

***ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ***

**по профессиональному модулю  
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ  
ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

программы подготовки специалистов среднего звена

специальность

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Форма проведения оценочной процедуры:**

Экзамен по модулю

Советск,  
2024 год

СОГЛАСОВАНО  
заведующий учебно-методическим отделом

*И. А. Ивашкина*  
И. А. Ивашкина  
30 августа 2024 года

Рабочая программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе:

✓ приказа Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 года №343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 21 июня 2022 г. регистрационный N 68942, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;

✓ примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 19.00.00, зарегистрировано в государственном реестре примерных образовательных программ: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-330 от 28.07.2023

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

**Разработчик:**

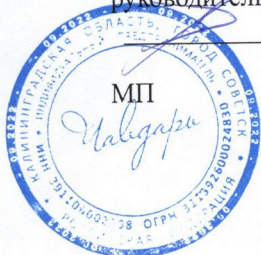
Ивлева Н.Г. преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения». Протокол № 1 от 29 августа 2024 года *Ивлева*

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол № 1 от 30 августа 2024 года.

Согласовано:  
ИП "Чавдарь А.М."  
руководитель

\_\_\_\_\_ Артем Михайлович Чавдарь



## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### Назначение:

Фонды оценочных средств предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

### Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности - **Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.** Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППССЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю

## 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

### 1.1. Профессиональные и общие компетенции:

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Текущий контроль в форме: - тестирования, - защиты практических и лабораторных занятий
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	- заданий для самостоятельной работы - индивидуальные задания Промежуточный контроль: - дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности). Итоговый контроль: - экзамен по МДК; - экзамен
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и	Экспертная оценка

<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>рекомендаций по улучшению плана</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на лабораторных и практических занятиях; - при проведении: дифференцированного зачета учебной и производственной практикам, экзамена по профессиональному</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Актуальность используемой нормативно-правовой документации по специальности; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Владеть навыками</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</li> <li>- участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;</li> <li>- мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов;</li> <li>- проверки товарного оформления и хранения продукции;</li> <li>- оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;</li> <li>- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;</li> <li>- участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;</li> <li>- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</li> <li>- определения потребности в рабочей силе;</li> <li>- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;</li> <li>- учета рабочего времени и выработки работающих;</li> <li>- организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;</li> <li>- обеспечения безопасных условий труда на производстве;</li> <li>- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</li> <li>- участия в планировании основных показателей производства;</li> <li>- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</li> <li>- анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;</li> <li>- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> <li>- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</li> <li>- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов</li> </ul>
<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</li> <li>- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока;</li> <li>- осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов;</li> <li>- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</li> <li>- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;</li> <li>- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</li> <li>- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;</li> <li>- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;</li> <li>- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> <li>- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</li> <li>- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;</li> <li>- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</li> <li>- определять потребности в рабочей силе;</li> <li>- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</li> <li>- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</li> <li>- обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих;</li> <li>- контролировать выполнение производственных плановых заданий;</li> <li>- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда;</li> <li>- производственный контроль на предприятиях отрасли;</li> <li>- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;</li> <li>- основы производственного учета;</li> <li>- методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</li> <li>- виды брака и его учет в производстве;</li> <li>- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</li> <li>- нормы времени и выработки по технологическим операциям.</li> </ul>

## 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МКД.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	Экзамен
МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	Экзамен
УП.01	Дифференцированный зачет
ПП.01	Дифференцированный зачёт
<b>ПМ.01</b>	<b>Экзамен по модулю</b>

## 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 практических заданий, решение ситуационных задач, защита реферата, доклад; рубежный контроль – контрольная работа; промежуточная аттестация – экзамен по МДК.01.01 Успеваемость студентов 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 установленный учебным планом.

### **3.2. Задания для оценки освоения МДК - экзамена**

#### **3.2.1. Задания для оценки освоения МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья**

**Инструкция:** выберите правильный ответ.

##### **Тестирование**

1. К предприятиям основного типа молочной промышленности относится:

- а) цельномолочные;
- б) молочноконсервные;
- в) заводы плавленых сыров;
- г) все варианты верны

2. Что происходит с плотностью в молоке при разбавлении его обезжиренным молоком:

- а) увеличивается;
- б) уменьшается;
- в) не меняется

3. Кислотность молока, принимаемого на переработку, составляет:

- а) 15-18 °Т;
- б) 16-20 °Т;
- в) 16-21 °Т

4. Сухой обезжиренный молочный остаток позволяет определить:

- а) натуральность молока;
- б) кислотность молока;
- в) плотность молока;
- г) все варианты верны

5. Казеин — это:

- а) основной белок;
- б) сывороточный белок;
- в) оба варианта верны

6. Процент казеина в молоке составляет около:

- а) 70 %;
- б) 80 %;
- в) 50 %

7. К основным компонентам молока относятся:

- а) вода, жир, белки, лактоза, минеральные вещества, крахмал;
- б) белки, лактоза, минеральные вещества;
- в) вода, жир, белки, лактоза, минеральные вещества

8. Температура плавления молочного жира составляет:

- а) 25 - 28 ° С;
- б) 25 -27 ° С;
- в) 18 -24 ° С;
- г) 15 -20 ° С

9. Сколько жировых шариков содержится в 1 мл. коровьего молока:

- а) 2 -8 млрд.;

- б) 1,2 -8 млрд.;
- в) 1,2 -12 млрд.

10. В какой форме вода присутствует в молоке:

- а) в молоке нет воды;
- б) свободная и связанная;
- в) только свободная;
- г) только связанная

11. Содержанием сухого вещества в молоке характеризует его:

- а) питательную ценность
- б) коммерческую ценность;
- в) биологическую ценность;
- г) энергетическую ценность

12. Лактоза состоит из:

- а) глюкозы;
- б) сахарозы;
- в) галактозы;
- г) глюкозы и галактозы

13. К макроэлементам молока относятся:

- а) калий и цинк;
- б) кальций и магний;
- в) калий и кальций

14. К микроэлементам молока относятся:

- а) цинк и железо;
- б) калий и железо;
- в) олова и ртуть;

15. Основные физико - химические показатели молока:

- а) кислотность
- б) плотность
- в) температура замерзания
- г) все варианты верны

16. По изменению физико-химических свойств молока можно судить о его:

- а) качестве
- б) экономической рентабельности
- в) свежести

17. К органолептическим свойствам молока относится:

- а) вкус и запах
- б) консистенция
- в) цвет
- г) все варианты верны

18. Пути попадания микроорганизмов в молоко:

- а) с водой
- б) на производстве с рук работников
- в) при попадании молока в организм
- г) через посуду

19. Роль молочных бактерий в производстве продукции

- а) фильтруют продукцию
- б) улучшают вкусовые качества
- в) ферментируют лактозу

20. Какие моющие средства используют при очистки оборудования:

- а) щелочные
- б) кислотные
- в) охлажденные
- г) все варианты верны

### Правильные ответы:

1 – а, 2 – а, 3 – б, 4 – в, 5 – а, 6 – а, 7 – в, 8 – г, 9-а, 10-в, 11-а, 12-г, 13-а, 14-б, 15- в, 16-г, 17-в, 18-а, 19-б.

### Вопросы для экзамена

1. При фальсификации молока водой понижаются следующие показатели
2. Какие белки входят в состав молока?
3. Какая кислотность должна быть у молока 1 сорта?
4. Что в молоке определяет сухой обезжиренный молочный остаток?
5. Основной белок в молоке.
6. Размер жировых шариков в молоке составляет?
7. \_\_\_\_\_ — это углевод группы дисахаридов. Основная функция - нести сахара и энергию.
8. Основные физико - химические показатели молока?
9. Титруемая кислотность является важнейшим показателем \_\_\_\_\_ молока.
10. Плотность молока – это \_\_\_\_\_
11. Правила работы в молочной лаборатории и техника безопасности.
12. Требования ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технически условия к молоку коров.
13. Химический состав молока коровьего.
14. Свойства молока.
15. Пищевая и энергетическая ценность молока.
16. Первичная обработка молока в молочно-товарной ферме.
17. Приёмка молока.
18. Обработка и подготовка молока-сырья на перерабатывающем предприятии.
19. Определение количества молока.
20. Технологические приемы первичной переработки молока
21. История развития молочной промышленности. Современные тенденции рынка молочных продуктов.
22. Стандартизация молока и молочных продуктов. Требования государственных стандартов к заготавливаемому молоку.
23. Технология первичной обработки молока
24. Приемка молока на перерабатывающем предприятии. 25. Основные требования, предъявляемые к мороженому.
26. Определение группы чистоты по ГОСТ 8218-89.
27. Схема пооперационного контроля показателей качества молока.
28. Консервирование проб молока и подготовка их к анализу.
29. Показатели, определяющие сортность молока.
30. Методы фальсификации молока.
31. Определение кислотности молока.
32. Определение содержания ингибирующих веществ в молоке.
33. Технология пастеризованного и стерилизованного молока.
34. Очистка молока.
35. Сепарирование молока.
36. Нормализация молока.
37. Гомогенизация молока.



38. Пастеризация молока.
39. Стерилизация молока.
40. Пооперационный контроль заготавливаемого молока.
41. Контроль показателей качества молока, поступающего на переработку.
42. Органолептические показатели молока и их пороки.
43. Минеральный состав молока
44. Ферменты в составе молока
45. Витамины в составе молока
46. Посторонние химические вещества в молоке
47. Физико-химические, органолептические и технологические свойства молока
48. Химические, биохимические и физические изменения молочного сырья и продукции
49. Основные представители микрофлоры молока
50. Организация и ведение приемки молочного сырья
51. Организация и ведение процессов механической обработки молочного сырья
52. Организация и ведение процессов тепловой и вакуумной обработки молочного сырья
53. Организация и ведение процесса сквашивания молока
54. Организация и ведение процессов мембранной обработки
55. Организация и ведение санитарной обработки оборудования
56. Поточные и порционные схемы приемки, учета и хранения молока
57. Комплексные линии механической, вакуумной и тепловой обработки молока
58. Поточные схемы фасования и упаковывания молочных продуктов.
59. Системы мембранной фильтрации для переработки молочного сырья
60. Системы ручной и автоматической мойки и дезинфекции технологического оборудования
61. Автоматизированные линии производства молочной продукции

**Вопросы для экзамена по МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья**

1. Технология производства питьевого молока.
2. Технология пастеризованного молока.
3. Технология стерилизованного молока.
4. Технология ультрапастеризации молока.
5. Технология питьевых сливок.
6. Технология мороженого.
7. Технология масла из коровьего молока.
8. Технология топленого молока.
9. Технология сливочного масла.
10. Технологические процессы производства масла методом преобразования высокожирных сливок.
11. Особенности производства отдельных видов сливочного масла.
12. Производство топленого масла, молочного жира и спредов.
13. Технология продуктов из пахты.
14. Технологические процессы производства сыра.
15. Технология производства различных видов сыров.
16. Общая характеристика молочной сыворотки.
17. Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
18. Особенности питания детей раннего возраста.
19. Технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов для детского питания.
20. Общая технология пастообразных продуктов для детского питания.
21. Технология отдельных видов молочных продуктов для детского питания.
22. Общая технология молочных консервов.
23. Технология сгущенного цельного молока с сахаром.
24. Особенности технологии продуктов консервирования молока с сахаром и вкусовыми наполнителями.

25. Технология молокосодержащих консервов.
26. Технология стерилизованных сгущенных молочных консервов.
27. Технология сухих молочных консервов.
28. Качество и стойкость в хранении молочных консервов.
29. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов.
30. Технологические процессы производства сметаны
31. Технологические процессы производства творога
32. Технологические процессы производства мороженого и замороженных десертов
33. Технологические процессы производства паст, пудингов и кремов
34. Технологические процессы производства масла методом сбивания сливок
35. Технология продуктов из пахты
36. Технологические процессы производства сыра
37. Технология производства различных видов сыров
38. Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.

### **Задания**

Установите правильную последовательность

1. Установите последовательность производства сливочного масла способом сбивания сливок

- а) приемка и хранение молока
- б) подогревание и сепарирование молока
- в) фасование и хранение масла
- г) тепловая обработка сливок и их созревание д) сбивание сливок, промывка, посолка,

механическая обработка масла

*Правильная последовательность А-Б-Г-Д-В*

2. Установите последовательность процесса созревания сыра

- а) созревание
- б) получение и обработка сгустка и сырного зерна
- в) окончательная отделка
- г) приемка и сортировка молока
- д) самопрессование и прессование сыра
- е) созревание молока и его подготовка к свертыванию
- ж) посол сыра

*Правильная последовательность Г-Е-Б-Д-Ж-А-В*

3. Установите последовательность основных этапов производства молока

- а) очистка
- б) гомогенизация
- в) нормализация
- г) стерилизация
- д) сепарирование
- е) приемка
- ж) пастеризация

*Правильная последовательность Е-А-Д-В-Б-Ж-Г*

4. Вопрос на установление соответствия. Установите соответствие между режимами пастеризацией и их характеристикой

- а) Температурный режим 63-65 °С
- б) Температурный режим 85-90 °С
- в) Время пастеризации – 30-40 минут
- г) Время пастеризации – 5 минут
- д) Температурный режим 85 °С
- е) Время пастеризации – 1 минута

*1. Длительная 2. Короткая*

#### 4. Оценка по учебной практике

##### 4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной 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 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

###### 4.2.1. Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ВН, У, З)
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.</li><li>2. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.</li><li>3. Дублирование на рабочих местах.</li><li>4. Контроль качества сырья, поступающего на производство молочных продуктов:</li><li>5. - изучение нормативной документации;</li><li>6. - проведение основных методов исследования сырья;</li><li>7. - установление пригодности молока для выработки стерилизованных и кисломолочных продуктов на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;</li><li>8. - ведение лабораторных журналов.</li><li>9. Дублирование на рабочих местах.</li><li>10. Технологические процессы производства пастеризованных молока и сливок</li><li>11. Технологические процессы производства стерилизованного молока и сливок</li><li>12. Технологические процессы производства кисломолочных продуктов</li><li>13. Технологические процессы производства сметаны</li><li>14. Технологические процессы производства творога</li><li>15. Технологические процессы производства мороженого и замороженных десертов</li><li>16. Технологические процессы производства паст, пудингов и кремов</li><li>17. Технологические процессы производства масла методом сбивания сливок</li><li>18. Технологические процессы производства масла методом преобразования высокожирных сливок</li><li>19. Особенности производства отдельных видов сливочного масла</li><li>20. Производство топленого масла, молочного жира и спредов</li><li>21. Технология продуктов из пахты</li><li>22. Технологические процессы производства сыра</li><li>23. Технология производства различных видов сыров</li><li>24. Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки</li><li>25. Особенности питания детей раннего возраста.</li></ol>	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 01. ОК 02., ОК 03. ВН 1-23, У 1-20, З 1-8

<p>26. Технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов для детского питания</p> <p>27. Общая технология пастообразных продуктов для детского питания</p> <p>28. Технология отдельных видов молочных продуктов для детского питания</p> <p>29. Общая технология молочных консервов</p> <p>30. Технология сгущенного цельного молока с сахаром</p> <p>31. Особенности технологии продуктов консервирования молока с сахаром и вкусовыми наполнителями</p> <p>32. Технология молокосодержащих консервов</p> <p>33. Технология стерилизованных сгущенных молочных консервов</p> <p>34. Технология сухих молочных консервов</p> <p>35. Качество и стойкость в хранении молочных консервов</p> <p>36. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов</p>	
--	--

#### 4.2.2. Производственная практика (по профилю специальности):

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ВН, У, З)
<p>Ознакомление с предприятием.</p> <p>2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.</p> <p>3. Изучение должностных инструкций. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.</p> <p>5. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>6. Учет поступающего сырья по количеству и качеству. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>7. Выбор технологической карты производства. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>8. Ведение процессов изготовления сыра: тепловая обработка сырья; заквашивание молока; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сырного сгустка и зерна; обработка сыра; формование и прессование; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря, форм. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>9. Ведение процессов посолки, созревания сыров: учет количества выработанного сыра и передача его в соляное отделение; приготовление и контроль концентрации рассола в соляном бассейне; контроль температуры рассола; уход за сырами в процессе созревания. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>10. Ведение процессов изготовления плавленых сыров: подбор и подготовка сырья согласно рецептуре; подбор солей-плавителей, приготовление их растворов; составление смеси; плавление сырной массы; фасовка плавленого сыра; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>11. Участие в оценке качества сыров: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о</p>	<p>ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 01. ОК 02., ОК 03. ВН 1-23, У 1-20, З 1-8</p>

<p>качестве выработанных сыров. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>12. Контроль качества продукции: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства сыров. Самостоятельная работа на рабочих местах.</p> <p>13. Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки тепловая обработка сырья; внесение компонентов по рецептуре (в случае применения); заквашивание и сквашивание (при производстве кисломолочных продуктов); знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>14. Учет количества выработанных продуктов из молочной сыворотки и передача их на склад готовой продукции. Самостоятельная работа на рабочих местах.</p> <p>15. Участие в оценке качества продуктов из молочной сыворотки: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных продуктов из молочной сыворотки; Дублирование на рабочих местах.</p> <p>16. Контроль качества продуктов из молочной сыворотки: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства; Самостоятельная работа на рабочих местах.</p> <p>17. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах</p>	
---	--

#### 4.3. Форма аттестационного листа

**Характеристика  
учебной и профессиональной деятельности  
обучающегося во время учебной практики**

обучающийся на \_\_ курсе по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю **ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**

в объеме \_\_\_\_\_ часа  
 В организации \_\_\_\_\_  
 Виды и качество выполнения работ

<b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</b>	<b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b>
1. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 2. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. 3. Дублирование на рабочих местах. 4. Контроль качества сырья, поступающего на производство молочных продуктов: 5. - изучение нормативной документации; 6. - проведение основных методов исследования сырья; 7. - установление пригодности молока для выработки стерилизованных и кисломолочных продуктов на основе	В соответствии с нормативной документацией, технологией и инструкциями

лабораторных анализов и органолептических показателей;  
8. - ведение лабораторных журналов.  
9. Дублирование на рабочих местах.  
10. Технологические процессы производства пастеризованного молока и сливок  
11. Технологические процессы производства стерилизованного молока и сливок  
12. Технологические процессы производства кисломолочных продуктов  
13. Технологические процессы производства сметаны  
14. Технологические процессы производства творога  
15. Технологические процессы производства мороженого и замороженных десертов  
16. Технологические процессы производства паст, пудингов и кремов  
17. Технологические процессы производства масла методом сбивания сливок  
18. Технологические процессы производства масла методом преобразования высокожирных сливок  
19. Особенности производства отдельных видов сливочного масла  
20. Производство топленого масла, молочного жира и спредов  
21. Технология продуктов из пахты  
22. Технологические процессы производства сыра  
23. Технология производства различных видов сыров  
24. Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки  
25. Особенности питания детей раннего возраста.  
26. Технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов для детского питания  
27. Технология отдельных видов молочных продуктов для детского питания  
28. Общая технология молочных консервов  
29. Технология сгущенного цельного молока с сахаром  
30. Особенности технологии продуктов консервирования молока с сахаром и вкусовыми наполнителями  
31. Технология молкосодержащих консервов  
32. Технология стерилизованных сгущенных молочных консервов  
33. Технология сухих молочных консервов  
34. Качество и стойкость в хранении молочных консервов  
Технология сухих детских и диетических молочных продуктов

Дата «\_\_».\_\_\_.20\_\_

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_  
Подпись ответственного лица организации

**Характеристика  
учебной и профессиональной деятельности  
обучающегося во время производственной практики (по профилю специальности)**

\_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**

в объеме \_\_\_\_\_ часов

На молочных предприятиях области	
Виды и качество выполнения работ	
<b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</b>	<b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b>
<p>Ознакомление с предприятием.</p> <p>2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.</p> <p>3. Изучение должностных инструкций. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.</p> <p>5. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>6. Учет поступающего сырья по количеству и качеству. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>7. Выбор технологической карты производства. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>8. Ведение процессов изготовления сыра: тепловая обработка сырья; заквашивание молока; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сырного сгустка и зерна; обработка сыра; формование и прессование; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря, форм. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>9. Ведение процессов посолки, созревания сыров: учет количества выработанного сыра и передача его в соляное отделение; приготовление и контроль концентрации рассола в соляном бассейне; контроль температуры рассола; уход за сырами в процессе созревания. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>10. Ведение процессов изготовления плавленых сыров: подбор и подготовка сырья согласно рецептуре; подбор солей-плавителей, приготовление их растворов; составление смеси; плавление сырной массы; фасовка плавленого сыра; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>11. Участие в оценке качества сыров: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных сыров. Дублирование на рабочих местах.</p> <p>12. Контроль качества продукции: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства сыров. Самостоятельная работа на рабочих местах.</p>	<p>- В соответствии с нормативной документацией, технологией и инструкциями</p>

13. Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки тепловая обработка сырья; внесение компонентов по рецептуре (в случае применения); заквашивание и сквашивание (при производстве кисломолочных продуктов); знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря. Дублирование на рабочих местах.

14. Учет количества выработанных продуктов из молочной сыворотки и передача их на склад готовой продукции. Самостоятельная работа на рабочих местах.

15. Участие в оценке качества продуктов из молочной сыворотки: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных продуктов из молочной сыворотки; Дублирование на рабочих местах.

16. Контроль качества продуктов из молочной сыворотки: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства; Самостоятельная работа на рабочих местах.

17. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах

Дата «\_\_».\_\_\_.20\_\_

Подпись руководителя практики

Подпись ответственного лица организации

## **5. Фонды оценочных средств для экзамена по модулю**

### **5.1. Общие положения**

#### **Экзамен по модулю**

предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля модулю **ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**

Выполнение практических заданий в ходе экзамена;

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

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ**

##### **Билет 1.**

1. Правила приемки молока. Технология первичной обработки молока на заводах, отгружающих охлажденное молоко на гормолзавод.
2. Виды творога, их характеристика. Виды сырья, применяемого для производства творога. Требования стандартов к сырью и готовой продукции.
3. Определит кислотность сметаны 20% жирности

##### **Билет 2**

1. Способы и правила очистки, охлаждения и резервирования молока.
2. Технология производства нежирного творога кислотным способом. Доведение творога до стандартной массовой доли влаги. Назначение и способы охлаждения творога. Фасование творога, охлаждение и хранение.
3. Определить кислотность кефира «Фруктового»



### Билет 3

1. Способы нормализации молока. Методика расчета массы нормализующего компонента (обезжиренного молока, сливок).
2. Технология производства творога отдельным способом. Особенности производства творога отдельным способом на поточно-механизированной линии с применением сепаратора-творогоотделителя.
3. Определить кислотность ряженки

### Билет 4

1. Ассортимент питьевого молока и сливок, требования, предъявляемые к их качеству
2. Технология приготовления заквасок в производственных условиях
3. Определить массовую долю влаги в глазированном сырке

### Билет 5

1. Классификация питьевого молока по массовой доле жира, технология производства .
2. Виды упаковочных материалов и тары, применяемых в молочной промышленности
3. Определить содержание влаги в творожной массе с изюмом

### Билет 6

1. Пастеризованное нормализованное молоко. Требования к качеству. Технология производства
2. Виды творожных изделий. Характеристика сырья и основных материалов, применяемых для производства. Приготовление замеса. Охлаждение, упаковка, доохлаждение упакованного продукта.
3. Определить кислотность простокваши

### Билет 7

1. Сметана, ее характеристика. Требования к качеству сырья для выработки сметаны. Нормализация сливок, ее цель и сущность Технология производства сметаны
2. Порок питьевого молока и сливок окисленный вкус и газообразование («бомбаж»)
3. Определить кислотность творога 5% жирности

### Билет 8

1. Восстановленное молоко. Сырьё для выработки восстановленного молока. Методы растворения сухих молочных продуктов в воде,
2. Кисломолочные диетические продукты и напитки, их характеристика
3. Определить кислотность творога 9% жирности

### Билет 9

1. Топленое молоко. Требования стандарта к качеству топленого молока. Отличительные особенности технологического процесса производства топленого молока.
2. Порок кисломолочных напитков жидкая консистенция (отстой сыворотки) и излишне кислый вкус
3. Определить кислотность сливок 10% жирности

### Билет 10

1. Классификация питьевых сливок по массовой доле жира, Технология производства сливок питьевых
2. Кисломолочные диетические продукты и напитки, их характеристика. Диетические и лечебно-профилактические свойства кисломолочных напитков
3. Определить массовую долю влаги в обезжиренном твороге .

### Билет 11

1. Стерилизованное молоко. Его характеристика. Требования стандарта к качеству сырья и готового продукта. Технология производства стерилизованного молока.
2. Виды сырья для производства сметаны, требования к его качеству. Назначение и режимы пастеризации и гомогенизации сливок, их охлаждение до температуры заквашивания.
3. Определить кислотность молока питьевого 2,5% жирности методом титрования

### Билет 12

1. Сливки питьевые пастеризованные. Требования стандартов на сливки питьевые, их виды и характеристика. Технология производства.
2. Пороки сметаны, их предупреждение. Порок сметаны крупинчатая и тягучая консистенция

3. Определит содержание влаги в твороге 5% жирности

Билет 13

1. Сливочные напитки. Их характеристика. Особенности технологии производства сливочных напитков
2. Технология приготовления заквасок в производственных условиях
3. Определить массовую долю жира пастеризованного молока на приборе «Клевер»

Билет 14

1. Витаминизированное молоко. Его характеристика. Требования стандарта к качеству сырья и готового продукта. Технология производства витаминизированного молока.
2. В чем состоит сущность физического созревания сливок при производстве сметаны?
3. Определить кислотность кефира обезжиренного

Билет 15

1. Кефир, его характеристика. Технология производства кефира резервуарным способом. Особенности производства кефира термостатным способом. Требования к качеству кефира. Особенности производства различных видов кефира.
2. В чем заключается особенность производства молока с какао. Технология производства.
3. Определить содержание влаги в твороге 9% жирности

Билет 16

1. Виды фасовки и упаковки цельномолочной, кисломолочной продукции, творожных изделий
2. Перечислите ассортимент ацидофильных продуктов и укажите особенности производства ацидофильных продуктов
3. Определить кислотность сметаны 15% жирности

Билет 17

1. Простокваша, ее характеристика. Технология производства простокваши. Особенности производства различных видов простокваши. Требования к качеству
2. Какие режимы пастеризации молока применяют при производстве диетических кисломолочных продуктов и почему?
3. Определить массовую долю жира топленого молока на приборе «Клевер»

Билет 18

1. Пороки готовой кисломолочной продукции, причины их возникновения, меры предупреждения и устранения брака.
2. Технология производства кефира. Особенности производства данного продукта.
3. Определить кислотность обезжиренного творога

Билет 19

1. Преимущества резервуарного способа производства кисломолочных диетических продуктов и напитков перед термостатным.
2. Ассортимент и общая технология творожных изделий
3. Определить кислотность молока питьевого 3,2, % жирности методом титрования

Билет 20

1. Технология производства кисломолочных диетических продуктов и напитков термостатным способом. Особенности их консистенции.
2. Назовите способы коагуляции белка молока и их сущность.
3. Определить кислотность варенца

Билет 21

1. Технология производства кисломолочных диетических продуктов резервуарным способом. Особенности их консистенции
2. Пороки питьевого молока и сливок пригорелый привкус, хлопья белка и отстой жира
3. Определить кислотность творога 18% жирности

Билет 22

1. Порок творога излишне кислый и гнилостный вкус

- 2.Заквашивание сливок. Виды заквасок, применяемых в производстве, сметаны. Регулирование температуры заквашивания и сквашивания сливок. Охлаждение и созревание сметаны, характеристика процессов
3. Определить кислотность кисломолочного напитка «айран»

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**  
обучающийся на 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.01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	Экзамен	
МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	Экзамен	
УП.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01	Дифференцированный зачет	
<b>Итоги экзамена по профессиональному модулю</b>		

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	

<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>- Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>- Актуальность используемой нормативно-правовой документации по специальности; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>Дата _____ Подписи членов экзаменационной комиссии _____</p>		

## 6. Защита портфолио

Общие компетенции ОК 01., ОК 02., ОК 03., формируются в процессе освоения ППССЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля оценивается положительная динамика их формирования, которая подтверждаются артефактами портфолио.

### 4.1. 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.01.01, МДК.01.02
3. Аттестационный лист выполнения практических и лабораторных заданий.
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.
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 ВД.

### 4.2. Проверяемые результаты обучения:

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-	знания в области сдачи-приемки сырья и расходных

приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	материалов для производства молочной продукции
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- Актуальность используемой нормативно-правовой документации по специальности; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии

#### 4.3. Критерии оценки Оценка портфолио

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Оценка
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	
ПК 1.2. Организовывать	знания в области организации технологического	

<p>выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>–</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>- Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>- Актуальность используемой нормативно-правовой документации по специальности; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии