;

Б.Результативность;

В.Организация;

Г.Инфраструктура.

9. Какой термин определяется как: *«Совокупность зданий, оборудования и служб обеспечения, необходимых для функционирования организации»*

А.Эффективность;

Б.Результативность;

В.Организация;

Г.Инфраструктура.

10. Какой термин определяется как: *«Организация или лицо, получающие продукцию»*

А. Потребитель;

Б. Поставщик.

11. Какой термин определяется как: *«Организация или лицо, предоставляющие продукцию»*

А.Потребитель;

Б. Поставщик.

12. Какой термин определяется как: *«Методы и виды деятельности оперативного характера, используемые для выполнения требований к качеству»*

А.Политика в области качества;

Б.Управление качеством;

В.Поставка продукции;

Г.Процедура.

13. Какой термин определяется как: *«Невыполнение требования, связанного с предполагаемым или установленным использованием»*

А.Услуга;

Б.Дефект;

В.Несоответствие;

Г.Затраты.

14. *Итоги непосредственного взаимодействия поставщика и потребителя и внутренней деятельности поставщика по удовлетворению потребностей потребителя – это _____.*

15. Совместить термины и определения:

1. Удовлетворенность потребителей -	А. скоординированная деятельность по руководству и управлению организацией применительно к качеству.
2. Политика в области качества –	Б. восприятие потребителями степени выполнения их требований

3. Менеджмент качества –	В. система менеджмента для руководства и управления организацией применительно к качеству.
4. Система менеджмента –	Г. система для разработки политики и целей и достижения этих целей.
5. Система менеджмента качества -	Д. общие намерения и направление деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством.

Задания предполагают один правильный ответ

16. Продукция – это:

- А. объект купли-продажи и средство удовлетворения потребностей потребителей
- Б. материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей
- В. предмет труда, предназначенный для перепродажи

17. На что делятся продовольственные товары кроме сортов?

- А. артикул
- Б. марки, номера
- Б. разновидности
- В. категории

18. Дефекты по методам обнаружения:

- А. критически, значительные
- Б. явные, скрытые
- В. устранимые, неустраняемые

19. Дефекты подразделяют на критические, значительные, малозначительные по ...

- А. по степени значимости
- Б. по методам обнаружения
- В. по методам устранения
- Г. по месту возникновения

20. Единичная проба определенного размера, которую отбирают из одного места товарной партии

- А. средняя проба
- Б. исходная проба
- В. точечная проба
- Г. объединенная проба

Ключ к тестовым заданиям

№ задания	Ответ
1	В
2	Б

3	А
4	Б
5	В
6	Б
7	А
8	В
9	Г
10	А
11	Б
12	Б
13	Б
14	услуга
15.	
1	Б
2	Д
3	А
4	Г
5	В
16	Б
17	Б
18	Б
19	А
20	В