

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

СОГЛАСОВАНА

Директор  
ООО «Друзья друзей»

Татарханов Ш.С.

«24» 05 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ГКОДМПИС

Хасбулатова М.Р.

Приказ № 24 от

«24» 05 2025 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
КОНТРОЛЕР ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

**Наименование:** Профессия Контролер пищевой продукции

**Квалификация:** контролер пищевой продукции

**Уровень квалификации:** 3 разряд

**Объем:** 72 ак.ч.

**Срок обучения:** 2 недели

**Форма обучения:** очная

г. Грозный, 2025

Программа профессионального обучения по профессии 13011 Контролер пищевой продукции разработана на основе Профессионального стандарта «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года №556н.

Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Разработчики:

Адуева Шумисат Алаудиновна, зам.директора по УПР, ГБПОУ  
ГКДМПИС

Умарова Луиза Салаудиновна, зам.директора по УМР, ГБПОУ  
ГКДМПИС

Алиева Асет Хамзатовна, зав.практикой, ГБПОУ ГКДМПИС

Шакаева Асет Абдуловна, председатель МК, мастер п/о 1КК, ГБПОУ  
ГКДМПИС

Маутиева Айзан Нурдиевна, мастер п/о ВКК, ГБПОУ ГКДМПИС

Апаев Ахмед Асламбекович, преподаватель 1 КК, ГБПОУ ГКДМПИС

Хариханова Евгения Сулеймановна, преподаватель, ГБПОУ ГКДМПИС

Рассмотрено на заседании МК Сферы услуг

Протокол № 09 от 28.04.2025 г.

Одобрено методическим советом ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 04 от 29.04.2025 г.

Принята Педагогическим советом ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

Протокол № 5 от 22.05.2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>Общая характеристика программы</b>	Стр. 4
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки программы	Стр. 4
1.2.	Требования к слушателям	Стр. 4
1.3.	Возможные наименования должностей, профессий	Стр. 4
1.4.	Требования к опыту практической работы	Стр. 4
1.5.	Особые условия допуска к работе	Стр. 4
1.6.	Квалификационные характеристики	Стр. 5
<b>2.</b>	<b>Цель и планируемые результаты обучения</b>	Стр. 6
2.1.	Результаты освоения образовательной программы	Стр. 6
2.2.	Функциональная карта вида трудовой деятельности	Стр. 6
2.3.	Характеристика обобщенных трудовых функций	Стр. 6
<b>3.</b>	<b>Объем образовательной нагрузки, структура и содержание программы</b>	Стр.7
3.1.	Объем и наименование модулей, формы аттестации	Стр.8
3.2.	Учебный план	Стр.8
3.3.	Тематические планы и содержание модулей	Стр.10
3.4.	Календарный учебный график	Стр.13
<b>4.</b>	<b>Фактическое ресурсное обеспечение</b>	Стр.14
4.1.	Кадровое обеспечение реализации программы	Стр.14
4.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	Стр.14
4.3.	Материально-техническое обеспечение реализации программы	Стр.16
<b>5.</b>	<b>Формы аттестации и оценочные материалы</b>	Стр.17
5.1.	Виды аттестации и формы контроля	Стр.17
5.2.	Фонды оценочных средств	Стр.18

## **1. Общая характеристика программы**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы**

Программа профессионального обучения по профессии 13011 Контролер пищевой продукции разработана на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. N 499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам";
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 2 сентября 2020 г. N 556н «Об утверждении профессионального стандарта 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».
- Устава колледжа.

Программа реализуется в ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса».

### **1.2. Требования к слушателям**

Система профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям, должностям служащих предусматривает:

- подготовку новых рабочих из лиц, не имеющих профессии;
- переподготовку с целью освоения новой рабочей профессии, находящейся вне сферы их предыдущей профессиональной деятельности;
- переподготовку рабочих по профессии, родственной их профессиональной деятельности;
- переподготовку специалистов со средним специальным и высшим образованием по профессии родственной их предыдущей деятельности.

### **1.3. Требования к опыту практической работы**

Требований к опыту практической работы нет.

### **1.4. Особые условия допуска к работе**

Особых условий допуска к работе нет.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице:

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации подготовки	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
Среднее общее образование	Контролер пищевой продукции	3	72 часа

Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о получении профессии рабочего, должности служащего «Контролер пищевой продукции».

