

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ


**по профессиональному модулю
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
базовая подготовка

Форма проведения оценочной процедуры:
Экзамен (квалификационный)

Согласовано
заведующий учебно-методическим отделом
 Н.А. Ивашкина
31.08.2022 года

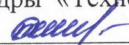
Фонды оценочных средств по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки, разработаны на основе:

• Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 378, зарегистрировано в Минюсте России 18 июня 2014 года №32771, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»


Разработчик:

Ивлева Н.Г., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрены на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2022 года 

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2022 года

Согласовано:

ЗАО "ЭкоМолПродукт"
генеральный директор
 Бобина В.О.

МП



1. Паспорт фонда оценочных средств

Фонды оценочных средств предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация работы структурного подразделения по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, базовой подготовки.

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности - **Организация работы структурного подразделения**.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- демонстрация умений планирования деятельности с помощью управленческих решений	Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса;
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- демонстрация организационных навыков в качестве руководителя	- тестирования по темам; - решения производственно – ситуационных задач;
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- демонстрация профессиональных и личностных качеств руководителя	- оценки выполнения лабораторных и практических работ;
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- выполнение расчетов по основным экономическим показателям деятельности структурного подразделения	- участия в исследовательской творческой работе; - выполнения заданий для самостоятельной работы;
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	выполнение оценивания качества выполняемых работ; ведение первичного документооборота, учета и отчетности	Промежуточный (итоговый) контроль: - дифференцированный зачет по учебной практике и по производственной практике (по профилю специальности);
ПК 5.6. Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели	производить расчет по принятой методике основные производственные показатели	- экзамена (квалификационного)

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей специальности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области ремонта оборудования; - оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области ремонта оборудования	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в области разработки технологических процессов в профессиональной деятельности	

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ✓ планирования работы структурного подразделения;

- ✓ оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- ✓ принятия управленческих решений;

уметь:

- ✓ рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- ✓ вести табель учета рабочего времени работников;
- ✓ рассчитывать заработную плату;
- ✓ рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- ✓ организовать работу коллектива исполнителей;
- ✓ оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- ✓ методику расчета выхода продукции;
- ✓ порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- ✓ методику расчета заработной платы;
- ✓ структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- ✓ методики расчета экономических показателей;
- ✓ основные приемы организации работы исполнителей;
- ✓ формы документов, порядок их заполнения

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации	Экзамен
УП.05	Дифференцированный зачет
ПП.05	Дифференцированный зачёт
ПМ.05	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: текущий контроль – тестирование, защита ЛПЗ, решение ситуационных задач, защита реферата, доклад; рубежный контроль – контрольная работа; промежуточная аттестация – экзамен по МДК.05.01 Успеваемость обучающихся по каждой дисциплине (МДК) оценивается в ходе текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль осуществляется в течение семестра. Рубежный контроль проводится обычно 2-3 раза в течение семестра в соответствии с рабочей учебной программой дисциплины (МДК). Промежуточная аттестация — это экзамен или дифференцированный зачет, установленный учебным планом.

3.2. Задания для оценки освоения МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации

Инструкция: выберите правильный ответ, допишите определения

1. Качество пищевой продукции — это

2. Видами производственного контроля на предприятиях отрасли является

- а. технoхимический
- б. микробиологический
- в. Технический

3. Для осуществления технoхимического контроля используют следующие методы:

- а. органолептический,
- б. физико-химический,
- в. технический

4. При органолептическом контроле определяют

- а. цвет,
- б. запах
- в. консистенцию продукта
- г. содержание жира в продукте

5.

Градусы

Тернера

показывают

6. Прибор для определения плотности молока?

- а. психрометр
- б. денсиметр
- г. лактоденсиметр

7. Цель

нормализации

8. Реактив для определения титруемой кислотности?

- а. едкий натр
- б. хлорид натрия
- в. Глюконат натрия

9. Для приготовления эталона окраски используют?

- А. воду
- б. гидроксид натрия
- в. раствор сернокислого кобальта

10. Какую кислоту используют при установлении фальсификации молока содой?

- а. серная кислота
- б. розоная кислота
- г. лимонная кислота

11. Какого сорта сливки не рекомендуется подвергать дезодорации?

