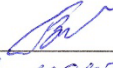


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 17.09.2025 08:55:03
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»**

СОГЛАСОВАНО

И.о. заведующего кафедрой


В.В. Горшков
«07» марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан биолого-технологического
факультета


А.И. Афанасьева
«07» марта 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по учебной дисциплине**

«ТЕХНО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ В ОТРАСЛИ»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность (профиль)

Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Программа подготовки бакалавриат

Барнаул 2024

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы дисциплины «Техно-химический контроль в отрасли»

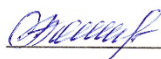
Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 14 от «30» января 2024 г.

И.о. зав. кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент

 В.В. Горшков

Одобен на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от «27» февраля 2024 г.

Председатель методической комиссии
канд. биол. наук, доцент

 Л.А. Бондырева

Составитель:
канд. с.-х. наук, доцент

 А.И. Яшкин

Содержание

1 Соответствие этапов освоения компетенций планируемым результатам обучения и критерии их оценивания	4
2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)	5
3 Виды оценочных средств	6
4 Итоговый тест для оценки сформированности компетенции	18

1 Соответствие этапов освоения компетенций планируемым результатам обучения и критерии их оценивания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Дескриптор	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценочного средства *
		отлично (высокий уровень)	хорошо (продвинутый уровень)	удовлетворительно (пороговый уровень)	не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
		зачтено			не зачтено	
Содержание компетенции (код компетенции)						
Способен к оперативному менеджменту безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК-1)						
ИД-2 ПК-1 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знает нормативные требования качества и безопасности молочного, мясного и прочего сырья животного происхождения и требования к готовой продукции	Системные знания нормативных требований качества и безопасности молочного, мясного и прочего сырья животного происхождения и требования к готовой продукции	В целом успешные, но несистематические знания нормативных требований качества и безопасности молочного, мясного и прочего сырья животного происхождения и требования к готовой продукции	Фрагментарные знания нормативных требований качества и безопасности молочного, мясного и прочего сырья животного происхождения и требования к готовой продукции	Не знает нормативных требований качества и безопасности молочного, мясного и прочего сырья животного происхождения и требования к готовой продукции	Коллоквиум, лабораторная работа / контрольная работа
	Умеет составлять базовые схемы производственного контроля мясных и молочных продуктов	Системные умения составлять базовые схемы производственного контроля мясных и молочных продуктов	В целом успешные, но несистематические умения составлять базовые схемы производственного контроля мясных и молочных продуктов	Фрагментарные умения составлять базовые схемы производственного контроля мясных и молочных продуктов	Не умеет составлять базовые схемы производственного контроля мясных и молочных продуктов	
	Владеет навыками исследования показателей качества продукции животного происхождения на разных этапах жизненного цикла продукции	Системное владение навыками исследования показателей качества продукции животного происхождения на разных этапах жизненного цикла продукции	В целом успешное, но несистематическое владение навыками исследования показателей качества продукции животного происхождения на разных этапах жизненного цикла продукции	Фрагментарное владение навыками исследования показателей качества продукции животного происхождения на разных этапах жизненного цикла продукции	Не владеет навыками исследования показателей качества продукции животного происхождения на разных этапах жизненного цикла продукции	

* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

2 Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)
1	Защита лабораторной работы	Организация контроля качества продуктов питания, Технохимический контроль производства молока и сливок, Технохимический контроль производства кисломолочных продуктов и мороженого, Технохимический контроль производства сыров, Технохимический контроль производства колбасных изделий и полуфабрикатов, Технохимический контроль производства мясных баночных консервов, Технохимический контроль производства безалкогольных напитков, Технохимический контроль производства плодово-ягодных консервов, Технохимический контроль производства овощных консервов, Технохимический контроль производства хлебопекарных, макаронных и кондитерских изделий, Технохимический контроль производства растительных и животных жиров	ПК-1
2	Коллоквиум	Технохимический контроль производства молока и сливок, Технохимический контроль производства кисломолочных продуктов и мороженого, Технохимический контроль производства сыров, Технохимический контроль сдачи-приемки и холодильной обработки мяса, Технохимический контроль производства колбасных изделий и полуфабрикатов, Технохимический контроль производства мясных баночных консервов	ПК-1
5	Контрольная работа (заочная форма обучения)	Все разделы дисциплины	ПК-1
6	Зачет	Все разделы дисциплины	ПК-1

3 Виды оценочных средств

3.1 Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1 Комплекты заданий для лабораторных работ

Тема 1 «Оценка пищевой ценности продуктов питания»

Задание 1 Рассчитать аминокислотный скор для продуктов, указанных в таблице 1.3, и занести результаты в таблицу 1.4. Определить лимитирующие аминокислоты.

Таблица 1.3. – Аминокислотный состав пищевого сырья

Показатель	Содержание, мг на 100 г				
	свинина беконная	говядина 1 кат.	соя	печень говяжья	овес зерно
Белок, %	17	19	35	18	10
Валин	1037	1035	2090	1247	606
Изолейцин	799	782	1810	926	414
Лейцин	1325	1478	2670	1594	722
Лизин	1488	1589	2090	1433	384
Метионин	410	445	520	438	156
Треонин	801	803	1390	812	332
Триптофан	233	210	450	238	152
Фенилаланин	715	795	1610	928	562
Тирозин	690	658	1060	731	356
Цистин	235	259	550	318	260

Таблица 1.4 – Расчет аминокислотного сора белка говядины

Аминокислота	Идеальный белок		Говядина 1 кат.		
	А, мг	С, %	А, мг в 19 г	А, мг/г	С, %
Валин	50	100			
Изолейцин	40	100			
Лейцин	70	100			
Лизин	55	100			
Метионин + цистин	35	100			
Треонин	40	100			
Триптофан	10	100			
Фенилаланин + тирозин	60	100			

Примечание: А – содержание аминокислот, мг/1 г белка; С – аминокислотный скор, %.

Задание 2 Определить энергетическую ценность пищевого продукта, используя таблицу 1.5. Провести перерасчет полученного результата из ккал в мДж.

Таблица 1.5 – Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов

Продукт	Содержится в 100 г продукта, %					
	вода	белки	жиры	углеводы	энергия	
					ккал	кДж
Хлеб пшеничный	40,3	8,5	1,6	38,7		
Сметана 10 %	82,7	3,0	10,0	2,9		
Масло сливочное	16,0	0,5	82,5	0,8		
Творог нежирный	70,3	16,7	9,0	2,0		
Сыр голландский	40,5	26,0	26,8	-		
Говядина 1 категории	64,5	18,6	16,0	-		
Свинина беконная	54,2	17,0	27,8	-		
Колбаса докторская	60,8	12,8	22,2	1,5		

Задание 3 Изучить методические указания. Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

- 1 Чем определяется пищевая ценность продуктов питания?
- 2 Какие факторы влияют на показатели качества пищевых продуктов?
- 3 Что такое биологическая ценность пищевых продуктов?
- 4 Какие аминокислоты считаются незаменимыми?

- 5 Какие жирные кислоты считаются незаменимыми?
- 6 Что такое аминокислотный скор?
- 7 Как определяется лимитирующая аминокислота в исследуемом продукте?
- 8 Что представляет собой «идеальный» белок?
- 9 Что представляет собой «идеальный» жир?
- 10 Как рассчитывают калорийность пищевых продуктов?

Тема 2 «Контроль качества молока питьевого»

Задание 1 Исследовать образцы молока по органолептическим показателям, результаты сопоставить с требованиями табл. 2.1.

Задание 2 Исследовать образцы молока по физико-химическим показателям (титруемая кислотность, плотность, массовая доля белка и жира) классическими методами.

Задание 3 Исследовать образцы молока по физико-химическим показателям (массовая доля белка, жира, СОМО, плотность, точка замерзания, внесенная вода) на анализаторе молока «Лактан 1-4 М».

Задание 4 Оформить отчет по работе, ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

- 1 Как определяется вкус и запах молока? Укажите требования стандарта к запаху и вкусу молока.
- 2 Как определяется цвет молока? Укажите требования стандарта к цвету молока.
- 3 Как определяется консистенция молока? Укажите требования стандарта к консистенции молока.
- 4 На чем основан метод определения титруемой кислотности молока? Как определяется титруемая кислотность молока?
- 5 Как определяется плотность молока?
- 6 На чем основан метод определения массовой доли белка в молоке? Как определяется содержание белка в молоке?
- 7 На чем основан метод определения массовой доли жира в молоке? Как определяется содержание жира в молоке?
- 8 На чем основан принцип работы анализатора «Лактан 1-4 М»? Какие показатели качества молока можно определить с использованием анализатора?

Тема 3 «Контроль качества мороженого»

Задание 1 Исследовать образцы мороженого по органолептическим показателям, результаты сопоставить с требованиями таблицы 3.1.

Задание 2 Исследовать образцы мороженого по физико-химическим показателям, результаты сопоставить с требованиями таблицы 3.2.

Задание 3 Оформить отчет по работе, ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

- 1 Какие органолептические показатели регламентируются в мороженом в соответствии со стандартом?
- 2 Какие физико-химические показатели регламентируются в мороженом в соответствии со стандартом?
- 3 Как определяют органолептические показатели мороженого?
- 4 Опишите методику определения массовой доли жира в мороженом.
- 5 Опишите методику определения титруемой кислотности мороженого.
- 6 Опишите методику определения сопротивления мороженого таянию.

Тема 4 «Контроль качества плавленого сыра»

Задание 1 Исследовать образцы ломтевого и пастообразного плавленого сыра по органолептическим показателям, наличие воздушных пустот и нерасплавленных частиц. Результаты сопоставить с требованиями таблицы 4.1.

Задание 2 Исследовать образцы ломтевого и пастообразного плавленого сыра по физико-химическим показателям, результаты сопоставить с требованиями таблицы 4.2.

Задание 3 Оформить отчет по работе, ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

1 Какие органолептические показатели регламентируются в плавленом сыре в соответствии со стандартом?

2 Какие физико-химические показатели регламентируются в плавленом сыре в соответствии со стандартом?

3 Как определяют органолептические показатели плавленых сыров?

4 Как определяют количество воздушных пустот в плавленых сырах?

5 Опишите методику определения массовой жира в плавленых сырах.

6 Опишите методику определения титруемой кислотности в плавленых сырах.

7 Опишите методику определения активной кислотности в плавленых сырах.

8 Какая информация должна содержаться в маркировке потребительской тары для плавленых сыров?

Тема 5 «Контроль качества колбасных изделий»

Задание 1 Определить органолептические показатели образцов вареной колбасы и сосисок и сопоставить их с требованиями таблицы 5.1.

Задание 2 Определить физико-химические показатели образцов вареной колбасы и сосисок. Результаты занести в таблицу 5.2.

Таблица 5.2 – Результаты исследования показателей качества колбас

Наименование образца колбас	Наличие крахмала (отрицательный / положительный)	Наличие красителей (отрицательный / положительный)	Наличие фиксатора окраски (в норме / сверх нормы)
Вареная колбаса			
Сосиски			

Задание 3 Оформить отчет по работе, ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

1 Каков порядок дегустации вареных колбасных изделий?

2 Какие требования предъявляются к органолептическим показателям вареных колбасных изделий согласно стандарту?

3 Опишите методику определения крахмала в вареных колбасных изделиях.

4 Опишите методику определения красителей в вареных колбасных изделиях.

5 Опишите методику определения избытка нитрита натрия в вареных колбасных изделиях.

Тема 6 «Контроль качествапельменей»

Задание 1 Установить толщину тестовой оболочки и соотношение теста к фаршевой начинке в образцах пельменей.

Задание 2 Определить органолептические показатели пельменей и сопоставить их с требованиями таблицы 6.1.

Задание 3 Определить физико-химические показатели пельменей.

Задание 4 Оформить отчет по работе, ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

1 Как определяется толщина тестовой оболочки пельменей?

2 Как определяется соотношение в пельменях теста к фаршевой начинке?

3 Какие органолептические показатели нормируют для пельменей? Как их определяют?

4 Каким образом проводят подготовку проб пельменей к анализу?

5 Как определяют массовую долю влаги в пельменях?

6 Как определяют кислотность пельменей?

Тема 7 «Контроль качества мясных консервов»

Задание 1 Исследовать органолептические показатели консервов. Результаты работы занести в таблицу по форме ниже (табл. 7.2).

Таблица 7.2 – Результаты исследования консервов

Вид консервов	Внешний вид банки	Состояние внутренней поверхности банки	Внешний вид продукта	Вкус	Запах	Вид и цвет бульона	Консистенция	Общая оценка

Задание 2 Изучить маркировку представленных образцов консервов.

Задание 3 Оформить отчет по работе, ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

- 1 Как классифицируют мясные консервы по виду сырья и характеру обработки?
- 2 Как оценивают внешний вид консервных банок?
- 3 Какие виды бомбажа консервных банок вы знаете?
- 4 Каким образом проводят определение веса и соотношения составных частей консервов?
- 5 Какие требования предъявляют к органолептическим и физико-химическим показателям консервов?
- 6 Какая информация должна содержаться в маркировке мясных консервов?
- 7 Какие требования предъявляют к консервной таре и белой жести?

Тема 8 «Технохимический контроль производства безалкогольных напитков»

Задание 1 Провести органолептическую оценку качества лимонада и кваса.

Задание 2 Провести исследование физико-химических показателей лимонада и кваса.

Задание 3 Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

- 1 Каковы органолептические показатели качества безалкогольных напитков, их органолептическая характеристика и балловая оценка?
- 2 Каковы условия и порядок проведения дегустации безалкогольных напитков?
- 3 Какие физико-химические показатели качества определяют в готовых безалкогольных напитках и квасе?
- 4 Что понимают под стойкостью кваса и безалкогольных напитков?

Тема 9 «Технохимический контроль производства плодово-ягодных консервов»

Задание 1 Провести органолептическую оценку качества плодово-ягодного сока и повидла.

Задание 2 Изучить физико-химические показатели качества плодово-ягодного сока и повидла.

Задание 3 Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

- 1 Какие виды фруктовых соков вырабатывают, в чем их отличия?
- 2 Какие общие требования предъявляют к фруктовым сокам?
- 3 Как проводят органолептический анализ соков?
- 4 В чем принцип метода определения массовой доли мякоти в соках?
- 5 Чем отличаются желе, повидло, джем?
- 6 По каким физико-химическим показателям определяют качество повидла?
- 7 Каковы особенности приготовления повидла?

Тема 10 «Технохимический контроль производства овощных консервов»

Задание 1 Определение физико-химических показателей консервов.

Задание 2 Определение органолептических показателей качества консервов.

Задание 3 Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

- 1 Физико-химические показатели качества овощных маринадов.
- 2 Методы определения массовой доли хлоридов в консервированных овощах.
- 3 Методы определения активной и титруемой кислотности овощных маринадов.
- 4 Принцип дегустационной оценки качества овощных консервов.

Тема 11 «Технохимический контроль производства хлебопекарных, макаронных и кондитерских изделий»

Задание 1 Ознакомиться со стандартами на хлебобулочные изделия и методами определения их качества.

Задание 2 Определить влажность, кислотность мякиша, пористости хлеба.

Задание 3 Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

- 1 Какие органолептические показатели определяются у хлебобулочных изделий?
- 2 Перечислите физико-химические показатели качества хлебобулочных изделий?
- 3 Какие дополнительные показатели определяют для более полной характеристики хлеба?
- 4 Как подготавливаются пробы для проведения физико-химических методов анализа хлебобулочных изделий массой более 500 г и менее 200 г?
- 5 Что понимается под пористостью хлебобулочных изделий, опишите метод определения пористости (метод Якоби)?

Тема 12 «Технохимический контроль производства растительных и животных жиров»

Задание 1 Провести анализ масличных семян по влажности и засоренности.

Задание 2 Определить отстой в растительном масле, влажность и кислотное число масла.

Задание 3 Провести анализ маргарина.

Задание 4 Ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

- 1 На чем основаны методы определения влажности масличного сырья?
- 2 В чем заключается принцип метода определения содержания в семенах сорных и масличных примесей?
- 3 Раскройте технику выполнения определения содержания отстоя в масле по массе.
- 4 Каким образом проводят определение влажности в масле методом высушивания?
- 5 В чем суть метода определения кислотного числа светлых и темных масел?
- 6 Как проводится органолептическая оценка качества маргарина?
- 7 Какими методами проводится определение содержания соли и влажности маргарина?

3.1.2 Оценивание выполнения лабораторной работы

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Зачтено (достаточный уровень)	- принимает активное участие в выполнении всех этапов лабораторной работы; - в достаточном объеме владеет методикой исследований, навыками работы с оборудованием и измерительной техникой, справляется со всеми практическими заданиями, необходимыми расчетами; - предоставляет оформленный отчет по выполненной работе, последовательно излагает цель и ход выполнения работы, порядок проведения расчетов; - при ответах на контрольные вопросы демонстрирует хорошее владение теоретическим материалом, при этом допущенные ошибки и недочеты не имеют существенного характера.
Не зачтено (не достаточный уровень)	- не вовлечен в полной мере в выполнение лабораторной работы; - не владеет значительной частью методики исследований, допускает ошибки в эксплуатации оборудования, измерительной техники, допускает ошибки в расчетах либо не завершает расчеты; - не уверенно и с затруднениями справляется с практическими заданиями, расчетами либо не справляется с ними; - не предоставляет оформленного отчета либо предоставляет отчет, оформленный ненадлежащим образом; - испытывает затруднения в формулировке цели и хода выполнения работы; - при ответах на контрольные вопросы допускает значительные ошибки либо не способен ответить на вопросы.

3.2.1 Вопросы к коллоквиумам

Коллоквиум 1 по темам «Контроль качества молока сырого», «Контроль производства молока питьевого и сливок», «Контроль производства жидких кисломолочных продуктов», «Контроль производства сыров»

- 1 Понятие «молока» и «молока сырого». Показатели идентификации молока сырого.
- 2 Порядок отбора проб молока. Виды проб.
- 3 Документы на принимаемое молоко. Последовательность определения органолептических показателей молока.
- 4 Схема контроля показателей качества сырого молока.
- 5 Микробиологический контроль молока сырого.
- 6 Понятие и классификация «молока питьевого». Виды используемого сырья.
- 7 Понятие и классификация «сливок питьевых». Виды используемого сырья.
- 8 Технические требования к качеству молока и сливок питьевых.
- 9 Схема производственного контроля питьевого пастеризованного молока.
- 10 Схема производственного контроля питьевого стерилизованного молока.
- 11 Схема производственного контроля питьевых пастеризованных сливок.
- 12 Микробиологический контроль молока и сливок питьевых.
- 13 Понятие и классификация «кисломолочных продуктов». Виды используемого сырья.
- 14 Технические требования к показателям качества жидких кисломолочных продуктов.
- 15 Контроль качества заквасок для жидких кисломолочных продуктов.
- 16 Схема производственного контроля жидких кисломолочных продуктов.
- 17 Схема микробиологического контроля производства жидких кисломолочных продуктов.

- 18 Понятие «сыр» и «сырный продукт» и классификация сыров.
- 19 Технические требования к органолептическим и физико-химическим показателям сыров.
- 20 Требования к сырью для сыроделия. Понятие сыропригодности молока.
- 21 Сущность и назначение редукутанной, бродильной и сычужно-бродильной проб молока.
- 22 Схема производственного контроля натуральных сыров.
- 23 Схема микробиологического контроля натуральных сыров.
- 24 Порядок отбора проб, контроля показателей качества сыров.
- 25 Пороки сыров: виды, причины возникновения.

Коллоквиум 2 по темам «Контроль мяса при сдаче-приемке», «Контроль холодильной обработки и хранения мяса», «Контроль производства колбасных изделий», «Контроль производства мясных баночных консервов»

- 1 Порядок приемки скота на мясокомбинат. Сопроводительная документация.
- 2 Особенности отбора образцов мясного сырья.
- 3 Клеймение мяса. Виды клейм и штампов.
- 4 Порядок определения и требования к цвету мяса.
- 5 Порядок определения и требования к вкусу и запаху мяса.
- 6 Порядок определения и требования к консистенции мяса.
- 7 Источники загрязнения мяса. Определение свежести мяса.
- 8 Способы определения видовой принадлежности мяса.
- 9 Требования к качеству говядины, свинины, баранины.
- 10 Классификация мяса по видам термической обработки.
- 11 Охлаждение мяса: способы охлаждения, потери мяса, хранение охлажденного мяса.
- 12 Особенности процесса подмораживания мяса.
- 13 Замораживание мяса: способы замораживания, потери мяса, хранение замороженного мяса.
- 14 Контроль технологических процессов при охлаждении и замораживании мяса.
- 15 Классификация контрольно-измерительных приборов, используемых для контроля качества мяса при хранении в охлажденном и замороженном состоянии.
- 16 Приборы для определения температуры среды.
- 17 Приборы для определения влажности среды.
- 18 Требования к основному сырью в колбасном производстве.
- 19 Классификация и требования к колбасным оболочкам.
- 20 Контроль органолептических и физико-химических показателей колбасных изделий.
- 21 Особенности приемки и подготовки сырья для колбасного производства.
- 22 Особенности посола мяса для изготовления колбас.
- 23 Особенности приготовления фарша и формования колбас.
- 24 Требования к процессам осадки и термообработки колбасных изделий.
- 25 Требования к процессам упаковывания и хранения колбасных изделий.
- 26 Дефекты цвета колбас и их причины.
- 27 Дефекты консистенции колбас и их причины.
- 28 Дефекты вкуса и запаха колбас и их причины.
- 29 Дефекты внешнего вида колбас и их причины.
- 30 Требования к таре для производства мясных консервов.
- 31 Требования к сырью для производства мясных консервов.
- 32 Особенности оценки качества мясных консервов.
- 33 Требования к процессу подготовки сырья и тары в консервном производстве.
- 34 Требования к процессам фасования и закатки консервных банок.
- 35 Контроль процесса стерилизации мясных консервов.

36 Особенности сортировки и хранения готовых мясных консервов.

37 Основные дефекты мясных консервов.

3.2.2 Оценивание ответа на коллоквиуме

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Отлично (высокий уровень)	- обучающийся уверенно отвечает на все поставленные вопросы, не допуская ошибок; - аргументированно доказывает свою точку зрения, в т. ч. опирается на материал дополнительной литературы.
Хорошо (продвинутый уровень)	- обучающийся отвечает на все поставленные вопросы, ошибки носят незначительный характер; - аргументируя ответ, студент опирается на материал лекций и лабораторных занятий.
Удовлетворительно (пороговый уровень)	- обучающийся справляется с поставленными вопросами, но допускает определенные ошибки; - слабо аргументирует собственную точку зрения, используя основные понятия.
Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	- обучающийся не способен ответить на поставленные вопросы; - студент не владеет основными понятиями.

3.3.1 Варианты контрольной работы

Вариант 1

- 1 Рассмотреть эволюцию понятия «качество», этапы форм и методов управления качеством.
- 2 Раскрыть порядок отбора проб молока для проведения исследований.
- 3 Описать схему теххимического контроля приемки и холодильной обработки мяса-сырья.

Вариант 2

- 1 Охарактеризовать виды контроля качества продукции.
- 2 Дать информацию о контрольно-измерительных приборах, используемых при холодильной обработке мяса-сырья.
- 3 Описать схему проведения теххимического контроля производства питьевого молока.

Вариант 3

- 1 Дать понятие о производственном контроле на пищевом предприятии.
- 2 Изложить требования к показателям качества безалкогольных напитков, кваса, минеральных вод.
- 3 Описать схему микробиологического контроля производства питьевого молока.

Вариант 4

- 1 Рассмотреть понятия пищевой и биологической ценности продуктов питания.
- 2 Изложить требования к показателям качества фруктовых соков, повидла.
- 3 Описать схему проведения теххимического контроля производства сливок питьевых.

Вариант 5

- 1 Привести и проанализировать требования стандарта к органолептическим и физико-химическим показателям молока сырого.
- 2 Изложить классификацию показателей качества продукции и услуг.
- 3 Описать схему проведения теххимического контроля производства вареных колбас.

Вариант 6

- 1 Привести и проанализировать требования стандарта к органолептическим и физико-химическим показателям молока питьевого.
- 2 Указать факторы, влияющие на формирование качества пищевой продукции.
- 3 Описать схему теххимического контроля производства варено-копченых колбас.

Вариант 7

- 1 Привести и проанализировать требования стандарта к органолептическим и физико-химическим показателям сливок питьевых.
- 2 Дать сравнительную оценку видам тары для мясоконсервного производства.
- 3 Описать схему проведения теххимического контроля производства сырокопченых колбас.

Вариант 8

- 1 Привести и проанализировать требования стандарта к органолептическим и физико-химическим показателям сливок питьевых.
- 2 Раскрыть порядок отбора проб молока для проведения исследований.
- 3 Описать схему теххимического контроля производства мясорастительных консервов.

Вариант 9

- 1 Привести и проанализировать нормативные требования стандарта к говядине.
- 2 Перечислить основные этапы разработки и внедрения систем качества в соответствии с ИСО 9001.
- 3 Описать схему микробиологического контроля производства натуральных сыров.

Вариант 10

- 1 Привести и проанализировать нормативные требования стандарта к свинине.
- 2 Указать основные виды документов системы менеджмента качества согласно ИСО 9001.
- 3 Описать схему проведения теххимического контроля производства мороженого.

Вариант 11

- 1 Привести и проанализировать нормативные требования стандарта к мясу птицы.
- 2 Раскрыть основные принципы менеджмента качества в соответствии с ИСО 9001.
- 3 Описать схему проведения теххимического контроля производства жидких кисломолочных продуктов.

Вариант 12

- 1 Привести требования к основному и вспомогательному сырью для колбасного производства.
- 2 Раскрыть порядок отбора проб мяса для проведения исследований.
- 3 Описать схему проведения теххимического контроля производства натуральных сыров.

Вариант 13

- 1 Привести и проанализировать требования стандарта к органолептическим и физико-химическим показателям мороженого.
- 2 Привести и проанализировать требования стандарта к сырью и готовой продукции мясоконсервного производства.
- 3 Описать схему проведения теххимического контроля производства пельменей.

Вариант 14

- 1 Охарактеризовать виды дефектов колбасных изделий.
- 2 Привести нормативные требования к сыропригодному молоку.
- 3 Описать схему теххимического контроля производства мясных консервов.

Вариант 15

- 1 Охарактеризовать виды овощных натуральных консервов.
- 2 Привести нормативные требования к растительным маслам.
- 3 Описать схему теххимического контроля производства хлебобулочных изделий.

Вариант 16

- 1 Охарактеризовать виды кондитерских изделий.
- 2 Привести нормативные требования к макаронным изделиям.
- 3 Описать схему теххимического контроля производства маргарина.

Вариант заданий контрольной работы
(в соответствии с шифром зачетной книжки)

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра				
	0 или 5	1 или 6	2 или 7	3 или 8	4 или 9
0 или 5	3	5	2	9	2
1 или 6	1	9	15	5	4
2 или 7	13	6	16	7	12
3 или 8	1	8	10	8	14
4 или 9	11	3	7	6	4

3.3.2 Оценивание контрольной работы (заочное обучение)

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Зачтено (достаточный уровень)	- контрольная работа оформлена в соответствии с существующими требованиями; - в достаточной степени убедительно раскрыты вопросы контрольной работы; - преимущественно использована литература, выпущенная после 2010 года.
Не зачтено (не достаточный уровень)	- допущены существенные ошибки в оформлении работы; - обучающийся не раскрыл вопросов контрольной работы; - главным образом использована литература, выпущенная ранее 2010 года; - вариант работы не соответствует шифру зачетной книжки.

3.4 Оценочные средства для промежуточной аттестации

3.4.1 Вопросы для зачета

- 1 Понятие «молоко» и «молоко сырое». Показатели идентификации молока сырого.
- 2 Порядок отбора проб молока. Виды проб.
- 3 Документы на принимаемое молоко. Последовательность определения органолептических показателей молока сырого.
- 4 Схема контроля показателей качества сырого молока.
- 5 Микробиологический контроль молока сырого.
- 6 Молоко питьевое: классификация, виды используемого сырья.
- 7 Сливки питьевые: классификация, виды используемого сырья.
- 8 Технические требования к качеству молока и сливок питьевых.
- 9 Схема теххимического контроля питьевого пастеризованного молока.
- 10 Схема теххимического контроля питьевого стерилизованного молока.
- 11 Схема теххимического контроля питьевых пастеризованных сливок.
- 12 Микробиологический контроль молока и сливок питьевых.
- 13 Кисломолочные продукты: классификация, виды используемого сырья.
- 14 Технические требования к показателям качества жидких кисломолочных продуктов.
- 15 Контроль качества заквасок для жидких кисломолочных продуктов.
- 16 Схема теххимического контроля жидких кисломолочных продуктов.
- 17 Схема микробиологического контроля производства жидких кисломолочных продуктов.
- 18 Классификация сыров. Технические требования к органолептическим и физико-химическим показателям сыров.
- 19 Требования к сырью для сыроделия. Понятие сыропригодности молока.
- 20 Сущность и назначение редуктазной, бродильной и сычужно-бродильной проб молока.
- 21 Схема теххимического контроля натуральных сыров.
- 22 Схема микробиологического контроля натуральных сыров.

- 23 Порядок отбора проб, контроля показателей качества сыров.
- 24 Пороки сыров: виды, причины возникновения.
- 25 Порядок приемки скота на мясокомбинат. Сопроводительная документация на скот.
- 26 Клеймение мяса. Виды клейм и штампов для клеймения мяса.
- 27 Порядок определения и требования к органолептическим показателям мяса.
- 28 Источники загрязнения мяса. Определение свежести мяса.
- 29 Требования к качеству говядины, свинины, мясу птицы.
- 30 Классификация мяса по видам холодильной обработки.
- 31 Охлаждение мяса: способы охлаждения, потери мяса, хранение охлажденного мяса.
- 32 Замораживание мяса: способы замораживания, потери мяса, хранение замороженного мяса.
- 33 Контроль технологических процессов при охлаждении и замораживании мяса.
- 34 Контрольно-измерительные приборы, используемые для контроля качества мяса при хранении в охлажденном и замороженном состоянии
- 35 Требования к основному сырью в колбасном производстве.
- 36 Классификация и требования к колбасным оболочкам.
- 37 Контроль органолептических и физико-химических показателей колбасных изделий.
- 38 Особенности приемки и подготовки сырья для колбасного производства.
- 39 Особенности посола мяса, приготовления фарша и формования колбас.
- 40 Требования к процессам осадки и термообработки, упаковывания и хранения колбасных изделий.
- 41 Дефекты колбасных изделий и их причины.
- 42 Требования к сырью и таре для производства мясных консервов.
- 43 Особенности оценки качества мясных консервов.
- 44 Требования к процессу подготовки сырья и тары в консервном производстве.
- 45 Требования к процессам фасования, закатки и стерилизации мясных консервов.
- 46 Особенности сортировки и хранения готовых мясных консервов.
- 47 Дефекты мясных консервов: виды, причины возникновения.
- 48 Основные этапы развития форм и методов управления качеством.
- 49 Виды, методы и средства контроля качества.
- 50 Схема теххимического контроля производства соленых и квашенных овощей.
- 51 Нормативные требования к хлебобулочным изделиям.
- 52 Классификация показателей качества продукции.
- 53 Сырье и рецептура, как факторы, влияющие на качество продукции.
- 54 Технология производства и упаковка, как факторы, влияющие на качество продукции.
- 55 Нормативные требования к безалкогольным напиткам, квасу.
- 56 Схема теххимического контроля производства безалкогольных напитков.
- 57 Нормативные требования к сокам, повидлу.
- 58 Схема теххимического контроля производства повидла.
- 59 Нормативные требования к овощным консервам.
- 60 Схема теххимического контроля производства хлебобулочных изделий.
- 61 Схема теххимического контроля производства макаронных изделий.
- 62 Схема теххимического контроля производства кондитерских изделий.

3.4.2 Оценивание ответа на зачете

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения (минимальные требования)
Зачтено (достаточный уровень)	- студент удовлетворительно владеет профессиональной терминологией; - обучающийся дает ответы на все вопросы билета, но может допустить незначительные ошибки; - студент может не структурировано и не в полном объеме ответить на дополнительные вопросы; - при ответах на вопросы используются знания, полученные на лекциях и лабораторных занятиях.
Не зачтено (не достаточный уровень)	- студент не владеет профессиональной терминологией; - обучающийся не способен дать ответы на вопросы билета либо дает ответ только на один из двух вопросов билета; - студент не может дать ответ на дополнительные и уточняющие вопросы; - демонстрируемые знания не структурированы, умения и навыки не сформированы.

4 Итоговый тест для оценки уровня сформированности компетенции

4.1 Фонд тестовых заданий по компетенции ПК-1

ИНДИКАТОР ДОСТИЖЕНИЯ / РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ:

ИД-2 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 5

Знает нормативные требования качества и безопасности молочного, мясного и прочего сырья животного происхождения и требования к готовой продукции

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Не подлежит приемке на пищевые цели молоко:

1. полученное от коров в первые 7 дней после отела
2. не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40 °С
3. полученное от здоровых животных на территории, благополучной по инфекционным заболеваниям
4. полученное от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доениях

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Судят о товарном виде мяса и о химических превращениях в нем:

1. по цвету
2. по вкусу
3. по запаху
4. по консистенции

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3

Допускается использовать мясо, замороженное более одного раза, при производстве:

1. вареных колбас
2. полукопченых колбас
3. сырокопченых колбас
4. среди предложенных вариантов нет верного ответа

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Контроль качества производственной закваски включает:

1. определение активности
2. определение содержания БГКП
3. оценка вкуса и запаха
4. определение содержания патогенной микрофлоры

Правильный ответ: 1,2,3

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)**Вариант задания 5**

Вид пробы молока	Особенность отбора и составления
1. точечная	1. составляется из серии проб, помещенных в одну емкость
2. объединенная	2. выделяется из объединенной пробы после ее перемешивания
3. средняя	3. берется одновременно из определенной части нештучной продукции

Правильный ответ: 1-3, 2-1, 3-2**Тип заданий: открытого типа (дополнение)****Вариант задания 6**

Качество – это совокупность характеристик объекта, которые соответствуют определенным ...

Правильный ответ: требованиям**Вариант задания 7**

Технический контроль основного и вспомогательного сырья, упаковочных материалов и тары называется ...

Правильный ответ: входным**Вариант задания 8**

Оценку вкуса сырого коровьего молока при входном контроле осуществляют строго после его ...

Правильный ответ: тепловой обработки**Вариант задания 9**

Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ в течение не более ...

Правильный ответ: 2 часов**Вариант задания 10**

По показателям внешнего вида и консистенции для питьевого молока с массовой долей жира более 4,7 % допускается незначительный ...

Правильный ответ: отстой сливок**Вариант задания 11**

Об эффективном проведении тепловой обработки питьевого молока и сливок свидетельствует отсутствие в них ферментов ...

Правильный ответ: фосфатаза и пероксидаза**Вариант задания 12**

Для выработки молока питьевого согласно ГОСТ 31450 разрешено использование следующего сырья: молоко сырое, молоко обезжиренное-сырье, сливки-сырье и ...

Правильный ответ: пахта**Вариант задания 13**

Согласно требованиям ГОСТ 31450, для топленого и стерилизованного молока характерен выраженный привкус ...

Правильный ответ: кипячения**Вариант задания 14**

На разрезе сыры полутвердые должны иметь характерный рисунок, за исключение сыров группы ...

Правильный ответ: чеддер

Вариант задания 15

Парное мясо направляют на выработку ... колбас

Правильный ответ: вареных

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

При оценке качества готовых к употреблению мясных консервов оценивают ...

Правильный ответ: внешний вид банки, массу содержимого банки, органолептические и физико-химические показатели

Вариант задания 17

Причиной микробиологического бомбажа консервных банок является ...

Правильный ответ: микробная обсемененность сырья, низкое санитарное состояние консервного производства, негерметичность банок после закатки

Вариант задания 18

Кисломолочный продукт – это ...

Правильный ответ: молочный продукт, который получают путем сквашивания молока с использованием заквасочных микроорганизмов и содержит живые заквасочные микроорганизмы

Вариант задания 19

Цель использования питьевой воды, как сырья в производстве кисломолочных продуктов ...

Правильный ответ: восстановления сухих молочных компонентов

Вариант задания 20

На какие типы делится молоко по способности к свертыванию в производстве сыров...

Правильный ответ: I тип – продолжительность свертывания менее 15 минут, II тип – продолжительность свертывания от 15 до 40 минут, III тип – продолжительность свертывания более 40 минут.

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 6

Умеет составлять базовые схемы производственного контроля мясных и молочных продуктов

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока при температуре:

1. не выше 8 °С не более 36 ч
2. не выше 10 °С не более 12 ч
3. не выше 6 °С не более 48 ч
4. не ниже 8 °С не более 3 ч

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Частота контроля температуры хранения и влажности воздуха в камерах охлаждения и хранения охлажденного мяса:

1. температура – не реже двух раз, влажность – одного раза (в сутки)
2. температура – не реже двух раз, влажность – одного раза (в 5 суток)
3. температура – не реже трех раз, влажность – двух раз (в 10 суток)
4. температура – не реже десяти раз, влажность – четырех раз (в 30 дней)

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3

Достижение в центре колбасного батона целевой температуры 40-50 °С требуется при выполнении технологической операции:

1. варки
2. обжарки
3. холодного копчения
4. охлаждения

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Тара, разрешенная к использованию в мясоконсервном производстве при изготовлении стерилизованных консервов:

1. металлическая
2. картонная
3. стеклянная
4. полимерная

Правильный ответ: 1, 3

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Технологическая операция производства питьевого молока	Контролируемый показатель операции
1. хранение молока	1. температура, давление
2. гомогенизация молока	2. температура, продолжительность
3. готовый продукт	3. температура, кислотность, продолжительность
4. тепловая обработка	4. содержание жира, содержание белка, кислотность, фосфатаза

Правильный ответ: 1-3, 2-1, 4-2, 3-4

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

В стандартной схеме производственного контроля питьевого молока контроль за температурными параметрами при охлаждении и промежуточном хранении готового продукта осуществляют каждые...

Правильный ответ: 3 часа

Вариант задания 7

В стандартной схеме производственного контроля питьевого молока основной контролируемый параметр при очистке молока - ...

Правильный ответ: температура

Вариант задания 8

Минимально допустимая частота контроля микробиологических показателей согласно стандартной схеме микробиологического контроля при производстве жидких кисломолочных продуктов...

Правильный ответ: 1 раз в месяц

Вариант задания 9

Минимально допустимая частота контроля концентрации и температуры рассола в процессе посола сыров...

Правильный ответ: 1 раз в 10 дней

Вариант задания 10

При наличии вспучивания зрелые сыры исследуют на наличие микрофлоры - ...

Правильный ответ: споры лактатсбраживающих бактерий

Вариант задания 11

Предельно допустимый срок хранения говядины в замороженном состоянии при температуре минус 20°C составляет...

Правильный ответ: 18 месяцев

Вариант задания 12

В каком месте и на какой глубине проводят контроль температуры мяса (туши, полутуши, четвертины) при хранении и приемке...

Правильный ответ: в любой точке

Вариант задания 13

Внесение какого ингредиента в мясной фарш при куттеровании предотвращает перегрев фарша свыше 12-15°C ...

Правильный ответ: лёд

Вариант задания 14

Показатели, контролируемые в процессе заквашивания молочной смеси согласно стандартной схеме производственного контроля жидких кисломолочных продуктов ...

Правильный ответ: масса и кислотность закваски

Вариант задания 15

Согласно стандартной схеме производственного контроля колбасного производства предельная температура воздуха на участке разделки, обвалки и фаршесоставления составляет...

Правильный ответ: 12 градусов

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

В стандартной схеме производственного контроля питьевого молока контроль за массовой долей жира при сепарировании молока проводят ...

Правильный ответ: в начале работы сепаратора и затем каждые 20-30 минут работы

Вариант задания 17

Конкретная продолжительность варки колбасных батонов, определяемая в диапазоне от 65 до 150 минут, зависит от ...

Правильный ответ: вида колбас и диаметра колбасного батона

Вариант задания 18

Показатели, контролируемые в процессе свертывания молочной смеси согласно стандартной схеме производственного контроля сычужных сыров...

Правильный ответ: масса молокосвертывающего фермента, масса хлорида кальция, температура молока, продолжительность процесса свертывания и качество сгустка

Вариант задания 19

С использованием каких контрольно-измерительных приборов проводят контроль температуры, влажности и скорости движения воздуха в камерах охлаждения и замораживания мяса...

Правильный ответ: температура – термометр, влажность воздуха – психрометр (гигрометр) и скорость движения воздуха – анемометр

Вариант задания 20

Какие существуют способы контроля герметичности консервных банок после их закатки в мясоконсервном производстве...

Правильный ответ: способы погружения банок в горячую воду и путем создания разряжения в банке (вакууметрический способ)

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 7

Владеет навыками исследования показателей качества продукции животного происхождения на разных этапах жизненного цикла продукции

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Ответственность за безопасность и качество продукции возлагается на:

1. производителя
2. орган по государственному контролю (надзору)
3. потребителя
4. организации торговли

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Отсутствие фосфатазы и пероксидазы в молоке свидетельствует о:

1. низком качестве молока
2. очистке молока от примесей
3. пастеризации молока
4. вакуумной обработке молока

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

Непосредственного пробоотборником отбирают:

1. объединенную пробу молока
2. среднюю пробу молока
3. точечную пробу молока
4. контрольную пробу молока

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Программа производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности включает:

1. сведения о лицах, выполняющих контроль производственных процессов
2. графики и режимы санитарной обработки оборудования
3. периодичность мероприятий по контролю
4. требования по охране труда и технике безопасности

Правильный ответ: 1, 2, 3

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Вид кисломолочного продукта	Особенности вкуса кисломолочного продукта
1. Молочный составной продукт	1. С выраженным привкусом пастеризации
2. Ряженка	2. В меру сладкий
3. Снежок	3. Со слегка острым, дрожжевым привкусом
4. Кефир	4. С привкусом внесенного наполнителя

Правильный ответ: 1-4, 2-1, 3-2, 4-3

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Для изготовления кисломолочных продуктов молоко проверяют пробой на кипячение перед производством ряженки и...

Правильный ответ: варенца

Вариант задания 7

Органолептические показатели сыра оценивают по баллам максимум ...

Правильный ответ: 100

Вариант задания 8

При внесении сычужного фермента сычужно вялое молоко свертывается (в минутах) более...

Правильный ответ: 40

Вариант задания 9

При контроле качества молока применение бродильной, редуцтазной и сычужно-бродильной проб позволяют судить о ...

Правильный ответ: составе микрофлоры

Вариант задания 10

Форма клейма на тушах животных, свидетельствующего о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в полном объеме...

Правильный ответ: овальное

Вариант задания 11

Видовую принадлежность мяса определяют согласно реакции преципитации будет визуального наблюдения химической реакции...

Правильный ответ: осадения

Вариант задания 12

Процессы кристаллообразования, сопровождающиеся повреждением тканевых структур, изменением состояния белков характерны для мяса в следующем термическом состоянии ...

Правильный ответ: замороженном

Вариант задания 13

Укажите требование к консистенции полукопченых и вареных колбас...

Правильный ответ: упругая

Вариант задания 14

Укажите требование к консистенции сырокопченых колбас...

Правильный ответ: плотная

Вариант задания 15

Укажите требование к консистенции ливерных колбас...

Правильный ответ: мажущаяся

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Требование микроклимата производственных помещений для изготовления колбасных изделий на мясном производстве...

Правильный ответ: температура воздуха не выше 12°C, влажность воздуха не выше 70%

Вариант задания 17

Основным материалом для изготовления металлической тары в мясо-консервном производстве является...

Правильный ответ: белая и хромированная жечь и алюминий

Вариант задания 18

Содержимое мясных консервов оценивают путем...

Правильный ответ: внешнего осмотра и дегустации

Вариант задания 19

Основной способ подготовки тары для мясо-консервного производства перед наполнением банок...

Правильный ответ: промывка водой и обработка острым паром

Вариант задания 20

Информация, указываемая на каждой термограмме автоклава при стерилизации мясных консервов...

Правильный ответ: режим стерилизации, наименование консервов, номер автоклава и дата

4.2 Оценивание ответа на тесте

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Зачтено (достаточный уровень)	тестируемый дает 50 % и более правильных ответов
Не зачтено (не достаточный уровень)	тестируемый дает менее 50 % правильных ответов