## **1.6. Квалификационные характеристики**

### **Контролер пищевой продукции должен уметь:**

- осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- подбирать и применять лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- использовать микроскопические методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты;
- вести и составлять документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции.

### **Контролер пищевой продукции должен знать:**

- нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции;
- нормативные правовые акты, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и молочного сырья;
- основы технологии производства пищевой продукции;
- способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;

- назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации;
- требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при работе в химической и микробиологической лаборатории.

## 2. Цель и планируемые результаты обучения

### 2.1. Результаты освоения образовательной программы:

Результатом освоения программы профессионального обучения является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) - в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

Таблица 1

#### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Таблица 2

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства.
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности сырья и готовых продуктов.

### 3. Объем образовательной нагрузки, структура и содержание программы

Программа рассчитана на 72 часа.

#### 3.1 Объем и наименование модулей, формы аттестации

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	В том числе	
			лекции	лабораторные занятия
<b>I</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
1.	Охрана труда и техника безопасности	2	2	-
2.	Требования нормативных документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности пищевой продукции	4	2	2
3.	Основы технологии производства пищевой продукции	10	4	6
4.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6	2	4
5.	Требования к пищевым лабораториям	2	2	-
6.	Особенности работы с лабораторной посудой, реактивами, лабораторным оборудованием	4	2	2
7.	Отбор проб, подготовка к испытаниям качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	8	4	4
8.	Методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	8	4	4
9.	Особенности контроля качества и безопасности разных групп продуктов питания на разных этапах производства	16	8	8
<b>II</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>10</b>		
	Учебная практика	10		
	Итоговая аттестация	2		
	<b>Итого:</b>	<b>72</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

**3.2. Учебный план**  
**программы профессионального обучения по профессии 13011 Контролер пищевой продукции**

Трудоемкость обучения: 72 ак. часа.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 6 ак. часов в день

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академическ их часов	В том числе		Промежуточный и итоговый контроль	Форма контроля
			Теоретические занятия	Лабораторно- практические занятия		
1	2	3	4	5	8	9
<b>1</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		
1	Охрана труда и техника безопасности	2	2	-		
2	Требования нормативных документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности пищевой продукции	4	2	2		
3	Основы технологии производства пищевой продукции	10	4	6		
4	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6	2	4		
5	Требования к пищевым лабораториям	2	2	-		
6	Особенности работы с лабораторной посудой, реактивами, лабораторным оборудованием	4	2	2		
7	Отбор проб, подготовка к испытаниям качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	8	4	4		
8	Методы контроля качества и безопасности	8	4	4		



	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции					
9	Особенности контроля качества и безопасности разных групп продуктов питания на разных этапах производства	16	8	8		
<b>2</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>10</b>	-	<b>10</b>		
	Учебная практика	10	-	10		
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>	-	-	<b>2</b>	Диф.зачет
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>2</b>	

### **3.3 Содержание разделов**

#### **Раздел 1 . Охрана труда и техника безопасности**

##### *1.1 Требования к организации рабочего места при выполнении работ*

Организация рабочего места. Основные требования. Оснащение и планировка рабочих мест.

Технологическая и организационная оснастка. Методологическая основа. Защита от излучений.

Факторы индивидуальной защиты.

##### *1.2 Требования охраны труда, пожарной, промышленной, экологической безопасности и электробезопасности.*

Охрана труда. Обеспечение СИЗ. Требования в области охраны здоровья. Требования в области производственного контроля и промышленной безопасности. Требования в области электробезопасности. Требования по использованию инструментов и оборудования.

Требования в области пожарной безопасности. Требования в области экологии и охраны окружающей среды.

#### **Раздел 2. Требования нормативных документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности пищевой продукции**

*2.1 Национальные документы:* Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.02.2000; Федеральный закон №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999; Закон Российской Федерации №2300-1 «О защите прав потребителей» от 07.09.1992; Сан ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1297 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» - перечень разрешенных пищевых добавок Минздрава России; ГОСТ 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» - общие требования к маркировке пищевых продуктов; ГОСТы Технические условия (требования к качеству разных групп продуктов питания).

*2.2 Региональные документы:* Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; Единые ветеринарные правила.

*2.3 Международные документы:* Международные пищевые стандарты комиссии Собех АНтеПапш, стандарты ИСО, и Технические регламенты Евразийского экономического союза (ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» и др.).

#### **Раздел 3. Основы технологии производства пищевой продукции**

*3.1 Общая характеристика пищевых продуктов и особенности пищевых производств:* общая характеристика пищевой промышленности, отрасли пищевой промышленности, производящие пищевые продукты; ассортимент продукции и сырье пищевой промышленности.

*3.2 Важнейшие технологические понятия и определения:* технология, производственный и технологический процессы, как основа производства; понятие технологической схемы (линии),

этапа, стадии (фазы), операции.

*3.3 Химизация и комплексное использование сырья в пищевой промышленности.*

*3.4 Современные требования к технологиям пищевых продуктов.*

#### **Раздел 4. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

*4.1 Морфология микроорганизмов.*

*4.2 Микробиология разных групп продуктов питания.*

*4.3 Пищевые инфекции и основы гигиены труда.*

*4.4 Контроль санитарного состояния предприятий пищевой промышленности.*

#### **Раздел 5. Требования к пищевым лабораториям**

*5.1 Требования к персоналу*

*5.2 Требования к помещениям и состоянию окружающей среды*

*5.3 Требования к оборудованию*

#### **Раздел 6. Особенности работы с лабораторной посудой, реактивами, лабораторным оборудованием**

*6.1 Виды лабораторной посуды, классификация по назначению и материалам изготовления.*

Мерная посуда. Немерная лабораторная посуда или посуда общего назначения. Специальная лабораторная посуда. Виды лабораторной посуды по материалам, из которых она изготовлена. Выбор лабораторной посуды. Подготовка лабораторной посуды для выполнения эксперимента.

*6.2 Лабораторное оборудование: виды, применение, назначение.*

Виды лабораторного оборудования по назначению: общее лабораторное оборудование, специальное лабораторное оборудование, измерительные приборы, аналитическое лабораторное оборудование, испытательное лабораторное оборудование. Лабораторное оборудование по принципу порядка выполнения лабораторных исследований: лабораторное оборудование для подготовки проб к исследованию, лабораторное оборудование для проведения исследований, оборудование для создания стерильных условий в процессе исследований

*6.3 Правила обращения с реактивами.*

#### **Раздел 7. Отбор проб, подготовка к испытаниям качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**

*7.1 Порядок отбора проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа*

*7.2 Порядок отбора проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.*

## **Раздел 8. Методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**

*8.1 Органолептические методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции*

*8.2 Лабораторные методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.*

Физические, физико-химические и химические, биохимические и микробиологические методы.

## **Раздел 9. Особенности контроля качества и безопасности разных групп продуктов питания на разных этапах производства**

*9.1 Особенности контроля качества и безопасности молока (молочных продуктов)*

*9.2 Особенности контроля качества и безопасности мяса (мясных продуктов)*

*9.3 Особенности контроля качества и безопасности зерна (продуктов переработки)*

*9.4 Особенности контроля качества и безопасности растительных масел.*

### 3.4. Календарный учебный график

программы профессионального обучения по профессии 13011 Контролер пищевой продукции

Трудоемкость обучения: 72 ак.часа

Форма обучения: очная

Режим занятий: 6 ак.часов в день

№ п/п	Компоненты программы	Аудиторные занятия			Практика	Всего часов
		1 неделя	2 неделя	3 неделя		
1	2	3	4	5	6	7
<b>1</b>	<b>Теоретическое обучение</b>					<b>60</b>
1	Охрана труда и техника безопасности	2/КР				2
2	Требования нормативных документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности пищевой продукции	4/КР				4
3	Основы технологии производства пищевой продукции	10/КР				10
4	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6/КР				6
5	Требования к пищевым лабораториям	2/КР				2
6	Особенности работы с лабораторной посудой, реактивами, лабораторным оборудованием	4/КР				4
7	Отбор проб, подготовка к испытаниям качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2	6/КР			8
8	Методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		8/КР			8
9	Особенности контроля качества и безопасности разных групп продуктов питания на разных этапах производства		16/КР			16
<b>2</b>	<b>Практическое обучение</b>			10	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>3</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>			2		<b>2</b>
	<b>Итого</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		<b>10</b>	<b>72</b>

#### **4. Фактическое ресурсное обеспечение**

Ресурсное обеспечение программы профессионального обучения по программе подготовки рабочих и служащих по профессии 13011 Контролер пищевой продукции формируется на основе профессионального стандарта «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года №556н.

Ресурсное обеспечение колледжа определяется в целом по программе профессиональной подготовки рабочих и служащих и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

##### **4.1. Кадровое обеспечение реализации программы**

Реализация программы профессиональной подготовки рабочих по профессии 13011 Контролер пищевой продукции должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

##### **4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы** **Основные электронные издания**

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — ЦКК: Бйр8://e.lanbook.sot/book/198509

2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; Под ред.: Ковалева О. А.. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 444 с. — ISBN 978-5-507-44906-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — ЦКК: Бйр8://e.lanbook.sot/book/249635

3. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность / Т. Е. Бурова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-9666-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — ЦКК: Бйр8://e.lanbook.sot/book/202127

4. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания: учебное пособие для СПО / О. В. Сычева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-8875-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — ЦКК: Бйр8://e.lanbook.sot/book/183235

5. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов: Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс ГРК 8МАК.Т: [сайт]. — ИКБ: Бйр8://^№^лргBook8Бор.т/116264.Б1т1

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — ЦКБ: Бйр8://ига.т/Бсобе/513560

7. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — ЦКБ: Бйр8://e.lanbook.sot/book/296003.

8. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль: учебник для СПО / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — ЦКБ: Бйр8://e.lanbook.sot/Book/165817

9. Смоленкова, О. В. Технический контроль и управление качеством продуктов животноводства: учебное пособие для СПО/ О. В. Смоленкова, А. А. Москалев. — Курск: Курская ГСХА, 2013. — 180 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — ЦКБ: Бйр8://e.lanbook.sot/Book/134808

10. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум: учебное пособие для СПО / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундюкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7690-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — ИКБ: Бйр8://e.lanbook.sot/Book/179004

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-7968-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — ЦКБ: Бйр8://e.lanbook.sot/Book/169815

12. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник для СПО / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович; Под общей редакцией В. И. Криштафович. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-8437-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — ИКБ: Бйр8://e.lanbook.sot/Book/176695

13. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность / Т. Е. Бурова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-9666-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — ЦКБ: Бйр8://e.lanbook.sot/Book/202127

#### **Дополнительные источники:**

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: Бйр8://e.lanbook.sot/.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАИТ». Режим доступа: Бйр8://ЫЫ1ю-оп1те.ш/.

3. Электронно-библиотечная система 1РКБокз, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: БйрУ/^^^лргБокзБор.т/.

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова - Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. - 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. - Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. - 106 с. - Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО РКОРобразование: [сайт]. - ЦКБ: Бйр8://ргоГзро.ги/Book8/66122 (дата обращения: 23.07.2021).

6. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-507-44193-8. — Текст: электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — ЦКБ: Бйр8://e.lanbook.sot/Book/214736

7. Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы: учебное пособие для СПО / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 576 с. — ISBN 978- 5-8114-6575-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — ИКБ: Бйр8://e.lanbook.sot/Book/148961

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. —

ЦКБ: Бйр8://e.lapBook.cot/Book/156629

9. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — ЦКБ: Бйр8://e.lapBook.cot/Book/184106

#### **4.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы.**

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

- а) библиотеку с необходимыми печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы;
- б) компьютерные кабинеты общего пользования с подключением к сети Интернет;
- в) компьютерные мультимедийные проекторы для проведения вводных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала;
- г) учебно-производственные мастерские, укомплектованные необходимым оборудованием и инструментами:

Назначение	Оснащение
Учебная лекционная аудитория	1. Доска аудиторная 2. Столы, стулья, лавки 3. Ноутбук
Лаборатория №1 (Производства и переработки продуктов растительного происхождения)	1. Печь хлебопекарная 2. Расстоечный шкаф 3. Эксикатор 4. Нитрат-тестер 5. рН-метр 6. Измеритель качества клейковины ИДК-5М 7. Лабораторная мельница 8. Диафаноскоп 9. Лабораторный рассев 10. Лабораторная пурка 11. Электрическая плитка 12. Кастрюли 13. Колбы 14. Пробирки 15. Цилиндры 16. Термометры 17. Доска аудиторная 17. Столы, стулья, лавки



Лаборатория №2 (Производства и переработки продуктов животного происхождения)	1. Столы, стулья, лавки 2. Доска аудиторная 3. Центрифуга 4. Лактоденсиметры 5. Электрическая плитка 6. Жиромеры 7. Колбы 8. Пробирки 9. Цилиндры 10. Воронки 11. Кастрюли 12. Эксикатор 13. Титровальные установки 14. Реактивы 15. Лакмусовая и фильтровальная бумага 16. Микроскоп 17. Чашки Петри 18. Вытяжной шкаф 19. Сепаратор 20. Мороженица 21. Йогуртница 22. Миксер
--	---

## **5. Формы аттестации и оценочные материалы**

### **5.1 Виды аттестации и формы контроля**

#### **Промежуточная аттестация**

Реализация программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в колледже.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППО (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные трудовые функции. Фонды оценочных средств включены в рабочие программы учебных модулей, практик и доводятся до сведения слушателей в течение первых недель обучения.

#### **Итоговая аттестация**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится колледжем для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение квалификационных разрядов по профессии 13011 Контролер пищевой продукции.

Дифференцированный зачет включает в себя вопросы и тестовые задания. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно сдавшим дифференцированный зачет, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы и (или) отчисленным из колледжа, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому колледжем.

## 5.2 Оценочные средства

### Вопросы.

1. Нормативные документы, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции;
2. Нормативные документы, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
4. Состав и свойства побочных продуктов переработки мясного и молочного сырья;
5. Основы технологии производства пищевой продукции;
6. Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
7. Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
8. Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
9. Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
10. Требования к лабораториям пищевых производств;
11. Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами;
12. Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
13. Методы расчета результатов лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
14. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при работе в химической и микробиологической лаборатории;
15. Методы определения органолептических показателей муки, крупы;
16. Типовой состав зерна пшеницы: его характеристика. Методы определения типового состава и стекловидности зерна.
17. Методы определения природы зерна и массовой доли сорной и зерновой примесей;
18. Методы определения физико - химических показателей качества хлеба;
19. Методы определения массовой доли и качества клейковины в зерне пшеницы и пшеничной муке. Требования стандартов к нормируемым показателям;
20. Определение массовой доли влаги в зерне, муке, крупе методом высушивания. Регламентируемые значения показателя;
21. Арбитражный метод определения фосфатазы в молочных продуктах. Подготовка продуктов к анализу;
22. Кислотный метод определения массовой доли жира в молоке;
23. Определение хлористого натрия в сырье методом с азотнокислым серебром;
24. Метод определения цветного числа растительных масел по шкале стандартных растворов йода;
25. Изделия макаронные. Методы определения сохранности формы сваренных изделий и сухого вещества, перешедшего в варочную воду;

26. Метод определения поваренной соли в мясных продуктах;
27. Метод определения массовой доли нитрата натрия в мясных изделиях;
28. Метод определения массовой доли крахмала в колбасных изделиях;
29. Метод определения массовой доли белка в мясных изделиях;
30. Метод определения частоты и плотности молока;
31. Методы определения зараженности и загрязненности зерна, муки, крупы вредителями хлеба;
32. Требования к сырью и материалам при производстве колбасных изделий.
33. Методы определения хлебопекарных свойств муки;
34. Контроль качества кефира. Метод определения титруемой кислотности;
35. Методы определения массовой доли золы в муке, крупе;
36. Контроль качества хлебобулочных изделий;
37. Методы определения крупности муки и номера крупы;
38. Мясо убойных животных. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести мяса;
39. Определение хлористого натрия в сырах методом с азотнокислым серебром;
40. Методы определения чистоты и плотности молока пастеризованного;
41. Отбор проб для контроля качества молока, кефира, сгущенных молочных консервов, сыра твердого сычужного;
42. Рефрактометрический метод определения массовой доли жира в булочных изделиях;
43. Метод определения кислотности молока (с применением индикатора фенолфталеина);
44. Титрометрический метод определения кислотного числа жира в масле подсолнечном;
45. Метод определения цветного числа растительных масел по шкале стандартных растворов йода;
46. Контроль технологического процесса производства кефира. Нормируемые показатели качества;
47. Организация контроля производства муки;
48. Основные критерии контроля качества технологических процессов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
49. Контроль производства качества вареных колбасных изделий;
50. Контроль качества мясных консервов;
51. Схема методов исследования качества мяса и мясопродуктов;
52. Контроль технологического процесса изготовления копченых колбас по стадиям технологической обработки.

### **Тестовые задания**

1. Средняя проба - это часть...
  - А. Партии;
  - Б. Выборки;
  - В. Объединенной пробы;
  - Г. Навески.
2. Для каких продуктов по стандарту установлена балльная оценка (2ответа):
  - А. Картофельного крахмала;
  - Б. Сливочного масла;

- В. Вареных колбас;
  - Г. Твердых сычужных сыров.
3. От него зависит масса средней пробы продукта:
- А. Масса партии;
  - Б. Вида продукта;
  - В. Нормируется стандартом;
  - Г. Масса объединенной пробы.
4. Для каких продуктов средняя проба составляется методом квартования (квадратов):
- А. Сычужных;
  - Б. Жидких;
  - В. Пюреобразных;
  - Г. Штучных.
5. От чего зависит объем выборки:
- А. Объема партии;
  - Б. Вида продукта;
  - В. Вида упаковочного материала;
  - Г. Точечной пробы.
6. Для лучшего восприятия запаха продукта создают определенные условия(2ответа)
- А. Охлаждают продукт;
  - Б. Повышают температуру продукта;
  - В. Делают отдых;
  - Г. Увеличивают поверхность продукта.
7. Определение органолептических показателей правильно проводить (2ответа):
- А. В определенной последовательности;
  - Б. В лаборатории;
  - В. При соблюдении необходимых условий;
  - Г. Визуально.
8. Плотность - это ...
- А. Отношение плотности продукта к плотности стандартного вещества при определенной температуре;
  - Б. Количество массы данного вещества в единице объема;
  - В. Способность изменять направление световых колебаний;
  - Г. Показатель преломления вещества.
9. Какой показатель определяют ареометрическим методом:
- А. Плотность;
  - Б. Оптическую активность веществ;
  - В. Массовую долю сухих веществ;
  - Г. Показатели преломления.
10. Каким методом определяют массовую долю жира в хлебобулочных изделиях:
- А. Поляриметрическим;
  - Б. Сулометрическим;
  - В. Рефрактометрическим;
  - Г. Фотоколориметрическим.
11. Какой метод используют, если растворы окрашены:
- А. Рефрактометрический;
  - Б. Поляриметрический;
  - В. Фотоколориметрический;
  - Г. Ареометрический.
12. Для определения отелного показателя качества необходима:
- А. Средняя проба;
  - Б. Выборка;
  - В. Объединенная проба;

- Г. Навеска.
13. При использовании какого метода необходимо построение градуировочного графика:
- А. Хроматографического;
  - Б. Поляриметрического;
  - В. Рефрактометрического;
  - Г. Фотоколориметрического.
14. Укажите допускаемые расхождения при двух параллельных определениях в муке массовой доли влаги высушиванием (% не более):
- А. 0,50;
  - Б. 0,20;
  - В. 0,30;
  - Г. 0,40.
15. Показатель «массовой доли золы, не растворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты» характеризует:
- А. Присутствие в продукте зольных элементов;
  - Б. Присутствие в золе веществ минерального происхождения;
  - В. Присутствие в золе веществ органического происхождения;
  - Г. Присутствие в продукте сухих веществ.
16. В каком из указанных продуктов нормируется показатель «массовая доля золы, не растворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты»:
- А. Мука ржаная;
  - Б. Крахмал картофельный;
  - В. Патока крахмальная;
  - Г. Молоко, сгущенное с сахаром.
17. При определении какого вещества навеску продукта минерализуют крепкой серной кислотой:
- А. Белка;
  - Б. Золы;
  - В. Крахмала;
  - Г. Клетчатки.
18. Что из нижеперечисленного характеризует зерно твердой пшеницы (2 ответа)
- А. Отсутствие бородки;
  - Б. Поверхность;
  - В. Запах;
  - Г. Кукуруза.
19. Для определения вкуса крупы необходимы навески массой (около, г):
- А. 20;
  - Б. 5;
  - В. 3;
  - Г. 1.
20. Укажите крупы, у которых определяют крупность или номер крупы (2 ответа)
- А. Овсяная;
  - Б. Ячменная;
  - В. Пшено шлифованное;
  - Г. Пшеничная.
21. Недодир определяют у крупы:
- А. Ячменной;
  - Б. Рисовой;
  - В. Кукурузной;
  - Г. Гречневой.
22. Для определения содержания доброкачественного ядра в крупах необходимо знать:
- А. Наличие вредителей хлебных злаков;

- Б. Наличие металломагнитных примесей;
  - В. Номер крупы;
  - Г. Содержание примесей.
23. Для определения товарного сорта пшеничной муки необходимо знать:
- А. Количество клейковины;
  - Б. Крупность;
  - В. Качество клейковины;
  - Г. Запах муки.
24. Какой из показателей качества ржаной муки характеризующий ее товарный сорт, указан неверно:
- А. Цвет;
  - Б. Массовая доля золы;
  - В. Количество клейковины;
  - Г. Крупность.
25. В формуле расчета пористости хлеба один из показателей приведен в стандарте:
- А. Масса выемок;
  - Б. Общий объем выемок хлеба;
  - В. Массовая доля влаги мякиша;
  - Г. Плотность беспористой массы мякиша.
26. Расхождения при параллельных определениях кислотности хлеба допускаются (не более, град.):
- А. 0,3;
  - Б. 0,4;
  - В. 0,5;
  - Г. 1,0.
27. Укажите соотношение между массой изделий макаронных и количеством взятой воды при определении состояния изделий после варки:
- А. 1:5;
  - Б. 1:10;
  - В. 1:2;
  - Г. 1:4.
28. Назовите, какой вид крахмала имеет наибольшие размеры крахмальных зерен:
- А. Кукурузный;
  - Б. Рисовый;
  - В. Картофельный;
  - Г. Пшеничный.
29. Укажите, от чего зависит массовая доля жира в кефире:
- А. Технологии производства;
  - Б. Кислотности продукта;
  - В. Температуры продукта;
  - Г. Активности фосфатазы.
30. Какой показатель подсолнечного масла является показателем его свежести:
- А. Цветное число;
  - Б. Массовая доля влаги и летучих веществ;
  - В. Кислотное число;
  - Г. Амизидиновое число.
31. Вареные колбасные изделия подразделяются на категории в зависимости от:
- А. Технологии производства;
  - Б. Консистенции;
  - В. Массовой доли ткани в рецептуре;
  - Г. Массовой доли крахмала.
32. Туши мясных свиней (молодняка) относятся к категории:

- А. Первой;
- Б. Второй;
- В. Третьей;
- Г. Пятой.

33. Назовите плотность молока пастеризованного ( $\text{кг/м}^3$ , не менее) с массовой долей жира 3,2%:

- А. 1024;
- Б. 1027;
- В. 1030;
- Г. 1028.

### Универсальная шкала оценки образовательных достижений:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
29 - 33	5	отлично
19 - 28	4	хорошо
13 - 18	3	удовлетворительно
Менее 13	2	неудовлетворительно

### Критерии оценивания устных ответов

Критерии	Оценка
<p>1. Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий.</p> <p>2. Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы. Устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применять полученные знания. Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы учителя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, образцы тканей, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, использование для доказательства выводов из наблюдений и опытов.</p> <p>3. Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию учителя; имеет необходимые навыки работы с образцами и материалами сопутствующими ответу; записи, сопровождающие ответ, соответствуют требованиям.</p> <p>4. Хорошие знания и умения при выполнении лабораторных работ.</p>	«отлично»

<p>1. Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.</p> <p>2. Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Применять полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины.</p> <p>3. В основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины.</p> <p>4. Ответ самостоятельный.</p> <p>5. Наличие неточностей в изложении материала.</p> <p>6. Определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.</p> <p>7. Связное и последовательное изложение; при помощи наводящих вопросов учителя восполняются сделанные пропуски.</p> <p>8. Понимание основных географических взаимосвязей.</p> <p>9. Знание карты и умение ей пользоваться.</p>	<p>«хорошо»</p>
<p>1. Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.</p> <p>2. Материал излагает не систематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно.</p> <p>3. Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.</p> <p>4. Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие.</p> <p>5. Не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении.</p> <p>6. Испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, при объяснении конкретных явлений на основе теорий и законов, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий.</p> <p>7. Отвечает неполно на вопросы (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.</p> <p>8. Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые</p>	<p>«удовлетворительно»</p>



<p>ошибки.</p> <p>9.Знания недостаточны для определения волокнистого состава тканей, скудные представления об ассортименте тканей и т. д.</p> <p>10.Только при помощи наводящих вопросов обучающийся может связать и рассказать суть темы.</p>	
<p>1. Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала.</p> <p>2. Не делает выводов и обобщений.</p> <p>3. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов.</p> <p>4. Имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу.</p> <p>5. При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.</p> <p>6. Не может ответить ни на один из поставленных вопросов.</p> <p>8. Полностью не усвоил материал.</p>	«неудовлетворительно»