- а. второго сорта
- б. первого сорта

12. Порок вкуса возникающий под влиянием дневного света на белки молока?

- а. окисленный
- б. солнечный
- в. прогорклый

13. В каком жиромере определяют содержание жира в молочном мороженом?

- а. сливочном

- б. для обезжиренного молока
- в. молочном

14. При какой температуре проводится экспертиза консистенции сливочного масла?

- а. 10-12
- б. 6-8
- г. 14 -18

15. Прибор для определения относительной влажности воздуха в цехах, камерах созревания и хранения сыра?

- а. психрометр
- б. термометр
- в. ареометр

16. Для определения содержания микроорганизмов в молоке применяют?

- а. спиртовой раствор
- б. раствор едкого натра
- в. метиленовую синь

17. Плотность серной кислоты при определении содержания жира в сыре?

- а. 1,081-1,082 гр\см³
- б. 1,050 -1,051 гр\см³
- в. 1,070 - 1,071 гр\см³

18. Какие физико-химические свойства молока контролируют на молочных заводах

19. Молоко это:

- а. эмульсия воды в жире
- б. эмульсия жира в воде

20. Размеры и количество жировых шариков в молоке зависят:

- а. от породы животных
- б. стадии лактации
- в. кормления

21. При добавлении к молоку воды плотность его

- а. увеличивается
- б. уменьшается
- в. не меняется

22. Поднятие сливок или разбавление обезжиренным молоком вызывает

- а. Повышение плотности
- б. уменьшение плотности
- в. не приводит к изменениям показателей

23. К технологическим свойствам молока относят:

- а. термоустойчивость
- б. сычужную свёртываемость
- в. Чистоту

24. Преднамеренное изменение состава и свойств натурального молока называется

25. Молоко, которое по составу и свойствам заметно отличается от нормального молока называется _____

26. Пороками называются - отклонения от нормы состава, физико-химических, и технологических свойств молока, ведущие к снижению его качества _____

27. Физико-химические процессы, протекающие при производстве кисломолочных продуктов

- а. коагуляция казеин
- б. гелеобразование
- в. брожение молочного сахара
- г. спиртовое

28. Структура, консистенция и рисунок сыра характеризуют _____

29. Назовите пороки вкуса сыров _____

30. Масса навески при определении содержания жира в сыре

- а. 5 грамм
- б. 2 грамма
- в. 10 грамм

31. На чем основываются принципы построения технологических схем производства молочных продуктов?

- а) вид продукта
- б) имеющееся оборудование
- в) технологические операции, обеспечивающие хорошее качество продукта
- г) последовательность этих операций
- д) квалификация обслуживающего персонала

32. Из приведенного перечня назовите основные операции, характерные для производства молока питьевого

- а) оценка качества и приемка сырья
- б) резервирование сырья
- в) нормализация
- г) пастеризация
- д) заквашивание
- е) обезвоживание молочного сгустка
- ж) удаление влаги из молока
- з) получение концентрата жировой фазы

33. Назовите сорта молока в зависимости от его качества.

- а) высший, первый
- б) высший, первый, несортного
- в) первый, второй, третий
- г) высший, первый, второй, несортного

34. Какие показатели качества принимаемого молока устанавливаются ежедневно?

- а) органолептические
- б) массовая доля белка

- в) массовая доля жира
- г) температура
- д) наличие ингибирующих веществ

35. Какие показатели качества принимаемого молока устанавливаются периодически?

- а) титруемая кислотность
- б) плотность
- в) бактериальная обсемененность
- г) группа чистоты
- д) содержание соматических клеток

36. Какое молоко относится к несортовому?

- а) содержание ингибирующих веществ
- б) с наличием хлопьев белка
- в) со слабовыраженным кормовым привкусом и запахом в зимне-весенний период
- г) плотностью менее 1026,9 кг/м³
- д) с массовой долей белка менее 3,0 %

37. В каких случаях допускается принимать молоко плотностью 1026 кг/м³, кислотностью 15 оТ или 21 оТ второго сорта?

- а) при соответствии органолептических и микробиологических показателей требованиям стандарта
- б) при соответствии остальных физико-химических и органолептических показателей требованиям стандарта
- в) на основании контрольной пробы, подтверждающей указанные значения плотности и кислотности
- г) на основании контрольной пробы и соответствия всех остальных показателей

38. Какие показатели молока влияют на его сорт?

- а) органолептические, физико-химические, микробиологические
- б) органолептические, микробиологические
- в) физико-химические, микробиологические
- г) органолептические, физико-химические

39. Есть ли разница в значении титруемой кислотности молока разного сорта?

- а) высшего и первого
- б) второго и несортового
- в) первого и второго
- г) высшего и второго

40. Есть ли разница в значении плотности молока разного сорта?

41. Есть ли разница в значении температуры замерзания молока разного сорта?

- а) высшего и первого
- б) первого и второго
- в) второго и несортового
- г) высшего и второго

42. Какое молоко не подлежит приемке на пищевые цели?

- а) полученное в первые семь дней после отела
- б) титруемой кислотности более 21 оТ
- в) полученное в последние 5 дней перед запуском
- г) при продолжительности транспортировки более 12 часов
- д) при температуре транспортировки более 8 оС

43. Какова цель проведения пробы на фосфатазу?

- а) косвенная характеристика бактериальной обсемененности
- б) определение термостойчивости
- в) установление наличие ингибирующих веществ
- г) установление факта тепловой обработки молока при температуре 63оС и более
- д) установление факта тепловой обработки молока при температуре 35-45 оС

44. Какое молоко относится к аномальному?

- а) с примесью молозива
- б) низкой термостойчивости
- в) с примесью маститного молока
- г) имеющее выраженный кормовой привкус и запах
- д) с примесью стародойного молока

45 Технический контроль охватывает следующие стороны контроля на предприятии:

- а) входной контроль сырья, компонентов, материала;
- б) входной контроль сырья только в случае подозрения на фальсификацию;
- в) микробиологический контроль сырья, компонентов, производства и материалов;
- г) контроль тары и упаковки;
- д) контроль санитарного состояния предприятия;
- е) приемочный контроль готовой продукции;

46 К физико-химическим методам контроля относят определение:

- а) физических свойств;
- б) химического состава и свойств;
- в) реологических характеристик;
- г) микробиологических показателей;
- д) расхода сырья.

47 Осуществление технохимического контроля предполагается использование следующих методов:

- а) органолептический;
- б) микробиологический;
- в) технический;
- г) физико-химический;
- д) технический.

48. При техническом контроле контролируют:

- а) температуру;
- б) давление;
- в) время протекания процесса;
- г) влажность воздуха;
- д) выход продукта.

49. Микробиологический контроль позволяет установить:

- а) эффективность действия моющих и дезинфицирующих средств;
- б) источники обсеменения продукции;
- в) степень использования составных компонентов молочного сырья;
- г) санитарно-гигиеническое состояние производства;
- д) эффективность расхода сырья и материалов.

50. Расчетные методы контроля позволяют:

- а) контролировать условия протекания технологических процессов;
- б) контролировать расход сырья на единицу продукции;

- в) контролировать расход материалов на единицу продукции;
- г) составлять материальный баланс по жиру, белку, сухим веществам;
- д) контролировать выход готовой продукции;
- е) устанавливать фактические производственные потери.

51. Схема организации производственного контроля должна давать представление:

- а) какие объекты и показатели подвергаются контролю;
- б) какова периодичность контроля;
- в) о месте отбора проб;
- г) об источниках обсемененности продукта;
- д) о соблюдении технологических режимов;
- е) какие методы контроля должны быть применены.

52. Сырьевые компоненты, используемые в производстве продукции проверяют на:

- а) соответствие действующей нормативной документации по органолептическим показателям;
- б) соответствие действующей нормативной документации по физико-химическим показателям;
- в) соответствие действующей нормативной документации по микробиологическим показателям;
- г) соответствие картам метрологического контроля;
- д) соответствие действующей нормативной документации в случае подозрения на фальсификацию (некачественность).

53. При контроле режимов и качества санитарной обработки:

- а) определяют массовую долю составных компонентов, входящих в состав моющих и дезинфицирующих средств;
- б) определяют массовую долю основного компонента, входящего в состав моющих и дезинфицирующих средств;
- в) контролируют концентрацию моющих и дезинфицирующих средств;
- г) контролируют качество мойки согласно соответствующим инструкциям;
- д) контролируют массовую долю активного хлора в дезинфицирующих средствах.

54. Что такое бактериальная фаза молока?

- а) период интенсивного развития молочнокислой микрофлоры
- б) период отсутствия развития микрофлоры в результате использования ингибирующих веществ
- в) период отсутствия развития микрофлоры в результате действия естественных ингибиторов, содержащихся в молоке

55. Какая базисная жирность по Калининградской области

- а. 3,6%
- б. 3,4%
- в. 3,3%
- г. 4%

56. Процесс прогоркания молочного жира и появление характерного неприятного вкуса характеризуется накоплением ...

- а) оксисоединений
- б) альдегидов, кетонов, низкомолекулярных кислот
- в) ненасыщенных жирных кислот
- г) высокомолекулярных жирных кислот

57. Назовите вид брожения, который сопровождается в сырах рваным рисунком, самоколом и неприятным прогорклым вкусом

- а) спиртовое
- б) молочнокислое
- в) маслянокислое
- г) пропионовокислое
- д) уксуснокислое

58. Низкая стойкость масла при хранении может быть вызвана наличием в нем

- а) высоким содержанием полиненасыщенных жирных кислот
- б) витамина Е (токоферолов)
- в) железа
- г) диацетила
- д) бета-каротина

59. Молоко можно считать сыропригодным по качественному и количественному составу белка, если

- а) содержание казеина более 2,6 %
- б) содержание альфа-, бета- и каппа-фракций составляет менее 90% от общего белка
- в) содержание гамма-фракции менее 9 % от общего белка
- г) при общем содержании белка 3,2%, сывороточных белков более 0,8%

60. Ранне вспучивание сыров вызывается развитием.

- а) маслянокислых бактерий
- б) кишечной палочки
- в) уксуснокислых бактерий
- г) уксуснокислых бактерий

61. Наличие в сыре порока "крошливая консистенция" объясняется .

- а) излишним накоплением молочной кислоты
- б) высоким содержанием кальция в нераспавшемся параказеиновом комплексе
- в) низким содержанием влаги
- г) излишним накоплением свободных аминокислот

62. Резинистая консистенция творога и сыра получается вследствие .

- а) обработки сгустка с недостаточной кислотностью
- б) обработки сгустка с излишней кислотностью
- в) повышенной температуры сквашивания молока
- г) высокой температуры пастеризации молока

63. Освежающий, слегка острый вкус кефиру придают

- а) молочная кислота
- б) этиловый спирт
- в) углекислый газ
- г) диацетил
- е) ацетон

64. Главную роль в образовании структуры сметаны играет

- а) казеин
- б) молочный сахар
- в) молочный жир
- г) молочная кислота

65. Назовите продукт, для выработки которого гомогенизация нежелательна:

- а) ацидофилин
- б) молоко питьевое
- в) творог

г) ряженка

66 Содержание спирта в кефире зависит от

- а) активности молочнокислых дрожжей в составе закваски
- б) температуры и длительности сквашивания
- в) температуры и длительности созревания
- г) активности мезофильных стрептококков
- д) активности молочнокислых палочек

67. Главным ароматическим веществом сметаны считается ...

- а) молочная кислота
- б) диацетил
- в) сульфгидрильные соединения
- г) сульфгидрильные соединения

68. От чего зависит температура сквашивания молока закваской?

- а) вида закваски
- б) состава закваски
- в) массовой доли белка в продукте
- г) имеющегося оборудования
- д) кислотности исходного молока

69. Назовите условия перехода белков молока из коллоидного состояния золь в коллоидное состояние геля (коагуляция)

- а) преобладание отрицательного заряда на поверхности мицелл казеина
- б) наличие гидратной оболочки на поверхности мицелл казеина
- в) выравнивание числа отрицательных и положительных зарядов на поверхности
- г) преобладание сил электростатического отталкивания между коллоидными частицами казеина

70 Способность молока к сычужной свертываемости зависит от содержания

- а) йонизированного кальция
- б) лактозы
- в) жира
- г) казеина
- д) фермента – лизоцима

71. Плотность молока понижается

- а) в первые дни после отела
- а) при заболевании коров маститом
- в) после удаления части сливок
- г) при добавлении обезжиренного молока
- д) при добавлении воды

72. В этом молоке плотность ниже, чем в обычном (нормальном):

- а) в стародойном молоке
- б) в обезжиренном молоке
- в) в парном молоке
- г) в молозиве

73. Цельное молоко имело плотность 1029 кг/ м³. После добавления воды плотность его изменилась до 1026 кг/м³. Сколько добавлено воды (в %)?

- а) 5 %
- б) 10 %
- в) 20%

г) 15%

74. Из приведенного перечня назовите основные операции, характерные для производства масла сливочного

- а) оценка качества и приемка сырья
- б) резервирование сырья
- в) нормализация
- г) пастеризация
- д) заквашивание
- е) обезвоживание молочного сгустка
- ж) удаление влаги из молока
- з) получение концентрата жировой фазы

75. Из приведенного перечня назовите основные операции, характерные для производства творога

- а) оценка качества и приемка сырья
- б) резервирование сырья
- в) нормализация
- г) пастеризация
- д) заквашивание
- е) обезвоживание молочного сгустка
- ж) удаление влаги из молока
- з) получение концентрата жировой фазы

76. Из приведенного перечня назовите основные операции, характерные для производства кисломолочных напитков

- а) оценка качества и приемка сырья
- б) резервирование сырья
- в) нормализация
- г) пастеризация
- д) заквашивание
- е) обезвоживание молочного сгустка
- ж) удаление влаги из молока
- з) получение концентрата жировой фазы

77. Из приведенного перечня назовите основные операции, характерные для производства молока питьевого

- а) оценка качества и приемка сырья
- б) резервирование сырья
- в) нормализация
- г) пастеризация
- д) заквашивание
- е) обезвоживание молочного сгустка
- ж) удаление влаги из молока
- з) получение концентрата жировой фазы

78. На чем основываются принципы построения технологических схем производства молочных продуктов?

- а) вид продукта
- б) имеющееся оборудование
- в) технологические операции, обеспечивающие хорошее качество продукта
- г) последовательность этих операций
- д) квалификация обслуживающего персонала

79. Какие виды брожения используют в производстве кисломолочных напитков?

- а) спиртовое
- б) масляно-кислое
- в) молочнокислое
- г) уксуснокислое
- д) пропионово-кислое

80. Безопасность пищевых продуктов – это отсутствие неблагоприятного действия продуктов на организм человека:

- а) токсического;
- б) мутагенного;
- в) сенсорного;
- г) канцерогенного;
- д) визуального.

81. Виды токсичных элементов, содержание которых не допускается в молочном сырье:

- а) ингибирующие вещества;
- б) тяжелые металлы;
- в) радионуклиды;
- г) пестициды;
- д) сальмонеллы;

82. Металлы, содержание которых в молочном сырье строго регламентируется:

- а) ртуть;
- б) свинец;
- в) кадмий;
- г) медь;
- д) железо.

83. Пути воздействия окружающей среды на промышленную экологическую обстановку:

- а) вода;
- б) воздух;
- в) почва;
- г) технология;
- д) техника.

84. Пути воздействия промышленной экологической обстановки на молочное сырье:

- а) климат;
- б) корма;
- в) условия содержания животных;
- г) условия хранения и транспортирования молока;
- д) порода животных.

85. Пути воздействия промышленной экологической обстановки на молочные продукты:

- а) молоко-сырье;
- б) немолочное сырье;
- в) техника и технология;
- г) условия хранения и реализации;
- д) возраст и порода животных.

86. Молочное предприятие является потребителем из окружающей среды следующих ресурсов:

- а) воды;
- б) воздуха;

- в) почвы;
- г) исходного сырья;
- д) энергии.

87. Экология – это наука, изучающая:

- а) среду обитания живых организмов;
- б) взаимодействие живых организмов со средой обитания;
- в) взаимосвязь объектов хозяйственной деятельности человека с окружающей средой;
- г) состояние окружающей среды, сложившейся в результате хозяйственной деятельности человека
- д) взаимодействие фауны и флоры.

88. Экологически чистые пищевые продукты — это пищевые продукты, выработанные:

- а) из экологически чистого к моменту переработки сырья;
- б) из экологически чистого сырья;
- в) поступившие на реализацию без промежуточного воздействия на них вредных технических факторов;
- г) поступившие на реализацию без промежуточного воздействия на них окружающей среды;
- д) поступившие на реализацию без промежуточного воздействия на них вредных технологических факторов.

89. Экологически чистое сырье – это растительное и животное сырье, которое:

- а) получили и хранили без всякого нежелательного воздействия на него окружающей среды;
- б) получили и транспортировали без всякого нежелательного воздействия на него окружающей среды;
- в) получили, хранили и транспортировали без всякого воздействия на него окружающей среды;
- г) получили, хранили, транспортировали и перерабатывали без всякого нежелательного воздействия на него окружающей среды;
- д) получили, хранили и транспортировали без всякого нежелательного воздействия на него окружающей среды.

Ключ к тесту

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	а	в	б	а	г	б	г	а	г	г
Вопрос	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ	б	г	г	а	г	в	а	б	а	б
Вопрос	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Ответ	в	г	а	б	в	а	г	б	г	а
Вопрос	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Ответ	а	б	г	а	г	в	а	б	а	г
Вопрос	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
Ответ	б	в	а	б	в	а	г	б	г	а
Вопрос	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Ответ	а	г	а	б	а	г	г	а	б	г
Вопрос	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
Ответ	б	а	в	б	г	а	б	г	а	г
Вопрос	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
Ответ	а	г	б	а	в	г	а	б	а	г
Вопрос	81	82	83	84	85	86	87	88	89	
Ответ	б	в	а	в	г	а	б	г	а	

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности знаний:

Уровень выполнения контрольного мероприятия	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольную точку)	Правильных ответов
Отличный	85,1 - 100 %	74 -88
Хороший	65,1 - 85 %	59- 73
Удовлетворительный	50,1 - 65 %	45-58
Неудовлетворительный	0 - 50 %	0 – 44

4. Оценка по производственной практике (по профилю специальности) в форме практической подготовки

4.1. Общие положения

Целью оценки производственной практике (по профилю специальности) является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике)

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У, З)
<ul style="list-style-type: none"> - Участие в разработке составления табеля учета рабочего времени и графиков выхода на работу работников; - Рассчитывать заработную плату. - Участие в расчетах экономических показателей и издержек производства и пути снижения затрат; изучение организационной структуры предприятия; - рассмотрение системы и способа взаимодействия между подразделениями, распределения функциональных обязанностей при подготовке совместных рекламных проектов; - изучение нормативной и методической документации по соответствующим вопросам практики. 	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПО1, ПО2, ПО3, У1, У2, У3, У 4, У5, У6, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37.

4.3. Форма аттестационного листа

<p>Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (по профилю специальности)</p>

обучающийся успешно прошел(ла) производственную практику (по профилю специальности) в форме практической подготовки по профессиональному модулю

в объеме _____ часа
 На предприятиях области
 Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
--	--

<p>Руководить организацией труда рабочих в смене.</p>	<p>- организация технологических процессов производства различных видов молочной продукции; Обеспечение выполнения производственных заданий по объему и качеству производства продукции в установленные сроки; Обеспечивание снижения издержек и контроля экономного расходования сырья и энергии; проведение производственных инструктажей рабочим смены; контроль за соблюдением правил охраны труда, техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка, контроль за соблюдением производственной санитарии и личной гигиены;</p>
<p>Вести учет и отчетность по производству молочной продукции.</p>	<p>Ведение первичного производственного учёта сырья, и вспомогательных материалов ведение технологических журналов оформление приемо-сдаточную документацию использование нормативной документацией</p>
<p>Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.</p>	<p>Определять качественные показатели сырья в соответствии со стандартов органолептически и с помощью приборов; определять количественные показатели сырья; определять пороки молочных продуктов Анализировать причины возникновения пороков разрабатывать меры по их устранению</p>

Дата «__».__.20__

Подпись руководителя практики

Подпись ответственного лица организации _____

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

Выполнение практических заданий в ходе экзамена;

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

для проведения квалификационного экзамена

Билет 1.

- 1.Контроль при приёмке молока
- 2.Методы исследования:
 - определение титруемой кислотности молока;
 - определение содержания жира в молоке;
 - определение группы чистоты;
 - определение плотности молока
- 3.Оформление документации на качество молока

Билет 2.

- 1.Контроль производства сливок.
- 2.Контроль при сепарировании молока.
- 3.Методы исследования:

Определение кислотности сливок
Определение содержания жира в сливках
Определение стойкости сливок у нагревания (пастеризации)
Определение содержания жира в обезжиренном молоке.

Билет 3.

1. Контроль производства сливочного масла
2. Контроль пастеризации сливок
3. Методы исследования
Определение содержания влаги в сливочном масле без наполнителей.

Билет 4.

1. Контроль производства масла из высокожирных сливок на поточных линиях.
2. Отбор пробы и нормализация высокожирных сливок (расчёт содержания жира в высокожирных сливках)
3. Методы исследования
Определение содержания жира в высокожирных сливках

Билет 5.

1. Нормализация высокожирных сливок по влаге (расчёт количества пахты или пастеризованного молока)
2. Определение содержания жира в пахте
3. Контроль посолки масла. (расчёт количества соли, вносимой в высокожирные сливки)

Билет 7.

1. Контроль производства кисломолочного масла (расчёт количества закваски, которое нужно добавить к высокожирным сливкам)
2. Определение кислотности плазмы в масле
3. Оформление технологического журнала по сыроделию

Билет 8.

1. Контроль производства масла в маслоизготовителях периодического действия.
Контроль созревания сливок
Контроль при сбивании
Контроль при обработке масла
2. Отбор пахты.
Определение теоретической массы масла в маслоизготовителе (расчёт)
Определение содержания жира в масле (расчёт)
3. Расчёт количества воды, подлежащей дополнительной выработке в масле (расчёт)

Билет 9.

1. Контроль готового масла. Отбор пробы
Оценка консистенции масла пробой на срез
Определение термоустойчивости масла
Определение величины капель и распределение влаги в масле
2. Техническая документация при производстве масла

Билет 10.

1. Контроль производства сыра.
2. Требования к молоку, предназначенному для производства сыра
3. Определение содержания влаги в твёрдом сыре

Билет 11.

1. Контроль нормализации молока
2. Методы исследования

Сычужная проба.

3.Определение содержания влаги в мягком сыре

Билет 12

1.Контроль посолки сыра.

2. Сычужно-бродильная проба

3Определение титруемой кислотности сыворотки

Билет 13

1.Контроль созревания сыра

2.Проба на брожение

2Определение содержания жира в сыре

Билет 14.

1.Контроль производства пастеризованного молока. (Требования к сырью, нормализация молока, пастеризация молока, контроль при выпуске)

2.Методы исследования

Определение содержания жира в пастеризованном молоке

Определение титруемой кислотности пастеризованного молока

3.Вспомогательные материалы и тара

Билет 15

1.Контроль производства сметаны. (требования к сырью)

2.Контроль технологического процесса производства сметаны(нормализация сливок, пастеризация сливок)

3.Методы исследования:

Определение кислотности сметаны

Определение содержания жира в сметане

Билет 16.

1.Контроль производства кисломолочных продуктов (требования к сырью)

2.Контроль технологического процесса

3Методы исследования:

Определение содержания жира

Определение кислотности кисломолочных продуктов

Определение вязкости кефира.

Билет 17.

1 Контроль производства творога и творожных изделий (требования к сырью)

2.Контроль технологического процесса

3.Методы исследований:

Определение кислотности творога и творожных изделий

Определение содержания жира

Определение влаги экспресс- методом

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

обучающийся освоил(а) программу профессионального модуля

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации	Экзамен	отлично

УП.05	Дифференцированный зачет	отлично
ПП.05	Дифференцированный зачет	отлично
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Показатель 1. Демонстрация знаний по организации технологических процессов производства различных видов молочной продукции;	Да
	Показатель 2. Демонстрация умений обеспечивать выполнение производственных заданий по объему и качеству производства продукции в установленные сроки;	Да
	Показатель 3. Демонстрация знаний по обеспечению снижения издержек и контроля экономного расходования сырья и энергии;	Да
	Показатель 4 Демонстрация умений проведения производственных инструктажей рабочим смены;	Да
	Показатель 5 Демонстрация умений ведения контроля за соблюдением правил охраны труда, техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка,	Да
	Показатель 6 Умение осуществление контроля за соблюдением производственной санитарии и личной гигиены; правильной эксплуатации и	Да
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Показатель 1. Демонстрация умений по ведению первичного производственного учёта сырья, и вспомогательных материалов	Да
	Показатель 2 демонстрация умений по ведению технологических журналов	Да
	Показатель 3. демонстрация умений оформления приемо-сдаточной документации	Да
	Показатель 4. демонстрация умений пользоваться нормативной документацией	Да
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Показатель 1. организация работы трудового коллектива	Да
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Показатель 1. осуществлять контроль за ходом организации работы исполнителями и оценивать результаты выполнения работ	Да
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-	Показатель 1. выполнение оценивания качества выполняемых работ;	Да

отчетную документацию.	Показатель 2. ведение первичного документооборота, учета и отчетности	Да
ПК 5.6. Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели	Показатель 1. производить расчет по принятой методике основные производственные показатели	Да
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Показатель 1. Участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах)	Да
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Показатель 1. Выбирать методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов	Да
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Показатель 1. Использовать методы оценки эффективности и качества выполнения работ	Да
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Показатель 2. Осуществлять самоанализ и коррекцию собственной деятельности на основании достигнутых результатов	Да
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Показатель 1. Использовать различные виды источников, включая электронные, для эффективного поиска необходимой информации	Да
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Показатель 1 . Использовать соответствующие специализированные программы в профессиональной деятельности	Да
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Показатель 1. Эффективное, бесконфликтное взаимодействие в учебном коллективе и бригаде	Да
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	Показатель 1. Успешное освоение программы профессионального модуля	Да

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Показатель 2. Решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений	Да
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Показатель 1 . Использовать соответствующие специализированные программы в профессиональной деятельности	Да
Дата _____ Подписи членов экзаменационной комиссии _____		

6. Защита портфолио

Общие компетенции ОК 1, ОК 2, ОК 3., ОК 4., ОК 5, ОК 6., ОК 7, ОК 8, ОК 9, формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля оценивается положительная динамика их формирования, которая подтверждаются артефактами портфолио.

6.1. Тип портфолио – портфолио смешанный

(творческие работы, проекты, рефераты, документы, грамоты, приказы об участии в конкурсах, внеклассных мероприятиях, соревнованиях)

Состав портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, год рождения)
2. Сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК.
3. Аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ.
4. Аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики).
5. Аттестационный лист по производственной практике (по профилю специальности).
6. Дневник производственной практики (по профилю специальности).
7. Творческие работы (рефераты, проекты, презентации).
8. Сводная ведомость достижений обучающегося (участие в конкурсах профессионального мастерства, внеклассных мероприятиях, соревнованиях, выставках и т.п.)

Грамоты, дипломы, свидетельства, демонстрирующие высокую результативность ВПД.

6.2. Проверяемые результаты обучения:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- явно выраженный интерес к специальности; - трудоустройство по полученной специальности; - эффективная самостоятельная работа изучении профессионального модуля; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических занятиях и во время учебной, производственной практики (по профилю специальности) в соответствии с инструкциями, технологическими картами; – обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - личная оценка эффективности и качества выполнения работ.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при

нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	решении профессиональных задач.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - владение различными способами поиска информации; - адекватность оценки полезности информации; - используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении рефератов, работ по УИРС и НИРС, на производственной практике - правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения); - полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды, работающих; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - ответственность за результат выполнения заданий. - способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности

6.3. Критерии оценки

Оценка портфолио

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - явно выраженный интерес к специальности; - трудоустройство по полученной специальности; - эффективная самостоятельная работа в изучении профессионального модуля; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства 	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических занятиях и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами; - обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - личная оценка эффективности и качества выполнения работ. 	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при решении профессиональных задач. 	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - владение различными способами поиска информации; - адекватность оценки полезности информации; - используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач. 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении рефератов, работ по производственной практике (по профилю специальности) - правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы 	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,	<ul style="list-style-type: none"> - степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения); 	

руководством, потребителями	- полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды, работающих; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-ответственность за результат выполнения заданий. -способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	

Дата _____ 20_____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии