

***ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ***

**по профессиональному модулю  
ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО  
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Форма проведения оценочной процедуры:**

экзамен по модулю

СОГЛАСОВАНО  
заведующий учебно-  
методическим отделом  
*Ивашкина* Н. 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:**

Шевченка М.Н. преподаватель первой квалификационной категории

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

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

Фонды оценочных средств предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения 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 деятельности структурного подразделения.**

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

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.

Итогом этого экзамена является однозначное решение: оценка

### 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

#### 1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствии с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен по МДК.03.01 и по модулю
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	
ОК 01.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций	

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	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	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
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 профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения;</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li> <li>- принятия управленческих решений; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</li> <li>- инструктажа и обучения 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 планировании основных показателей производства;</li> <li>- группировки и анализа информации;</li> <li>- расчета показателей производительности труда;</li> <li>- расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;</li> <li>- расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств;</li> <li>- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции;</li> <li>- оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</li> <li>- учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме;</li> <li>- проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость;</li> <li>- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;</li> <li>- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</li> <li>- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</li> <li>- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</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;</li> <li>- использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);</li> <li>- сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;</li> <li>- осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения;</li> <li>- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;</li> <li>- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</li> <li>- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</li> <li>- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> <li>- определять потребности в рабочей силе;</li> <li>- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</li> <li>- учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и формы организации производственного процесса;</li> <li>- методики расчета выхода продукции;</li> <li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей;</li> <li>- принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>- основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);</li> <li>- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);</li> <li>- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;</li> <li>- основы производственного учета;</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
МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения	Экзамен
УП.03	Дифференцированный зачет
ПП.03	Дифференцированный зачет
ПМ.03	Экзамен по модулю

### **3. Оценка освоения теоретического курса МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения**

#### **3.1. Общие положения**

Основной целью оценки теоретического курса МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: текущий контроль – тестирование, защита ЛПЗ, решение ситуационных задач, защита реферата, доклад; рубежный контроль – контрольная работа; промежуточная аттестация – экзамен по МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения. Успеваемость обучающихся по каждой дисциплине (МДК) оценивается в ходе текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль осуществляется в течение семестра. Рубежный контроль проводится обычно 2-3 раза в течение семестра в соответствии с рабочей учебной программой дисциплины (МДК). Промежуточная аттестация — это экзамен или дифференцированный зачет, установленный учебным планом.

#### **3.2. Задания для оценки освоения МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения**

**Инструкция:** выберите правильный ответ, допишите определения

##### **1. Качество пищевой продукции — это**

---

##### **2. Видами производственного контроля на предприятиях отрасли является**

- а. технохимический
- б. микробиологический
- в. Технический

##### **3. Для осуществления технохимического контроля используют следующие методы:**

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

##### **4. При органолептическом контроле определяют**

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

**5.**

**Градусы**

**Тернера**

**показывают**

---

---

##### **6. Прибор для определения плотности молока?**

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

**7. Цель**

**нормализации**

---

##### **8. Реактив для определения титруемой кислотности?**

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

**9. Для приготовления эталона окраски используют?**

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

**10. Какую кислоту используют при установлении фальсификации молока содой?**

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

**11. Какого сорта сливки не рекомендуется подвергать дезодорации?**

- а. второго сорта
- б. первого сорта

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

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

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

- а. сливочном
- б. для обезжиренного молока
- в. молочном

**14. При какой температуре проводится экспертиза консистенции сливочного масла?**

- а. 10-12
- б. 6-8
- г. 14 -18

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

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

**16. Для определения содержания микроорганизмов в молоке применяют?**

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

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

- а. 1,081-1,082 гр\см<sup>3</sup>
- б. 1,050 -1,051 гр\см<sup>3</sup>
- в. 1,070 - 1,071 гр\см<sup>3</sup>

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

**19. Молоко это:**

- а. эмульсия воды в жире

б. эмульсия жира в воде

**20. Размеры и количество жировых шариков в молоке зависят:**

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

**21. При добавлении к молоку воды плотность его**

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

**22. Поднятие сливок или разбавление обезжиренным молоком вызывает**

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

**23. К технологическим свойствам молока относят:**

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

**24. Преднамеренное изменение состава и свойств натурального молока называется**

---

**25. Молоко, которое по составу и свойствам заметно отличается от нормального молока называется** \_\_\_\_\_

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

---

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

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

**28. Структура, консистенция и рисунок сыра характеризуют**

---

**29. Назовите пороки вкуса сыров**

---

**30. Масса навески при определении содержания жира в сыре**

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

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

- а) вид продукта



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

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

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

**33. Назовите сорта молока в зависимости от его качества.**

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

**34. Какие показатели качества принимаемого молока устанавливаются ежедневно?**

- а) органолептические
- б) массовая доля белка
- в) массовая доля жира
- г) температура
- д) наличие ингибирующих веществ

**35. Какие показатели качества принимаемого молока устанавливаются периодически?**

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

**36. Какое молоко относится к несортному?**

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

**37. В каких случаях допускается принимать молоко плотностью 1026 кг/м<sup>3</sup>, кислотностью 15 оТ или 21 оТ второго сорта?**

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

**38. Какие показатели молока влияют на его сорт?**

- а) органолептические, физико-химические, микробиологические

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

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

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

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

---

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

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

**42. Какое молоко не подлежит приемке на пищевые цели?**

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

**43. Какова цель проведения пробы на фосфатазу?**

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

**44. Какое молоко относится к аномальному?**

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

**45 Технический контроль охватывает следующие стороны контроля на предприятии:**

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

**46 К физико-химическим методам контроля относят определение:**

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

**47. Осуществление технохимического контроля предполагается использование следующих методов:**

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

**48. При техническом контроле контролируют:**

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

**49. Микробиологический контроль позволяет установить:**

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

**50. Расчетные методы контроля позволяют:**

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

**51. Схема организации производственного контроля должна давать представление:**

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

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

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

**53. При контроле режимов и качества санитарной обработки:**

- а) определяют массовую долю составных компонентов, входящих в состав моющих и дезинфицирующих средств;
- б) определяют массовую долю основного компонента, входящего в состав моющих и дезинфицирующих средств;
- в) контролируют концентрацию моющих и дезинфицирующих средств;

- г) контролируют качество мойки согласно соответствующим инструкциям;
- д) контролируют массовую долю активного хлора в дезинфицирующих средствах.

**54. Что такое бактериальная фаза молока?**

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

**55. Какая базисная жирность по Калининградской области**

- а. 3,6%
- б. 3,4%
- в. 3,3%
- г.4%

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

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

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

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

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

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

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

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

**60. Ранне вспучивание сыров вызывается развитием.**

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

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

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

г) излишним накоплением свободных аминокислот

**62 Резинистая консистенция творога и сыра получается вследствие .**

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

**63 Освежающий, слегка острый вкус кефиру придают**

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

**64 Главную роль в образовании структуры сметаны играет**

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

**65. Назовите продукт, для выработки которого гомогенизация нежелательна:**

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

**66 Содержание спирта в кефире зависит от**

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

**67. Главным ароматическим веществом сметаны считается ...**

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

**68. От чего зависит температура сквашивания молока закваской?**

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

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

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

**70 Способность молока к сычужной свертываемости зависит от содержания**

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

**71. Плотность молока понижается**

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

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

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

**73. Цельное молоко имело плотность 1029 кг/ м<sup>3</sup>. После добавления воды плотность его изменилась до 1026 кг/м<sup>3</sup>. Сколько добавлено воды (в %)?**

- а) 5 %
- б) 10 %
- в) 20%
- г) 15%

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

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

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

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

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

- а) оценка качества и приемка сырья
- б) резервирование сырья
- в) нормализация
- г) пастеризация

- д) заквашивание
- е) обезвоживание молочного сгустка
- ж) удаление влаги из молока
- з) получение концентрата жировой фазы

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

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

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

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

**79. Какие виды брожения используют в производстве кисломолочных напитков?**

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

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

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

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

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

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

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

**83. Пути воздействия окружающей среды на промышленную экологическую обстановку:**

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

**84. Пути воздействия промышленной экологической обстановки на молочное сырье:**

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

**85. Пути воздействия промышленной экологической обстановки на молочные продукты:**

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

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

- а) воды;
- б) воздуха;
- в) почвы;
- г) исходного сырья;
- д) энергии.

**87. Экология – это наука, изучающая:**

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

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

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

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

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



д) получили, хранили и транспортировали без всякого нежелательного воздействия на него окружающей среды.

### Ключ к тесту

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

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

### 4.1. Общие положения

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

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

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

### 4.2.1. Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У, З)
1. Методика расчета выхода продукции 2. Формы документов, порядок их заполнения 3. Основные приемы организации работы исполнителей 4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки) 5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени 6. Методика расчета заработной платы 7. Структура издержек производства и пути снижения затрат 8. Методики расчета экономических показателей Контроль за деятельностью структурного подразделения	ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5. ОК 01., ОК 02., ОК 03. ВН 1-15, У1-20, 31-13

### 4.3. Форма аттестационного листа

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

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

<p>в объеме _____ часа На предприятиях области Виды и качество выполнения работ</p>	
<p><b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</b></p>	<p><b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормирование выхода продукции</li> <li>2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения</li> <li>3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения</li> <li>4. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения</li> <li>5. Формы документов, порядок их заполнения</li> <li>6. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения</li> <li>7. Учет готовой продукции</li> <li>8. Учет выполненных работ</li> <li>Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения</li> <li>Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</li> <li>9. Бригадная форма организации труда</li> <li>10. Основные приемы организации работы исполнителей</li> <li>11. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад</li> <li>12. Специальная оценка условий труда и производства</li> <li>13. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов</li> <li>14. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения</li> <li>15. Организация работы коллектива исполнителей</li> <li>16. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения</li> <li>17. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.</li> <li>18. Механизация и автоматизация производственного процесса</li> <li>19. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения</li> <li>20. Механизация и автоматизация производственного процесса</li> <li>21. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения</li> <li>22. Графики выхода на работу, виды графиков</li> <li>23. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</li> <li>24. Определение численности работников производства с учетом производственной программы</li> <li>25. Ведение табеля учета рабочего времени работников</li> <li>26. Сущность оплаты труда</li> <li>27. Методика расчета заработной платы</li> <li>28. Расчет заработной платы работающих на производстве</li> <li>29. Структура издержек производства</li> <li>30. Пути снижения затрат</li> <li>31. Составление калькуляции на различные виды изделий</li> <li>32. Расчет стоимости основных фондов</li> </ol>	<p>- организация технологических процессов производства различных видов молочной продукции;</p> <p>Обеспечение выполнения производственных заданий по объему и качеству производства продукции в установленные сроки;</p> <p>Обеспечивание снижения издержек и контроля экономного расходования сырья и энергии;</p> <p>проведение производственных инструктажей рабочим смены;</p> <p>контроль за соблюдением правил охраны труда, техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка,</p> <p>контроль за соблюдением производственной санитарии и личной гигиены;</p> <p>Ведение первичного производственного учёта сырья, и вспомогательных материалов</p> <p>ведение технологических журналов</p> <p>оформление приемо-сдаточную документацию</p> <p>использование нормативной документацией</p> <p>Определять качественные показатели сырья в соответствии со стандартов органолептически и с помощью приборов;</p> <p>определять количественные показатели сырья;</p> <p>определять пороки молочных продуктов</p> <p>Анализировать причины возникновения пороков</p> <p>разрабатывать меры по их</p>

33. Расчет объема товарной продукции	устранению
34. Расчет цены на продукцию	
35. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции	

Дата « \_\_\_ » . \_\_\_ . 20 \_\_\_

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

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

## **5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена по модулю**

### **5.1. Общие положения**

Экзамен по модулю предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

Выполнение практических заданий в ходе экзамена;

Итогом экзамена является однозначное решение: оценка

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ**

для проведения квалификационного экзамена

Билет 1.

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

Билет 2.

1. Контроль производства сливок.
2. Контроль при сепарировании молока.
3. Методы исследования:
  - Определение кислотности сливок
  - Определение содержания жира в сливках
  - Определение стойкости сливок у нагревания (пастеризации)
  - Определение содержания жира в обезжиренном молоке.

Билет 3.

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

Билет 4.

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

Билет 5.

1. Нормализация высокожирных сливок по влаги (расчёт количества пахты или пастеризованного молока)
2. Определение содержания жира в пахте

3.Контроль посолки масла. (расчёт количества соли, вносимой в высокожирные сливки)

Билет 7.

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

Билет 8.

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

Билет 9.

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

Билет 10.

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

Билет 11.

- 1Контроль нормализации молока
- 2.Методы исследования  
Сычужная проба.
- 3.Определение содержания влаги в мягком сыре

Билет 12

- 1.Контроль посолки сыра.
2. Сычужно-бродильная проба
- 3Определение титруемой кислотности сыворотки

Билет 13

- 1.Контроль созревания сыра
- 2.Проба на брожение
- 2Определение содержания жира в сыре

Билет 14.

- 1.Контроль производства пастеризованного молока. (Требования к сырью, нормализация молока, пастеризация молока, контроль при выпуске)
- 2.Методы исследования  
Определение содержания жира в пастеризованном молоке  
Определение титруемой кислотности пастеризованного молока
- 3.Вспомогательные материалы и тара

Билет 15

1. Контроль производства сметаны. (требования к сырью)
2. Контроль технологического процесса производства сметаны (нормализация сливок, пастеризация сливок)
3. Методы исследования:  
 Определение кислотности сметаны  
 Определение содержания жира в сметане

Билет 16.

1. Контроль производства кисломолочных продуктов (требования к сырью)
2. Контроль технологического процесса
3. Методы исследования:  
 Определение содержания жира  
 Определение кислотности кисломолочных продуктов  
 Определение вязкости кефира.

Билет 17.

1. Контроль производства творога и творожных изделий (требования к сырью)
2. Контроль технологического процесса
3. Методы исследований:  
 Определение кислотности творога и творожных изделий  
 Определение содержания жира  
 Определение влаги экспресс-методом

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

обучающийся освоил(а) программу профессионального модуля

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.03.01. Организация работы структурного подразделения	Экзамен	отлично
УП.03	Дифференцированный зачет	отлично
ПП.03	Дифференцированный зачет	отлично
Итоги экзамена по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствии с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	
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 профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
Дата	Подписи членов экзаменационной комиссии	

## 6. Защита портфолио

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

### 6.1. Тип портфолио – портфолио смешанный

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

Состав портфолио:

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

## 6.2. Проверяемые результаты обучения:

Результаты освоенные общие и профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	– точность и грамотность организации работы по сборникам рецептов и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.
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	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных

средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	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 профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии

### 6.3. Критерии оценки

#### Оценка портфолио

Результаты освоенные общие и профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Оценка
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	– точность и грамотность организации работы по сборникам рецептов и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном;	



	точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	
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 профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии