

***ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ***

**по профессиональному модулю  
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА  
МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ  
НА РЫНКЕ**

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*  
30 августа 2024 года

Фонды оценочных средств по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработаны 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

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

Рекомендованы 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.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

### Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности - **Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.**

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 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции	Текущий контроль в форме: - тестирования, - защиты практических занятий - заданий для самостоятельной работы - индивидуальные задания
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Промежуточный контроль: - дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности).
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Итоговый контроль: - экзамен по МДК; - экзамен по модулю
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;	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения

	<p>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>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>образовательной программы: -на практических занятиях; - при проведении: дифференцированного зачета учебной и производственной практикам, экзамена по профессиональному модулю</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

<p>Владеть навыками</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;</li> <li>- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;</li> <li>- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;</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 выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; 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 молочной продукции;</li> <li>- осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов;</li> <li>- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</li> <li>- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;</li> <li>- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; 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>- 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>
<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда;</li> <li>- производственный контроль на предприятиях отрасли;</li> <li>- виды брака и его учет в производстве;</li> </ul>

- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

## 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	Экзамен
УП.02	Дифференцированный зачет
ШП.02	Дифференцированный зачёт
ПМ.02	Экзамен по модулю

## 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.02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции - экзамен

#### Вопросы для экзамена

1. Ассортимент молочных продуктов
2. Брак при хранении и транспортировке молочных продуктов.
3. В чем заключается подготовка проб к анализу?
4. Виды контроля на предприятиях молочной промышленности.
5. Внутривзаводской брак. Брак при хранении и транспортировке.
6. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
7. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
8. Изменение микрофлоры молока в процессе хранения и переработки
9. Как влияет кормление на качество молока?
10. Как влияет на технологические свойства молока поношенное содержание соматических клеток?
11. Как влияет процедура доения на качество молока?
12. Как влияет содержание животных на качество молока?
13. Как можно повысить термоустойчивость молока?
14. Как правильно отобрать пробу мороженого для физико-химического анализа?
15. Какие мероприятия необходимо соблюдать при получении доброкачественного молока?
16. Какие общероссийские базисные нормы жира и белка в молоке нам известны?
17. Какие показатели безопасности нормируются в молоке-сырье?
18. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
19. Какие требования предъявляются к сырью при производстве стерилизованного молока?
20. Какие требования соблюдаются при отгрузке молока
21. Каков порядок отбора проб молока, сливок для анализа?
22. Каков порядок приемки молока?
23. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
24. Когда проводят входящий и исходящий контроль.

25. Контроль в готовой продукции.
26. Контроль ингибирующих веществ в молоке-сырье
27. Контроль сырья и вспомогательных материалов в процессе изготовления продукции.
28. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения
29. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
30. Микрофлора свежесвыдоенного молока
31. Назовите основные виды кисломолочной продукции. Охарактеризуйте их микрофлору.
32. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
33. Нормируемые показатели безопасности в молоке-сырье
34. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.
35. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
36. Основные методы теххимического контроля.
37. Основные принципы организации контроля качества продукции.
38. Основные принципы организации контроля санитарногигиенического состояния производства.
39. Основные требования, предъявляемые к молоку сырью
40. Особенности отбора проб мороженого для физико-химического анализа
41. Отбор проб для анализа.
42. Охарактеризуйте пороки цвета, запаха и консистенции молока сырья
43. По каким показателям и с какой периодичностью осуществляется контроль основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога?
44. По каким показателям оценивают молоко в прифермской лаборатории?
45. Показатели и периодичность контроля основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога
46. Показатели качества. Методы оценки уровня качества
47. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
48. Порядок приемки молока-сырья
49. Статистические методы управления качеством продукции.
50. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
51. Требования, предъявляемые к молоку-сырью при производстве молочных продуктов
52. Требования, предъявляемые к сырью при производстве стерилизованного молока
53. Требования ТРТС 033
54. Управление качеством на предприятиях молочной промышленности.
55. Химический состав молока
56. Что такое «партия сырья»? Дайте определение понятию.
57. Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Дайте определение понятиям.
58. Что такое ингибирующие вещества, почему их надо контролировать?

### **Критерии формирования оценок для собеседования**

Оценка «отлично» выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет четкую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных ученых в данной области. Студент работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет четкую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных ученых в данной области.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не ссылаясь на мнения учёных, не высказывая своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель доклада не достигнута.

### Тесты для экзамена

1. В чем заключается физиологическое значение полиненасыщенных жирных кислот?

- а) изменение проницаемости капилляров
- б) **удалению избытка холестерина из организма**
- в) образования большого количества свободных радикалов

2. Вода в пищевых продуктах может быть

- а) **Связанная**
- б) Свободная
- в) Аморфная
- г) Тиксотропная

3. Выберите какой из аспектов не является определяющим для понятия качество:

- а) Философский
- б) Правовой
- в) Технический
- г) **Теоретический**

4. Выберите подходящие характеристики пищевой инфекции

- а) Это незаразная болезнь, возникающую только при употреблении инфицированной пищи
- б) **Это заразные заболевания, которые распространяются не только через пищу, но и через воду, воздух**
- в) Пищевые отравления — это инфекции, передающиеся от человека, от животного или птицы

5. Выберите уровни, на которых осуществляется контроль качества

- а) **Производственный, государственный, общественный**
- б) Производственный
- в) Технохимический

6. Дайте определение понятию "антиалиментарные вещества".

- а) антиалиментарные вещества оказывают общетоксическое действие на организм
- б) **антиалиментарные вещества специфическим образом избирательно ухудшают или блокируют усвоение отдельных нутриентов**
- в) антиалиментарные вещества вызывают поражение определенных органов организма

7. Для чего необходимы организму человека витамины и витаминоподобные соединения?

- а) являются пластическим материалом
- б) источник энергии
- в) **регуляторы биохимических и физиологических процессов**

8. Достоверная информация о качестве продукта складывается:

- а) Сигналов из общества защиты прав потребителей
- б) Отчетов технохимической лаборатории
- в) **В результате сравнения внутренней и внешней информации**

9. Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР)?

а) **Оценку гигиенической опасности - определение критических контрольных точек - выявление и отслеживание контрольных параметров**

б) Выявление и отслеживание контрольных параметров - определение критических контрольных точек - оценку гигиенической опасности#

в) **Оценку гигиенической опасности - выявление и отслеживание контрольных параметров - определение критических контрольных точек#**

10. Изучением количественной характеристики качества занимается отрасль знаний:

а) **Квалиметрия**

б) Метрологии

в) Социология

11. Информация о продукции называется товарной, если источником является:

а) **Производитель**

б) Фирма - посредник

в) Документация со склада

12. К ферментам желудочного сока не относятся:

а) **Амилаза**

б) Пепсин

в) Гастрин

г) Желатиназа

13. Как способны влиять на организм ингибиторы пищеварительных ферментов?

а) **неполное переваривание и снижение усвоения белковых компонентов пищи**

б) **подавляют химическую активность витаминов**

в) нарушают синтез незаменимых аминокислот#

14. Какие вещества называют микотоксинами?

а) **микотоксины- это токсические метаболиты плесневых грибов.**

б) микотоксины не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели

в) микотоксины легко переходят из микробной клетки в окружающую среду.

15. Какие вещества называют эндотоксинами?

а) это токсические метаболиты плесневых грибов.

б) **вещества, которые не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели**

в) вещества, которые легко переходят из микробной клетки в окружающую среду

16. Какие виды пищевой продукции являются источником цианогенных гликозидов?

а) **белой фасоли, в ядре косточек абрикосов**

б) растения семейства пасленовые.

в) продукты из сои.

17. Какие из реакций не являются видами порчи жиров:

а) Окисление, прогоркание

б) Гидролиз, осаливание

в) **Омыление, перэтерификация**

18. Какие критерии применяют для оценки опасностей, связанных с потреблением пищевой продукции?

а) происхождение отравляющего эффекта

б) **тяжесть, частоту встречаемости, время наступления отрицательного эффекта**

в) частота повторения, длительность отрицательного эффект



19. Какие наиболее опасные радионуклиды нормируются в пищевых продуктах?

- а)  $^{136}\text{Cs}$   $^{92}\text{Sr}$
- б)  **$^{137}\text{Cs}$  и  $^{90}\text{Sr}$**
- в)  $^{135}\text{Cs}$  и  $^{94}\text{Sr}$

20. Какие ограничения учитываются при переработки пищевого сырья, содержащего тяжёлые металлы?

- а) **Такая продукция категорически запрещена для питания в лечебно-профилактических и детских учреждениях**
- б) необходима техническая утилизация.
- в) используется без ограничений

21. Какие соединения называют ксенобиотиками?

- а) **тяжелые металлы, радионуклиды**
- б) белки, жиры, углеводы
- в) минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы

22. Какие соединения являются основными нутриентами?

- а) тяжелые металлы, радионуклиды
- б) белки, жиры, углеводы
- в) **минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы**

23. Какова роль минеральных веществ в питании человека?

- а) обладают энергетической ценностью
- б) **играют роль в водно-солевом, кислотно-щелочном обмене**
- в) обладают пластическими свойствами

24. Каковы опасности недостатка неусвояемых углеводов?

- а) **язвенная болезнь, истощение**
- б) неполное переваривание пищи
- в) ускорение свертываемости крови

25. Каковы основные опасности избытка белка для человеческого организма?

- а) **процессы гниения в кишечнике, нарушение обмена веществ, накопление мочевой кислоты**
- б) снижение иммунитета, истощение мускулатуры, нарушение костеобразования, кроветворения отеки, низкая масса тела, пигментация кожи

26. Какой из перечисленных факторов не является основополагающим при формировании качества "человеческий фактор"?

- а) Исследования рынка
- б) **Изменения в кадровом составе**

27. Коммерческой информацией о товаре называют информацию:

- а) Представляющую коммерческую тайну
- б) **Дополняющую основную**
- в) Потребительскую

28. Концентрации, которые не вызывают при ежедневном воздействии на организм в течение сколь угодно длительного времени отклонений в здоровье настоящего и будущего поколений- это

- а) **ПДК**
- б) ПДД
- в) ДДТ

29. Лимитирующая аминокислота - это

- а) **Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше 100 %**
- б) Аминокислота, аминокислотный скор которой больше 100 %
- в) Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше или равен 100 %

30. Методы сенсорной оценки подразделяют на

- а) **субъективные и объективные**
- б) потребительские и аналитические
- в) экспериментальные и расчетные

31. Метрология это наука:

- а) **О методах достижения единства и точности измерений**
- б) Об изучении количественных характеристик качества
- в) Об использовании прикладной математической статистики при подсчете результатов анализа качества

32. Наиболее лучше перевариваются белки:

- а) **Животного происхождения**
- б) Растительного происхождения
- в) Микробиального происхождения

33. Охарактеризуйте основные опасности недостатка липидов в питании человека

- а) увеличение массы тела
- б) **нарушение обмена веществ и витаминов, нарушение пищеварения**
- в) ускорение свертываемости крови

34. Перечислите все элементы маркировки допустимые на упаковке продукта

- а) наименование продукта
- б) товарный знак
- в) место нахождения изготовителя
- г) **все ответы верны**

34. Пищевая ценность характеризуется:

- а) **химическим составом пищевого продукта**
- б) органолептической оценкой пищевого продукта
- в) биохимическим составом пищевого продукта
- г) микробиологическим составом пищевого продукта

35. По каким группам микроорганизмов осуществляется гигиенический контроль пищевой продукции?

- а) микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы
- б) бактерий группы кишечных палочек, большинства условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенных микроорганизмов
- в) колониеобразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы и бактерии группы кишечных палочек
- г) **все ответы верны**

36. С точки зрения функционального назначения полисахаридов гликоген и крахмал являются углеводами:

- а) Структурным
- б) **Резервными**
- в) Иммуномодулирующими

37. Санитарно-гигиеническое состояние производства оценивают, в первую очередь, по наличию

- а) Уксуснокислых бактерий

б) **Бактерий группы кишечных палочек**

в) Палочек бутулинуса

38. Способ повышения влажности продукта, при одновременном снижении показателя активности воды:

а) **Применить крахмал**

б) **Применить молочную кислоту**

в) **Применить сахар**

г) **Применить глицерин**

д) Применить целлюлозу

е) Применить поваренную соль

ж) Применить гемицеллюлозу#

39. К белкам молока относятся

а) **казеин**

б) **глобулины**

в) **альбумины**

г) глютен

40. Молочнокислые напитки применяют в лечебных целях, потому что они содержат

а) **молочную кислоту**

б) **пентонизированный белок**

в) **молочнокислые бактерии**

г) аскорбиновую кислоту

41. Заболевания животных, передающиеся через молоко человеку

а) мастит

б) **бруцеллез**

в) сальмонеллез

г) **туберкулез**

42. Основные мероприятия вторичной обработки молока на молокозаводе

а) **нормализация**

б) **очистка**

в) **термическая обработка**

г) высушивание

д) **охлаждение**

43. Показатели эффективности пастеризации молока

а) микробное число

б) **коли-титр**

в) **проба на фосфатазу**

г) проба на пероксидазу

д) кислотность

44. Эффективность пастеризации молока зависит

а) **от температуры тепловой обработки**

б) **от исходной бактериальной обсемененности**

в) от плотности молока

г) **от качества очистки при фильтрации**

д) **от длительности тепловой обработки**

45. Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями

а) **бруцеллеза**

- б) туберкулеза
- в) мастита
- г) **ящура**
- д) чумы рогатого скота

46. Обязательные мероприятия первичной обработки молока при ферме

- а) **фильтрация**
- б) нормализации
- в) **охлаждение до температуры не выше 10°C**
- г) пастеризация
- д) охлаждение до 0°C

47. Обязательные этапы обработки молока на молокозаводе, обеспечивающие получение молока с наименьшей бактериальной загрязненностью

- а) **фильтрация**
- б) **тепловая обработка**
- в) **охлаждение**
- г) нормализация

48. Потребительскими свойствами называют свойства товара (выберите ответ):

- а) обуславливающие его назначение в процессе потребления и эксплуатации;
- б) **обуславливающие его полезность в процессе потребления и эксплуатации;**
- в) обуславливающие его эстетичность в процессе потребления и эксплуатации;
- г) обуславливающие его привлекательность в процессе потребления и эксплуатации.

49. Используемые в товароведной деятельности практические методы включают вопросы (выберите ответ):

- а) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки, систематизации товаров;
- б) оценки качества, хранения, маркирования, классификации товаров;
- в) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки, эстетичности товаров;
- г) **оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки.**

50. Активность воды в пищевых продуктах выше в зависимости от (выберите ответ):

- А) количества связанной влаги;
- б) **количества свободной воды;**
- в) количества капиллярной влаги;
- г) количества осмотически связанной воды.

51. Влажность пищевых продуктов – это (выберите ответ)

- а) **выраженное в процентах отношение свободной и адсорбционносвязанной воды к их первоначальной массе;**
- б) выраженное в процентах отношение свободной и связанной воды к первоначальной массе продукта;
- в) выраженное в процентах содержание свободной и химически связанной воды к их массе;
- г) выраженное в процентах отношение влаги набухания, кристаллизационной влаги к первоначальной массе продукта.

52. Сухие вещества пищевых продуктов представлены (выберите ответ):

- а) водой, крахмалом, сахарозой, ферментами;
- б) **глюкозой, фруктозой, белками, крахмалом;**
- в) всеми веществами, содержащимися в продукте, кроме воды;
- г) всеми веществами, содержащимися в продукте кроме воды и зольных элементов.

53. Пищевые продукты имеют органолептическую ценность, которая определяется (выберите ответ):

- а) количеством энергии, выделяемой из пищевых продуктов;
- б) сбалансированностью содержания биологически активных веществ;
- в) **способностью пищевых продуктов воздействовать на органы чувств;**
- г) содержанием веществ, активно воздействующих на физиологические системы организма.

54. Биологическая ценность пищевого продукта складывается из биологической полноценности и биологической эффективности. Биологическая полноценность – это (выберите ответ):

- а) показатель качества пищевого белка, отражающий его аминокислотный состав;
- б) показатель качества жировых компонентов, отражающих содержание полиненасыщенных жирных кислот;
- в) показатель качества углеводов, отражающий содержание моносахаридов;
- г) показатель качества минерального состава пищевого продукта, отражающий содержание микроэлементов.

55. Безопасность пищевых продуктов – это уверенность в том, что (выберите ответ):

- а) пищевой продукт сохранил первоначальные свойства без признаков порчи;
- б) пищевой продукт в достаточном количестве содержит биологически активные вещества;
- в) **пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасность для здоровья нынешнего и будущего поколений;**
- г) пищевые продукты доброкачественные обладают биологической, физиологической и энергетической ценностью.

56. В соответствии с условиями хранения для продовольственных товаров устанавливают срок годности (выберите ответ):

- а) период, в течение которого продукт при соблюдении условий хранения сохраняет свои свойства;
- б) **период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;**
- в) дата, до которой пищевой продукт предлагается потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств;
- г) период, в течение которого продукт остается пригодным для употребления, несмотря на снижение потребительских свойств.

57. Срок хранения пищевого продукта – это (выберите ответ):

- а) **период, в течение которого продукт при соблюдении установленных условий хранения не изменяет, потребительские свойства и может оставаться пригодным для употребления в пищу;**
- б) период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования по назначению;
- в) дата, до которой продукт предлагается потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств;
- г) период, в течение которого продукт не может быть использован по назначению в связи с потерей потребительских свойств.

58. Дату, до которой пищевой продукт может предлагаться потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских характеристик, называют (выберите ответ):

- а) сроком годности;
- б) сроком хранения;
- в) **сроком реализации;**

г) сроком реализации и хранения.

59. Пастеризация молока считается эффективной при отсутствии бактерий группы кишечных палочек (БГПК)

- а) в 3 см<sup>3</sup>
- б) в 6 см<sup>3</sup>
- в) в 8 см<sup>3</sup>
- г) **в 10 см<sup>3</sup>**

60. Изучением количественной характеристики качества пищевых продуктов, т.е. совокупности их свойств и ценности для человека занимается особая отрасль знаний:

- а) метрология;
- б) **квалиметрия;**
- в) логометрия.

61. Метод квалиметрии, основанный на анализе восприятий органов чувств без применения технических измерительных средств:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) **органолептический;**
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

62. Метод квалиметрии, основанный на сборе и анализе мнений потребителей данной продукции:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) **социологический;**
- ж) комбинированный.

63. Метод квалиметрии, включающий несколько методов определения показателей качества:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) **комбинированный.**

64. Метод квалиметрии, учитывающий мнение группы специалистов-экспертов: а) инструментальный;

- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) **экспертный;**
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

65. Метод квалиметрии, основанный на использовании средств измерений:

- а) **инструментальный;**
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

66. Метод квалиметрии, заключающийся в вычислениях по значениям параметров продукции, найденным другими методами:

- а) инструментальный;
- б) **расчетный;**
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

67. Метод квалиметрии, использующий правила прикладной математической статистики и основанный на подсчете числа событий или объектов:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) **статистический;**
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный. б

68. Молоко и молочные продукты в соответствии с ФЗ «О сертификации продукции и услуг» и «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» подлежат обязательному подтверждению соответствия нормативным документам в форме принятия:

- а) декларации о соответствии;
- б) сертификата соответствия;
- в) **декларации о соответствии или сертификата соответствия (имеют равную юридическую силу).**

69. Контроль качества продовольственных товаров должен осуществляться на следующих уровнях:

- а) производственном;
- б) ведомственном;
- в) государственном;
- г) общественном;
- д) **на всех вышеперечисленных.**

70. Производственный контроль – это контроль на всех этапах производства за соблюдением:

- а) стандартов;
- б) медико-биологических требований;
- в) санитарных норм;
- г) **всех вышеперечисленных требований и норм.**

71. На каких этапах производства осуществляется производственный контроль:

- а) этап использования сырья;
- б) этап технологической обработки;
- в) этап хранения;

- г) этап реализации готовой продукции;
- д) **на всех вышеперечисленных этапах.**

72. Производственный контроль на всех стадиях процесса осуществляет:

- а) **служба контроля качества предприятия;**
- б) служба контроля качества ведомства;
- в) служба контроля качества государства.

#### **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 на практике)

**4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке**

##### **4.2.1. Учебная практика:**

<b>Виды работ</b>	<b>Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ВН, У, З)</b>
1. Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах. 2. Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах. 3. Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах. 4. Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах 5. Определение механической загрязненности молока. 6. Методы определения плотности молочного сыра. 7. Методы определения вязкости молочного сыра и продуктов. 8. Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов. 9. Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов. 10. Органолептический анализ молочного сыра и молочных продуктов. 11. Методы выявления ингибирующих веществ в молочном сыре. 12. Методы выявления фальсификации молочного сыра. 13. Методы определения эффективности гомогенизации молока и сливок. 14. Методы определения эффективности пастеризации. 15. Определение промышленной стерильности питьевого молока. 16. Определение степени взбитости мороженого 17. Определение термоустойчивости сливочного масла. 18. Методы определения сыропригодности молока. 19. Методы определения степени зрелости сыра. 20. Методы определения растворимости и класса тепловой обработки сухого молока	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 01. ОК 02., ОК 04. ВН 1-8, У 1-10, З 1-5

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

<b>Виды работ</b>	<b>Коды проверяемых результатов (ПК,</b>
-------------------	--



	<b>ОК, ВН, У, З)</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.</li> <li>2. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции.</li> <li>3. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов.</li> <li>4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции.</li> <li>5. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов.</li> <li>6. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов.</li> <li>7. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов.</li> <li>8. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока.</li> <li>9. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья.</li> <li>10. Проведение контроля технологических параметров фризирования смеси мороженого.</li> <li>11. Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок.</li> <li>12. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога.</li> <li>13. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра.</li> <li>14. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки.</li> <li>15. Проведение контроля процесса фасования различных видов молочных продуктов.</li> <li>16. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного молока, стерилизованного молока.</li> <li>17. 18. Проведение контроля готовых продуктов: ультрапастеризованного молока.</li> <li>19. Проведение контроля готовых продуктов: обогащенного питьевого молока.</li> <li>20. Проведение контроля готовых продуктов: напитков молочных.</li> <li>21. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок.</li> <li>22. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши, йогурта.</li> <li>23. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога.</li> <li>24. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны.</li> <li>25. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст.</li> <li>26. Проведение контроля процесса созревания сыров.</li> <li>26. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров, плавленых сыров</li> <li>28. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока.</li> <li>29. Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром.</li> <li>30. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов.</li> </ol>	<p>ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.  ОК 01. ОК 02., ОК 04.  ВН 1-8,  У 1-10, З 1-5</p>

<p>31. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока.</p> <p>32. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов.</p> <p>33. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов.</p> <p>34. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов.</p> <p>Самостоятельная работа на рабочих местах. разработка схем производственного и микробиологического контроля производства;</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.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке**

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>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах.</li> <li>2. Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах.</li> <li>3. Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах.</li> <li>4. Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах</li> <li>5. Определение механической загрязненности молока.</li> <li>6. Методы определения плотности молочного сырья.</li> <li>7. Методы определения вязкости молочного сырья и продуктов.</li> <li>8. Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов.</li> <li>9. Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов.</li> <li>10. Органолептический анализ молочного сырья и молочных продуктов.</li> <li>11. Методы выявления ингибирующих веществ в молочном сырье.</li> <li>12. Методы выявления фальсификации молочного сырья.</li> <li>13. Методы определения эффективности гомогенизации молока и сливок.</li> <li>14. Методы определения эффективности пастеризации.</li> </ol>	<p>В соответствии с нормативной документацией, технологией и инструкциями</p>

15. Определение промышленной стерильности питьевого молока.
16. Определение степени взбитости мороженого
17. Определение термоустойчивости сливочного масла.
18. Методы определения сыропригодности молока.
19. Методы определения степени зрелости сыра.
20. Методы определения растворимости и класса тепловой обработки сухого молока и замороженных десертов

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.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке** в объеме \_\_\_\_\_ часов

На молочных 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**

1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.
2. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции.
3. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов.
4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции.
5. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов.
6. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов.
7. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов.
8. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока.
9. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья.
10. Проведение контроля технологических параметров фризирования смеси мороженого.
11. Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок.
12. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога.

- В соответствии с нормативной документацией, технологией и инструкциями

13. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра.

14. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки.

15. Проведение контроля процесса фасования различных видов молочных продуктов.

16. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного молока, стерилизованного молока.

17. 18. Проведение контроля готовых продуктов: ультрапастеризованного молока.

19. Проведение контроля готовых продуктов: обогащенного питьевого молока.

20. Проведение контроля готовых продуктов: напитков молочных.

21. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок.

22. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши, йогурта.

23. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога.

24. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны.

25. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст.

26. Проведение контроля процесса созревания сыров.

26. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров, плавленых сыров

28. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока.

29 Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром.

30. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов.

31. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока.

32. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов.

33. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов.

34. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.

35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов.

Самостоятельная работа на рабочих местах. разработка схем производственного и микробиологического контроля производства;

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.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке**

Выполнение практических заданий в ходе экзамена;

#### Задание 1:

Определение органолептических свойств молока.

Место проведения: лаборатория по оценке качества потребительских товаров.

Оборудование: колба, цилиндр, химический стакан. Количество рабочих мест: 5

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение запаха и вкуса молока
- определение цвета молока
- определение консистенции молока

**Задание 2:** Определение примеси соды в молоке-сырье (качественный метод)

Место проведения: лаборатория по оценке качества потребительских товаров.

Оборудование: цилиндр, термометр, чашки Петри, раствор бромтимолового синего.

Количество рабочих мест: 5

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение примеси соды в молоке

#### Задание 3:

Определение плотности молока питьевого и молока – сырья по ГОСТ Р 54758-2011.

Место проведения: лаборатория по оценке качества потребительских товаров.

Оборудование: цилиндр, термометр, ареометр.

Количество рабочих мест: 5

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение плотности молока

#### Задание 4:

Определение кислотности цельномолочной продукции

Место проведения: лаборатория по оценке качества потребительских товаров.

Оборудование: фарфоровая ступка; весы аналитические; термометр; пипетки на 10 см<sup>3</sup>, 20 см<sup>3</sup>, титровальная установка;

Количество рабочих мест: 3

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение кислотности молочных продуктов

#### Задание 5:

Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром

Место проведения: лаборатория по оценке качества потребительских товаров.

Оборудование: фарфоровая ступка; весы аналитические; термометр; пипетки на 10 см<sup>3</sup>, 20 см<sup>3</sup>, сушильный шкаф

Количество рабочих мест: 3

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение контроля готовых продуктов

**Задание 6:**

Контроль качества сырья при производстве мороженого

Место проведения: лаборатория по оценке качества потребительских товаров.

Оборудование: фарфоровая ступка; весы аналитические; термометр; пипетки на 10 см<sup>3</sup>, 20 см<sup>3</sup>;

сушильный шкаф, титровальная установка

Количество рабочих мест: 3

Содержание модуля:

- отбор пробы молока

- контроль качества сырья при производстве мороженого

<b>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>
--

<b>ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>
---

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.02.01. Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	Экзамен	
УП.02	Дифференцированный зачет	
ПП.02	Дифференцированный зачет	

<b>Итоги экзамена по профессиональному модулю</b>
---

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции	
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки	
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	
Дата	Подписи членов экзаменационной комиссии	

## 6. Защита портфолио

Общие компетенции ОК 01., ОК 02., ОК 04., формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля оценивается положительная динамика их формирования, которая подтверждается 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.02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции
  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)
- Грамоты, дипломы, свидетельства, демонстрирующие высокую результативность ВД.

### 4.2. Проверяемые результаты обучения:

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)

#### 4.3. Критерии оценки Оценка портфолио

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Оценка
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции	
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки	



<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции</p>	<p>Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>– Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии