

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по профессиональному модулю
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ: 13466 МАСЛОДЕЛ, 19067 СЫРОДЕЛ**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Форма проведения оценочной процедуры:
экзамен квалификационный**

Советск
2024 год

СОГЛАСОВАНО
заведующий учебно-
методическим отделом
УМБ 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:

Ивлева Н.Г. преподаватель высшей 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.04 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 13466 Маслодел, 19067 Сыродел по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности – **Выполнение работ по профессиям 13466 Маслодел, 19067 Сыродел.**

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 квалификационный.

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 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и сыра	Молочное сырье принятое в соответствии НТД (ГОСТ Р 52054-2003, Федеральный закон РФ от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию») и отнесенное к определенному сорту согласно заданным условиям	Текущий контроль -устный опрос - тестирование; - письменный опрос - на практических занятиях (при защите практических занятий);
ПК 4.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.	Аппаратурно-технологическая схема производства сливочного масла и молочных консервов, а также подбор и расчет оборудования согласно заданным условиям. <input type="checkbox"/> Последовательное выполнение технологических операций производства сливочного масла и молочных консервов в соответствии с качеством сырья и согласно заданным условиям.	- при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики (по профилю специальности); - при проведении экзаменов по МДК, - итоговый контроль
ПК 4.3. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты	Определять температуру в соответствии с ГОСТ 26754, органолептическая оценка проведена в соответствии с ГОСТ Р - отбор объединенных проб проведен в соответствии с ГОСТ 3622, титруемая кислотность определена по ГОСТ 3624 или рН по ГОСТ Р 53359-2009, массовая доля жира определена по ГОСТ 5867, плотность найдена по ГОСТ 3625, массовая доля белка найдена по ГОСТ 25179, наличие ингибирующих веществ определено в соответствии с ГОСТ 23454 и ГОСТ Р 51600-2000, массовая доля и сухие вещества находятся по ГОСТ 3626-73, термоустойчивость находится по ГОСТ 52253- 2004	по учебные и производственные практики (по профилю специальности) - дифференцированный зачет - итоговый контроль на экзамене квалификационный

ПК 4.4. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	Инструкции по работе с оборудованием	
ПК 4.5. Вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь	Вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь	
ПК 4.6. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	- изготовление бактериальных заквасок и растворов сычужного фермента согласно заданным условиям. - последовательное выполнение технологических операций производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки в соответствии с качеством сырья и согласно заданным условиям.	Текущий контроль -устный опрос - тестирование; - письменный опрос - на практических занятиях (при защите практических занятий); - при выполнении работ на различных этапах учебной и производственной практики (по профилю специальности); - при проведении экзаменов по МДК, - итоговый контроль по учебные и производственные практики (по профилю специальности) - дифференцированный зачет - итоговый контроль на экзамене по модулю
ПК 4.7. Вести технологические процессы производства различных видов сыра	- технологическая схема процесса производства различных видов сыра, а также подбор и расчет оборудования согласно заданным условиям. - последовательное выполнение технологических операций производства различных видов сыра, в соответствии с качеством сырья и согласно заданным условиям	
ПК 4.8. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки	- осуществляется контроль качества сыра и продуктов из молочной сыворотки	
ПК 4.9. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	- обеспечение работы оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	
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	Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
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	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка

	технологий для реализации профессиональной деятельности	дневника; экзамен.
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 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – способность организовывать работу коллектива и команды; – умение осуществлять внешнее и внутреннее взаимодействие коллектива и команды; – знание требований к управлению персоналом; – умение анализировать причины, виды и способы разрешения конфликтов; знание принципов эффективного взаимодействия с потребителями услуг;	Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	демонстрация знаний правил оформления документов и построения устных сообщений; способность соблюдения этических, психологических принципов делового общения; <ul style="list-style-type: none"> – умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; знание особенности социального и культурного контекста;	Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> – знание сущности гражданско - патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии;	Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – умение соблюдать нормы экологической безопасности; – способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности; – знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; знание методов обеспечения ресурсосбережения при выполнении профессиональных задач.	Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– способность работать с нормативно-правовой документацией; демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.	

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья и продукции; - выбора технологической карты производства; - изготовления производственных заквасок и растворов; - выполнения основных технологических расчетов; - ведения процессов изготовления сыра; - участия в оценке качества сыров.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - учитывать поступающее сырье по количеству и качеству; - сортировать сырье по качеству на основе лабораторных и органолептических показателей; - вести расчеты выхода масла с учетом потерь; - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу производства сливочного масла в соответствии с нормативной и технологической документацией; - контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку; - обеспечивать условия хранения масла в камерах; - анализировать причины брака готовой продукции; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; - обеспечивать режимы работы оборудования по производству масла, сыра; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству масла, сыра; - контролировать санитарное состояние оборудования и инвентаря участка - изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра; - контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции; - проверять готовность сгустка и сырного зерна; - проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом; - учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение; - анализировать причины брака готовой продукции; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования к сырью при выработке масла и сыра; - технологические процессы производства масла и сыра; - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции; - требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;

	<ul style="list-style-type: none"> - причины возникновения брака и способы их устранения; - назначение, устройство и принцип действия оборудования для производства масла и сыра; - правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании
--	--

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 13466 Маслодел	Экзамен
МДК.04.02 Выполнение работ по профессии 19067 Сыродел	Экзамен
УП.04	Дифференцированный зачет
ПП.04	Дифференцированный зачёт
ПМ.04	Экзамен квалификационный

3. Оценка освоения теоретического курса МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 13466 Маслодел

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 13466 Маслодел 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.04.01 Выполнение работ по профессии 13466 Маслодел. 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, установленный учебным планом.

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 13466 Маслодел

Инструкция: выберите правильный ответ, допишите определения

1. Сырьём для производства масла коровьего является:

1. Цельное молоко
2. Сыворотка
3. Пахта
4. Сливки

2. Масло коровье представляет собой эмульсию. Какого типа:

1. Масло в воде
2. Вода в масле

3. Какие операции лежат в основе технологического процесса производства масла коровьего?

1. Очистка молока- сепарирование молока – расфасовка
2. Сепарирование - физическое созревание – термомеханическая обработка.
3. Очистка- гомогенизация- сбивание.

4. Какие операции лежат в основе производства масла способом сбивания?

1. Сепарирование - физическое созревание- термомеханическая обработка.
2. Гомогенизация- пастеризация - термомеханическая обработка
3. Сепарирование-пастеризация-сепарирование - термомеханическая обработка

5. Какие операции лежат в основе производства масла способом преобразования высокожирных сливок

1. Сепарирование – физическое созревание – термомеханическая обработка
2. Гомогенизация- пастеризация- термомеханическая обработка
3. Сепарирование – пастеризация- сепарирование- термомеханическая обработка – термостатирование масла

6. Для производства целесообразно подбирать молоко следующего состава:

1. С повышенным содержанием жира и белка.
2. С повышенным содержанием жира и большим диаметром жирового шарика.
3. С большим диаметром жирового шарика и мицелл казеина.

7. Для производства рекомбинированного сливочного масла используют:

1. Натуральное сырьё
2. Молочные консервы

8. Для исправления пороков сливок используют промывку сливок:

1. Водой
2. Маслом
3. Пахтой.

9. Операция удаления из подогретых сливок нежелательных вкусовых и ароматических легко летучих веществ называется:

1. Гомогенизацией
2. Пастеризацией
3. Дезодорацией
4. Вакриацией

10. Операция удаления посторонних запахов продуванием воздуха через тонкий слой сливок называется:

1. Деаэрацией
2. Пастеризацией
3. Вакриацией

11. Термомеханическая обработка сливок под вакуумом для удаления запахов и привкусов называется:

1. Деаэрацией
2. Пастеризацией
3. Вакриацией

12. В основе операции дезодорации сливок в процессе производства масла используется:

1. Удаление из подогретых сливок нежелательных вкусовых и ароматических легко летучих веществ
2. Удаление посторонних запахов продуванием воздуха через тонкий слой сливок

13. В основе операции деаэрации сливок в процессе производства масла используется:

1. Удаление посторонних запахов продуванием воздуха через тонкий слой сливок
2. Термическая обработка сливок под вакуумом для удаления запахов и привкусов

14. В основе операции вакриации сливок в процессе производства масла используется:

1. Термическая обработка сливок под вакуумом для удаления запахов и привкусов.
2. Удаление посторонних запахов продуванием воздуха через тонкий слой сливок

15. Определите режимы пастеризации сливок в производстве масла сладкосливочного:

1. 85-90 грС
2. 95-98 грС

3.90-115грС

4.70-72грС

16. Определите режимы пастеризации сливок в производстве масла «Вологодского»:

1.85-90грС

2.95-98грС

3.90-115грС

4.70-72грС

17. Определите режимы пастеризации сливок в производстве масла кисломолочного:

1.85-90грС

2.95-98грС

3.90-115грС

4.70-72грС

18. Почему для «Вологодского» масла используют высокотемпературный и продолжительный режим пастеризации сливок?

1. Для получения характерного вкуса и аромата масла.

2. Для предотвращения окислительной порчи масла.

3. Для обеспечения стойкости в хранении масла

19. Почему для производства кисломолочного масла температура пастеризации сливок не должна превышать 90грС?

1. Для предотвращения денатурации SH-групп, участвующих в формировании вкуса и аромата масла.

2. Для обеспечения стойкости масла в хранении масла

20. В результате нарушения, какой операции технологического процесса масло получается мажеобразной или твёрдой консистенции с большим отходом жира в пахту?

1. Сепарирования

2. Гомогенизации.

3. Физического созревания.

21. При ускоренном режиме физического созревания сливок используют:

1. Одноступенчатый режим охлаждения сливок.

2. Многоступенчатый режим охлаждения сливок

22. При длительном режиме физического созревания сливок используют:

1. Одноступенчатый режим охлаждения сливок.

2. Многоступенчатый режим охлаждения сливок

23. Повышается отход жира в пахту, сокращается продолжительность сбивания, получается масло мягкой мажущейся консистенции?

1. При недостаточном созревании сливок

2. При излишнем созревании сливок

24. Увеличивается продолжительность сбивания и масло получается грубой консистенции?

1. При недостаточном созревании сливок

2. При излишнем созревании сливок

25. Расставьте последовательно этапы маслообразования при периодическом сбивании?

1. Этап образования масляного зерна

2. Этап образования пены.

3. Этап разрушения пены.

26. Как изменяется с повышением содержания жира в сливках температура сбивания?

1. Повышается.
2. Понижается.

27. В весенне – летний период температура сбивания масла:

1. 7-10грС
2. 10-13грС

28. В осеннее - зимний период температура сбивания масла:

1. 7-10грС
2. 10-13грС

29. С повышением температуры сбивания масла продолжительность сбивания:

1. Сокращается
2. Увеличивается
3. Не изменяется.

30. С повышением температуры сбивания масла масляное зерно получается:

1. Мягкой консистенции
2. Твёрдой консистенции
3. Крошливой консистенции

31. С повышением температуры сбивания масла содержание жира в пахте:

1. Увеличивается
2. Уменьшается
3. Остаётся постоянным

32. С понижением температуры сбивания масла продолжительность сбивания:

1. Сокращается
2. Увеличивается
3. Не изменяется

33. С понижением температуры сбивания масла масляное зерно получается:

1. Мягкой консистенции
2. Твёрдой консистенции
3. Крошливой консистенции

34. С понижением температуры сбивания масла содержание жира в пахте:

1. Увеличивается
2. Уменьшается
3. Остаётся постоянным

35. Размер готового масляного зерна в маслоизготовителях непрерывного действия составляет:

1. 1-3мм
2. 3-4мм

36. Размер готового масляного зерна в маслоизготовителях периодического действия составляет:

1. 1-3мм
2. 3-4мм

37. Массовая доля жира в пахте при сбивании в маслоизготовителях периодического действия составляет:

1. Около 0,7%
2. Около 0,5%

38.Массовая доля жира в пахте при сбивании в маслоизготовителях непрерывного действия составляет:

- 1.Около 0,7%
- 2.Около 0,5%

39.На сколько повышается температура сливок в процессе сбивания?

1. 2-3грС
2. 5-6грС
3. 8-10грС

40.скакой целью проводится подогрев сливок перед сбиванием в производстве масла?

- 1.Для обеспечения равновесия между твёрдой и жидкой фазой молочного жира.
- 2.Для равномерного распределения жира в сливках.
- 3.Для предотвращения отстоя жира.

41. В каких видах масла не предусмотрено промывание масляного зерна?

1. Сладкосливочное.
2. «Любительское»
3. «Крестьянское»

42. В каких видах масла предусмотрено промывание масляного зерна?

1. Сладкосливочное.
2. «Любительское»
3. «Крестьянское»

43. В маслоизготовителях непрерывного действия посолка возможна:

1. Рассолом
- 2.Сухой солью
- 3.И рассолом, и сухой солью

44.Содержание влаги в масле методом сбивания регулируют:

- 1.Частотой вращения маслобойки.
- 2.Уровнем пахты
- 3.Количеством промывной воды

45 Содержание влаги в масле методом непрерывного сбивания регулируют:

- 1.Чатотой вращения шнеков.
- 2.Количеством промывной воды.

46.При длительной механической обработке масла может возникнуть порок:

- 1.Засаленность.
- 2.Крошливость.
- 3.Мраморность

47.Принедостаточной механической обработке масла может возникнуть порок:

- 1.Выделение влаги.
- 2.Крошливость.
- 3.Мажущая консистенция.

47.В основе производства масла методом преобразования высокожирных сливок лежит процесс:

- 1.Термомеханиеская обработка
- 2.Механическая обработка.
- 3.Физико- химическая обработка.

48. Сырьём для производства масла методом преобразования высокожирных сливок является:

1. Молоко
2. Сливки,
3. Высокожирные сливки

49. Процесс термомеханической обработки масла методом преобразования условно делят на:

1. Три стадии
2. Две стадии
3. Четыре стадии

50. По Государственному стандарту на сливки их делят на:

1. три сорта
2. два сорта
3. два сорта и несортные.

52. Количество закваски, вносимой в высокожирные сливки при производстве кисломолочного масла:

1. 5-8%
2. 2-3%
3. 4-6%

53. Количество лимонной кислоты, вносимой в сливки при производстве кисломолочного мала из расчёта на 1т

1. 200гр.
2. 180гр
3. 100гр

54. Факторы, влияющие на отвердевание жира в сливках?

1. температура
2. продолжительность созревания
3. жирность сливок

55. Для производства масла «Вологодского» используют сливки с массовой долей жира:

1. от 25 до 28 %
2. от 35 до 38%
3. от 30 до 35%

56. Для производства рекомбинированного сливочного масла используют:

1. сливочное мало
2. сухое молоко
3. сухие сливки
4. сливки

57. Для посолки масла используют рассол концентрацией:

1. 10%
2. 25%
3. 30%

58. Массовая доля жира топленого мала составляет:

1. не менее 82%
2. не менее 99%
3. не менее 72%

59. Кислотность сливок для второго сорта при жирности 32-37грС не выше:

1. 14грТ
- 2 19грТ
3. 17грТ

60.Массовая доля жира десертного масла

- 1.72,5%
- 2.52%
- 3 57%
- 4.82%

61.Высокие температуры пастеризации сливок при производстве масла объясняются

- а) большим содержанием жира в сливках
- б) необходимостью разрушения фермента липазы
- в) необходимостью разрушения фермента фосфатазы
- г) низким содержанием белка

62. Масло, полученное методом преобразования высокожирных сливок, по сравнению с маслом, полученным методом сбивания, имеет ...

- а) более высокое содержание воздушной фазы
- б) более низкую степень дестабилизации жира
- в) более тонкое распределение жировой фазы
- г) повышенную стойкость при хранении

63 Чем обусловлена пищевая ценность масла?

1. наличием большого количества белка лактозы, минеральных веществ, жиро-и водорастворимых витаминов
2. наличием большого содержания молочного жира и переходящими в него из сливок белков, фосфолипидов, жиро-и дорастворимых витаминов, β каратина, лактозы, минеральных веществ

64. Что происходит с жировой эмульсией в результате механической обработки сливок при их сбивании в маслоизготовителе?

1. частично разрушается
2. остается без изменения
3. полностью разрушается

65. Какими методами вырабатывается сливочное масло?

1. методом коагуляции
2. методом рефракции
3. методом сбивания сливок
4. методом преобразования высокожирных сливок

66. Сливочное масло, выработанное летом имеет...

1. твердую и крошливую консистенцию
2. мягкую и мажущуюся консистенцию
3. мягкую и салистую консистенцию
4. грубую консистенцию

67. Процесс физического созревания сливок необходим только в методе?

1. сбивания сливок
2. преобразования высокожирных сливок

68. Что необходимо для превращения высокожирных сливок в масло?

1. дестабилизация жировой эмульсии

2. гомогенизация

69. Какие используют жироскопы для определения жира в сливках?

1. молочный
2. сливочный
3. обычный стеклянный

70. Что наблюдается в молоке при повышении температуры сепарирования?

1. коагуляция белков и образование комочков жира
2. вспенивание обезжиренного молока и сливок
3. дробление жировых шариков

71. Массовая доля жира в сливочном масле находится в пределах

1. 62,5% - 82,5%
2. 56% - 61,5%
3. 76,5% - 80,2%

72. На что влияет степень отвердевания жира?

1. консистенцию готового продукта
2. цвет
3. эластичность

73. Что влияет на степень отвердевания жира?

1. температура
2. продолжительность охлаждения
3. химический состав жира

74. Какое влияние оказывает пастеризация на жировую фазу сливок?

1. увеличение среднего диаметра жировых шариков.
2. уменьшение среднего диаметра жировых шариков

75. Дать определение сливочного масла?

Сливочное масло – _____

76. Температура пастеризации сливок, идущих для получения сливочного масла?

1. 80- 94С
2. 72-76С
3. 65 -72С

77. Стабильность жировой фазы сливок зависит

1. от размера жировых шариков
2. содержания жира
3. структуры оболочек жировых шариков

78. Выраженность вкуса и запаха масла зависит от

1. состава сливок
2. времени года
3. условий тепловой обработки
4. биологического созревания сливок
5. метода получения

79. Устойчивая эмульсия жира в воде (плазме)?

- А. Сливки
- Б. Пахта
- В. Сливочное масло

80. Что представляет собой сливочное масло?

- А. Высокожирные сливки
- Б. Концентрат молочного жира
- В. Устойчивую эмульсия жира в воде

81. Химический состав масла зависит от:

- А. От химического состава молока
- Б. Время года, возраста, питания животного
- В. Вида выработки

82. Что образуется при сбивании сливок?

- А. Пахта
- Б. Сливки
- В. Масленное зерно

83. Что входит в режимы физического созревания?

- А. Продолжительность выдержки
- Б. Закваска
- В. Температура

84. Какие методы используют для изготовления масла?

- А. Сепарирование
- Б. Сбивание сливок
- В. Преобразование сливок

85. Какая критическая температура отвердевания жира считается нормальной?

- А. 13-14
- Б. 16-18
- В. 10-13

86. При какой температуре пастеризируют сливки?

- А. 98-99
- Б. 76-79
- В. 65-80

87. Что представляют собой сливки?

- А. Эмульсию жира
- Б. Пахта
- В. Стабильность жировой фазы

88. Содержание жира в сливках в зависимости от метода выработки масла должно составлять?

- А. 28-31% Б. 32-37% В. 35-45%

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		
Ответ	б	в	а	в	г	а	б	г		

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности знаний:

Уровень выполнения контрольного мероприятия	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольную точку)	Правильных ответов
Отличный	85,1 - 100 %	74-88
Хороший	65,1 - 85 %	60- 73
Удовлетворительный	50,1 - 65 %	45-59
Неудовлетворительный	0 - 50 %	0 – 44

3.2.2. Задания для оценки освоения МДК.04.02 Выполнение работ по профессии 19067

Сырдел

Инструкция: выберите правильный ответ, допишите определения

1. Расположите в порядке следования основные стадии сычужного свертывания

- 1) ферментативная стадия
- 2) стадия массовой коагуляции
- 3) стадия структурообразования и упрочнения сгустка
- 4) стадия синерезиса

2. Какова цель проведения пробы на фосфатазу

1. косвенная характеристика бактериальной обсеменённости
2. определение термоустойчивости
3. установление наличия ингибирующих веществ

3. Молоко считается сыропригодным, если в нем ...

- 1) высокое содержание каппа-казеина
- 2) высокое содержание гамма-казеина
- 3) содержание сывороточных белков - 1 %
- 4) содержание кальция - 110-120 мг%

4. Во время созревания молока при выработке сыра происходит

- 1) изменяется кислотность на 5-10 °Т
- 2) соли кальция частично переходят из коллоидного в ионо-дисперсное состояние
- 3) накапливаются полипептиды
- 4) накапливаются свободные жирные кислоты

5. Расставьте сыры в порядке возрастания в их составе доли растворимого белка

- 1) брынза
- 2) голландский сыр
- 3) советский сыр
- 4) сыр Рокфор

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

- 1) излишним накоплением молочной кислоты
- 2) высоким содержанием кальция в нераспавшемся параказеиновом комплексе
- 3) низким содержанием влаги
- 4) излишним накоплением свободных аминокислот

7. Приведите в соответствие ароматические вещества, главным образом отвечающие за формирование вкуса этого сыра

- 1) советский сыр
- 2) сыр Рокфор
- 3) российский сыр
- 4) низкомолекулярные летучие жирные кислоты (уксусная, пропионовая, масляная)
- 5) среднецепочечные жирные кислоты в острый вкус (валериановая, капроновая, каприловая)
- 6) альдегид, обладающий сильным сырным запахом, -метиональ

8. Ранне вспучивание сыров вызывается развитием ...

- 1) маслянокислых бактерий
- 2) кишечной палочки
- 3) уксуснокислых бактерий
- 4) уксуснокислых бактерий

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

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

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

- 1) спиртовое
- 2) молочнокислое
- 3) маслянокислое
- 4) пропионовокислое
- 5) уксуснокислое

11. Расфасовка плавленого сыра проводится:

- 1) в охлаждённом виде
- 2) в горячем виде

12. Какие соли - плавители применяют при производстве плавленых сыров?

- 1) натриевую соль фосфорной кислоты
- 2) натриевую соль лимонной кислоты
3. Натриевую соль виннокаменной кислоты
- 4) Йодированную соль

13. Можно ли перерабатывать сыры с ярко выраженными пороками вкуса и запаха для производства плавленого сыра?

- 1) да
- 2) нет

14. Температура парафинового сплава при парафинировании сыров:

- 1) 120-130гр
- 2) 140- 160гр
- 3) 130-150гр

15. От каких показателей зависит выход зрелого сыра?

- 1) количества сухих веществ
- 2) соблюдения технологических режимов
- 3) Условий созревания сыра
- 4) продолжительности посолки

16. Факторы, влияющие на усушку сыра?

- 1) освещение
- 2) температура
- 3) Влажность
- 4) Размер сыра
- 5) характер корки

17. Сколько отделений подвала необходимо иметь для нормального проведения процесса созревания сыра

- 1) 2
- 2) 4
- 3) 1

18. Степень просаливания сыра зависит от:

- 1) Вида сыра
- 2) Температуры посолки
- 3) Влажности сырной массы
- 4) Концентрации соли
- 5) Способа посолки

19. Способы посолки:

1. сухой солью
2. комбинированный
3. Шприцеванием
4. Орошение головок сыра рассолом
5. посолка в зерне
6. посолка в рассоле
7. Все варианты верны

20. Цель прессования сыра

1. удаление излишней свободной сыворотки
2. придания сыру правильной формы
3. Создания на поверхности сыра гладкой замкнутой корки
4. придания сыру вкуса

21. Способы образования пласта

1. в ванне
2. в формовочном аппарате
3. В сыроизготовителе

22. Перечислить способы формования сыра:

1. наливом
2. насыпью
3. Из пласта

23. Синерезис — это... физико-химический процесс разделения системы на твёрдую и жидкую фазу

24. Цель обработки сгустка:

1. обезвоживание сгустка
2. наращивание кислотности
3. регулирование состава микрофлоры
4. все варианты верны

25. Подготовка молока к свёртыванию включает следующие операции:

1. пастеризация
2. стандартизацию смеси
3. внесение солей кальция
4. внесение бактериальной закваски
5. Внесение селитры
6. подкрашивание молока

26. Оптимальный режим пастеризации в сыроделии

1. 74-76гр выдержка 20- 25с
2. 72-74гр.выдержка 20- 25 с
3. 90-95 гр выдержка 10-15 мин

27. Определить недостающие технологические операции при производстве твёрдых сычужных сыров

1. приёмка молока
2. созревание молока
3. свёртывание
4. формование
4. прессование
5. посолка
6. созревание
7. парафинирование или покрытие защитной пленкой
8. подготовка молока к свёртыванию
9. обсушка

28. Концентрация рассола при посолке твёрдых сыров

1. 23-24%
2. 40-42%
3. 17-18%

29. Продолжительность обсушки сыра после посолки

1. 16-10час
2. 2-3суток
3. 1- месяц

30. Физико-химический процесс разделения системы на твёрдую и жидкую фазу

1. удельная поверхность
2. синерезис
3. концентрация геля

31. Что указывает на непрочный сгусток

1. неровный излом сгустка
2. мелкие кусочки белка
3. мутно - беловатая сыворотка
4. светло- зелёный цвет сыворотки

32. Полное время анализа бродильной пробы

1. 24 час
2. 12час
3. 20час

33. Температура молока при проведении сычужной пробы

1. 37 гр
2. 35 гр

3. 40 гр.

34. Готовность сгустка определяют:

1. по его прочности
2. по кислотности сыворотки
3. по цвету сгустка

35. При выработке, какого сыра не применяют полную посолку сырной массы

1. домашний
2. чеддер
3. рокфор

36. Полное время анализа бродильной пробы

1. 24 час
2. 12 час
3. 20 час

33. Температура молока при проведении сычужной пробы

1. 37 гр
2. 35 гр
3. 40 гр.

34. Готовность сгустка определяют:

1. по его прочности
2. по кислотности сыворотки
3. по цвету сгустка

35. Полное время анализа бродильной пробы

1. 24 час
2. 12 час
3. 20 час

36. Температура молока при проведении сычужной пробы

1. 37 гр
2. 35 гр
3. 40 гр.

37. Готовность сгустка определяют:

1. по его прочности
2. по кислотности сыворотки
3. по цвету сгустка

38. В течении какого времени в процессе созревания сыра молочный сахар полностью сбраживается в молочную кислоту

1. 5-10 дней
2. 10-15 дней
3. 2-3 дня

39. Полное время анализа сычужно-бродильной пробы

1. 24 час
2. 12 час
3. 20 час

40. Температура молока при проведении сычужной пробы

1. 37 гр

2. 35 гр
3. 40 гр.

41. Готовность сгустка определяют:

1. по его прочности
 2. по кислотности сыворотки
 3. по цвету сгустка
- парафинирование или покрытие сыров защитными плёнками 10
обработка сгустка 5

42. Какое молоко относится ко 2 типу по времени свёртывания при проведении сычужной пробы

1. 15 мин.
2. 10 мин.
3. 10-15 мин

43. Температура водяной бани при определении масляно кислых бактерий

1. 60 грС
2. 80 грС
3. 37-38 грС

44. Количество молока для проведения сычужно-бродильной пробы

1. 10 мл.
2. 30 мл.
3. 20 мл.

45. Время проведения анализа на бродильную пробу

1. 24 часа.
2. 12 часов.
3. 20 часов

46. Определение кислотности молока (ход анализа)

1. 20 мл дисцилированной воды + 10 мл молока + 3 капли фенолфталеина
2. 10 мл. молока + 20 мл дисцилированной воды + 3 капли фенолфталеина
3. 10 мл. дисцилированной воды + 20 мл молока + 3 капли фенолфталеина

47. Физико-химическими показателями молока – сырья для сыроделия, нормируемыми ТУ 9811-153-04610209-2004, являются:

1. массовая доля жира, массовая доля белка, кислотность активная, температура замерзания, группа чистоты;
2. массовая доля жира, массовая доля белка, температура замерзания, кислотность титруемая, плотность;
3. массовая доля жира, массовая доля белка, кислотность титруемая, группа чистоты, плотность;
4. массовая доля жира, массовая доля белка, температура замерзания, кислотность активная, плотность;
5. массовая доля жира, массовая доля белка, плотность, кислотность активная, механическая загрязненность;

48. В зависимости от температурных границ роста микроорганизмов, входящих в состав микрофлоры выделяют:

- 1) мезофильные;
- 2) ацидофильные;
- 3) термофильные;
- 4) бифидобактерии;
- 5) смешанные.

49. В состав мезофильных бактериальных заквасок и концентратов входят следующие группы микроорганизмов:

- 1) энтерококки;
- 2) лактококки;
- 3) лейконостоки;
- 4) молочнокислые палочки;
- 5) бифидобактерии.

50. В зависимости от физического состояния и способов производства бактериальные закваски и бактериальные препараты выпускают:

- 1) жидкие;
- 2) сухие, получаемые сублимационной и распылительной сушкой;
- 3) моновидные;
- 4) сухие, получаемые сушкой адсорбентами;
- 5) замороженные;

51. Сильными кислотообразователями заквасочных культур являются:

- 1) сливочный стрептококк;
- 2) ароматобразующий стрептококк;
- 3) болгарская палочка;
- 4) ацидофильная палочка;
- 5) мезофильный стрептококк.

52. Последовательность приготовления производственных заквасок на молокоперерабатывающих предприятиях:

- 1) первичная – вторичная – производственная закваска;
- 2) лабораторная – пересадочная – производственная закваска;
- 3) пересадочная – первичная – производственная закваска;
- 4) первичная – производственная закваска;
- 5) вторичная – лабораторная – производственная закваска.

53. Бактериальные закваски и препараты в зависимости от числа видов микроорганизмов, входящих в них бывают:

- 1) смешанные;
- 2) моновидные;
- 3) концентрированные;
- 4) поливидные;
- 5) интегрированные.

54. Усиленный контроль закваски осуществляется:

- 1) при нормальной работе заквасочного отделения;
- 2) при выпуске качественной закваски;
- 3) при выпуске доброкачественной продукции;
- 4) при эпидемиологическом неблагополучии в регионе;
- 5) в случае возникновения пороков или отклонений в качестве произведенной закваски, или отклонений в работе оборудования заквасочного отделения.

55. Облегченный контроль может быть введен при наличии следующих условий:

- 1) готовая продукция отвечает гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2 1078 – 01);
- 2) готовая продукция отвечает требованиям нормативной документации на данный вид продукта;
- 3) в регионе имеется полное эпидемиологическое благополучие, как среди населения, так и среди молочного стада;
- 4) в случае отклонений в работе оборудования;

5) молочное сырье, используемое для производства заквасок, в течение не менее 6 месяцев удовлетворяет соответствующим требованиям.

56. При выборе моющего средства необходимо учитывать:

- 1) вид и свойства обмываемых загрязнений;
- 2) состав продукта, соприкасающегося с поверхностью оборудования или тары;
- 3) способ мойки;
- 4) материал, из которого изготовлено оборудование, качество механической обработки поверхности оборудования, подвергаемого мойке и ее площадь;
- 5) качество применяемой воды.

57. Основные химические вещества, входящие в состав щелочных моющих средств:

- 1) каустическая сода;
- 2) кальцинированная сода;
- 3) силикат натрия;
- 4) сульфаминовая кислота;
- 5) кремнекислый натрий.

58. Кислотные препараты обладают способностью:

- 1) реагировать с солями молока и воды;
- 2) понижать поверхностное натяжение воды;
- 3) не вступать в химическую реакцию с нерастворимыми солями пригара;
- 4) реагировать с органическими и неорганическими нерастворимыми солями молочного камня и пригара, переводя их в растворимые соли;
- 5) повышать поверхностное натяжение воды.

59. Реакционная способность кислот по уменьшению силы воздействия на загрязнения:

- 1) азотная, сульфаминовая, соляная, фосфорная;
- 2) сульфаминовая, соляная, фосфорная, азотная;
- 3) соляная, сульфаминовая, азотная, фосфорная;
- 4) фосфорная, сульфаминовая, соляная, азотная;
- 5) азотная, соляная, сульфаминовая, фосфорная.

60. К дезинфектантам предъявляют следующие требования:

- 1) не токсичность в установленных концентрациях;
- 2) высокая моющая способность;
- 3) хорошая растворимость в воде;
- 4) высокая щелочность;
- 5) оказание незначительного повреждающего действия на оборудование;

61. На эффективность мойки влияют следующие факторы:

- 1) характер загрязнения;
- 2) концентрация и температура моющего раствора;
- 3) концентрация дезинфектанта;
- 4) время мойки;
- 5) скорость движения моющего раствора и его пенообразующая способность;

62. Существуют следующие способы мойки оборудования:

- 1) ручная мойка;
- 2) механизированная мойка;
- 3) смешанная мойка;
- 4) циркуляционная мойка;
- 5) автоматизированная мойка.

63. К физическим методам дезинфекции относят обработку:

- 1) горячей водой;
- 2) горячим воздухом;
- 3) острым паром;
- 4) ультразвуком;
- 5) УФ-лучами;

64. Порядок санитарной обработки оборудования 3-ей группы:

- 1) предварительное ополаскивание теплой водой – циркуляция щелочным раствором – ополаскивание – циркуляция кислотным раствором – ополаскивание водой – циркуляция горячей водой;
- 2) ополаскивание – циркуляция кислотным раствором – ополаскивание водой – циркуляция щелочным раствором – ополаскивание – циркуляция горячей водой;
- 3) предварительное ополаскивание теплой водой – циркуляция кислотным раствором – ополаскивание водой – циркуляция щелочным раствором – ополаскивание – циркуляция кислотным раствором – циркуляция горячей водой;
- 4) ополаскивание водой – циркуляция щелочным раствором – циркуляция горячей водой – циркуляция кислотным раствором – предварительное ополаскивание;
- 5) циркуляция горячей водой – предварительное ополаскивание теплой водой – циркуляция щелочным раствором – ополаскивание водой – циркуляция кислотным раствором – ополаскивание водой.

65. Порядок санитарной обработки оборудования, не соприкасающегося с горячим молоком, при ручном способе мойки:

- 1) ополаскивание водой – обработка кислотным раствором – ополаскивание теплой водой – дезинфекция – ополаскивание водой;
- 2) ополаскивание теплой водой – дезинфекция – ополаскивание водой – обработка щелочным раствором – ополаскивание водой;
- 3) обработка щелочным раствором – ополаскивание теплой водой – обработка кислотным раствором – дезинфекция – ополаскивание водой;
- 4) дезинфекция – ополаскивание водой – обработка щелочным раствором – ополаскивание теплой водой – ополаскивание водой;
- 5) ополаскивание водой – обработка щелочным раствором – ополаскивание теплой водой – дезинфекция – ополаскивание водой.

66. К упаковке предъявляют следующие требования:

- 1) соответствие санитарным и гигиеническим нормам безопасности;
- 2) экологичность;
- 3) технологичность в изготовлении и использовании;
- 4) привлекательность и удобство для потребителя;
- 5) обязательная устойчивость на поверхности;

67. Классификация тары по признакам:

- 1) по назначению;
- 2) по способу утилизации;
- 3) по отношению к механическим воздействиям;
- 4) по способу транспортировки;
- 5) по кратности использования;

68. Выбор упаковки для определенного вида продукции производится на основании анализа следующих вопросов:

- 1) каковы функции упаковки;
- 2) каковы отношения руководителя к данному виду упаковки;
- 3) каковы преимущества и недостатки данной упаковки;
- 4) какова стоимость упаковки;
- 5) какой тип упаковки наиболее пригоден для предполагаемого продукта.

69.Преимущества упаковки из стекла:

- 1) гигиеничность;
- 2) большие ресурсы сырья для изготовления стеклянной тары;
- 3) многократное использование;
- 4) незначительная масса;
- 5) низкая стоимость сырья для изготовления стеклянной тары;

70.Преимущества тары из полимерных материалов:

- 1) небольшая масса;
- 2) небольшая стоимость;
- 3) высокая прочность;
- 4) возможность придания любой формы;
- 5) возможность нанесения любой типографской печати;

71. По виду материала тара подразделяется на:

- 1) деревянную;
- 2) металлическую;
- 3) полимерную;
- 4) стеклянную;
- 5) бумажную;

72. Преимущества тары из комбинированного материала:

- 1) дешевизна;
- 2) светонепроницаемость;
- 3) увеличение прочностных свойств;
- 4) газонепроницаемость, ароматонепроницаемость;
- 5) жесткость.

73.Преимущества металлической тары для молочных консервов:

- 1) высокая механическая прочность;
- 2) дешевизна;
- 3) устойчивость к воздействию внутреннего давления;
- 4) небольшая масса.
- 5) микробиологическая устойчивость;

74. Затраты на тару:

- 1.) не влияют на стоимость продукта;
- 2) влияют на стоимость продукта;
- 3) занимают незначительное место в экономике предприятия;
- 4) занимают важное место в экономике;
- 5) достигают до 15% от стоимости готовой продукции.

Ключ к тесту

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	2	1	3	5	1	4	3	2	5	5
Вопрос	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ	5	2	1	3	4	5	2	1	3	4
Вопрос	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Ответ	2	3	2	1	5	2	3	4	5	1
Вопрос	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Ответ	1	2	3	1	4	5	2	1	3	5
Вопрос	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
Ответ	3	2	1	4	2	5	1	4	3	2
Вопрос	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60

Ответ	1	2	5	1	5	2	3	1	4	3
Вопрос	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
Ответ	2	5	1	5	1	5	2	4	1	3
Вопрос	71	72	73	74						
Ответ	3	2	1	4						

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности знаний:

Уровень выполнения контрольного мероприятия	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольную точку)	Правильных ответов
Отличный	85,1 - 100 %	64-74
Хороший	65,1 - 85 %	51- 63
Удовлетворительный	50,1 - 65 %	38-50
Неудовлетворительный	0 - 50 %	0 – 37

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. Учёт поступающего сырья (молока и сливок) и количества произведенного масла (продуктовые расчёты). 2. Составление аппаратурно-технологических схем производства масла различными методами. 3. Определение массовой доли влаги и жира в масле. 4. Определение кислотности масла. 5. Определение термоустойчивости масла. 6. Оценка качества масла. Изучение безопасных методов работы в молочной лаборатории и соблюдение правил санитарии и личной гигиены. 7. Изучение правил приёмки молока НТД на заготавливаемое молоко. 8. Изучение порядка проведения органолептической оценки сырья и правил отбора проб молока для анализа. 9. Проведение отбора проб молока. 10. Органолептическая оценка сырья, внешний осмотр тары, выявление несортного молока. 11. Изучение устройства весов и основных правил взвешивания. Взвешивание поступающего сырья. 12. Оформление товарно-транспортных накладных на приёмку молока. 13. Заполнение журнала приёмки молока. Приготовление моющих растворов и правильное их применение. 14. Мойка и дезинфекция технологического оборудования. 15. Поддерживание и контроль температурных режимов пастеризации и охлаждения молока в соответствии с требованиями технологической инструкции. 16. Регулирование массовой доли жира сливок и степени обезжиривания молока притоком его и регулировочным краном на выходе сливок и обезжиренного молока. 17. Сборка барабана сепаратора, приёмно-отводящего устройства, проверка	ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6. ПК 4.7. ПК 4.8. ПК 4.9. ОК 01., ОК 02., ОК 03. ОК 04. ОК.05. ОК.06. ОК 07. ОК 08. ОК.09. ПО1-6, У1-18, 31-7

барабана на герметичность. Запуск электродвигателя привода сепаратора и вывод его на рабочий режим. 18. Отбор проб пастеризованного молока и контроль эффективности пастеризации. 19. Технологические процессы производства сыра	
--	--

4.3. Форма аттестационного листа

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

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

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

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

<p>1. Выполнение работ по распределению сырья по видам производства в зависимости от его качества</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> отбор проб молока и подготовка их к анализу, определение температуры молока. <input type="checkbox"/> определение органолептических свойств молока; <input type="checkbox"/> определение содержания массовой доли жира в молоке; <input type="checkbox"/> определение титруемой кислотности молока; <input type="checkbox"/> определение плотности молока; определение примеси аномального молока; <input type="checkbox"/> определение в молоке нейтрализующих и консервирующих веществ; <input type="checkbox"/> способы выделения белков из молока и методы определения их количественного содержания; <input type="checkbox"/> определение термоустойчивости молока. <p>2. Проведение контроля за технологическим процессом производства различных видов сливочного масла и сыра:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> освоение требований, предъявляемых к сырью, направляемому на производство сливочного масла; <input type="checkbox"/> освоение устройства и принципа работы и правил безопасного обслуживания сепаратора-сливкоотделителя; <input type="checkbox"/> освоение устройства и принципа работы оборудования для тепловой обработки сливок (пластинчатых пастеризационно-охладительных установок, трубчатых пастеризаторов); <input type="checkbox"/> освоение устройства и принципа работы оборудования для охлаждения сливок; <input type="checkbox"/> освоение устройства и принципа действия оборудования для физического созревания сливок <input type="checkbox"/> освоение физико-химические процессов, протекающих при физическом созревании сливок; <input type="checkbox"/> освоение устройства и принципа действия оборудования для дезодорирования сливок; <input type="checkbox"/> освоение проведения расчетов по нормализации высокожирных сливок; <input type="checkbox"/> освоение устройства и принципа работы маслоизготовителей (маслообразователей); <input type="checkbox"/> освоение видов упаковки для сливочного масла; <input type="checkbox"/> провести теххимический и микробиологический контроль технологического процесса производства сливочного масла <p>♣ Оценка сортности по микробиологическим и биохимическим</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологических процессов производства различных видов молочной продукции; Обеспечение выполнения производственных заданий по объему и качеству производства продукции в установленные сроки; Обеспечивание снижения издержек и контроля экономного расходования сырья и энергии; проведение производственных инструктажей рабочим смены; контроль за соблюдением правил охраны труда, техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, внутреннего трудового распорядка, контроль за соблюдением производственной санитарии и личной гигиены; Ведение первичного производственного учёта сырья, и вспомогательных материалов ведение технологических журналов оформление приемо-сдаточную документацию использование нормативной документацией Определять качественные показатели сырья в соответствии со стандартов органолептически и с помощью приборов; определять количественные
--	---

<p>показателям поступившего сырья согласно технологии переработки сырья в соответствии с его качеством;</p> <ul style="list-style-type: none"> ♣ Определение массовой доли жира, белков и казеина, лактозы, сухого остатка молока инструментальными методами; ♣ Оформление и анализ документации по контролю качества в цехе приемки и подготовки сырья; ♣ Расчет и подбор оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов; ♣ Расчет и подбор емкости для хранения молока и молочных продуктов; ♣ Расчет и подбор оборудование для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов; ♣ Выявление, анализ и устранение характерных неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов и для внутривозовского перемещения молока и молочных продуктов; ♣ Обеспечение нормальный режим работы оборудования; ♣ Эксплуатация и эффективное использование технологического оборудования. <p>Технологические процессы производства сыра</p>	<p>показатели сырья; определять пороки молочных продуктов Анализировать причины возникновения пороков разрабатывать меры по их устранению</p>
--	---

Дата « ___ » . ___ . 20 ___

Подпись руководителя практики _____

Подпись ответственного лица организации _____

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена квалификационного

5.1. Общие положения

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля. Выполнение практических заданий в ходе экзамена;

Итогом экзамена является однозначное решение: оценка

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

для проведения квалификационного экзамена

Билет 1

1. Требования к качеству молока и сливок в маслоделии.

2. Сладкосливочное масло: сладкосливочное с традиционным составом.

Способы выработки. Требования стандарта и действующих технических условий к маслу.

3. На производство крестьянского масла израсходовано 260 кг сливок массовой долей жира 33%, массовая доля влаги в пласте 22,7%. Масса влаги на стенках маслоизготовителя (В) 1,3 кг.

Рассчитать недостающую влагу.

Билет 2

1. Подготовки сливок к сбиванию. Тепловая обработка сливок. Цель температурные параметры время.

2. Кислосливочное масло. Технология производства кислосливочного масла. Бактериальные закваски, применяемые в производстве масла. Требования стандарта на кислосливочное масло.

3. Для изготовления масла традиционного состава (массовой долей влаги 16%) израсходовано 350 кг сливок с массовой долей жира 35%. Получили массовую долю влаги в пласте масла 15%.

Масса влаги на стенках маслообразователя (В) 0,9 кг.

Рассчитать недостающую влагу.

Билет 3

1. Пороки сливок и способы исправления пороков.

2. Сливочное масло с вкусовыми наполнителями. Технология производства масла с наполнителями. Требования к качеству наполнителей (сахар, какао, мед, фрукты). Подготовка и обработка наполнителей. Порядок внесения наполнителей. Требования стандарта на сливочное масло с наполнителями.

3. При производстве любительского масла (массовой долей влаги 20%) было израсходовано 430 кг сливок массовой долей жира 38%. Массовая доля влаги полученного пласта 18,2%. Масса влаги на стенках маслоизготовителя (В) 1,4 кг.
Провести нормализацию масла.

Билет 4

1. Классификация масла.
2. Топленое масло. Способы производства. Особенности технологического процесса выработки топленого масла способом отстоя. Требования стандартов на топленое масло.
3. Провести нормализацию масла, если на производство бутербродного масла с массовой долей влаги 35% пошло 480 кг сливок 32% жирности. Влага масляного пласта 33,7%. Масса влаги на стенках маслообразователя (В) 1,8кг.

Билет 5

1. Производство масла способом сбивания в маслоизготовителях периодического действия
2. Вологодское масло. Способы выработки масла. Особенности выработки вологодского масла. Требования стандарта на вологодское масло.
3. При производстве любительского масла массовой долей влаги 20% было израсходовано 420 кг сливок массовой долей жира 30%. Массовая доля влаги полученного пласта 19%. Масса влаги на стенках маслоизготовителя (В) 1,5 кг.
Провести нормализацию масла.

Билет 6

1 Факторы, влияющие на процесс маслообразования в маслоизготовителях периодического действия, температура сбивания степень наполнения маслоизготовителя, температура сбивания и степень созревания сливок, массовая доля жира и кислотность, продолжительность сбивания.
2. Любительское масло. Способы выработки. Требования стандарта и действующих технических условий к маслу.
3. Провести нормализацию масла, если на производство бутербродного масла с массовой долей влаги 35% пошло 780 кг сливок 39% жирности. Влага масляного пласта 31,4%.. Масса влаги на стенках маслоизготовителя (В) 1,6 кг.

Билет 7

1. Подготовка маслоизготовителя периодического действия к работе. Техника сбивания сливок в масло. Определение окончания процесса сбивания.
2. Крестьянское масло Способы выработки. Требования стандарта и действующих технических условий к маслу.
3. Определить недостающее количество влаги, если вырабатывали масло традиционного состава с массовой долей влаги 16% из 500 кг сливок массовой долей жира 3,7%. Массовая доля влаги пласта 14,7%
Масса влаги на стенках маслоизготовителя (В) 4,3кг.

Билет 8

1. Способы производства масла.
2. Бутербродное масло. Способы выработки. Требования стандарта и действующих технических условий к маслу.
3. На производство крестьянского масла израсходовано 350 кг сливок массовой долей жира 40%, массовая доля влаги в пласте 24,4%. Масса влаги на стенках маслоизготовителя (В) 0,9 кг.
Рассчитать недостающее количество влаги.

Билет 9

1. Промывка масляного зерна, ее цель (при производстве сливок высокого качества промывка не применяется). Требования к качеству промывной воды. Способы промывки. Выбор температуры промывной воды, ее значение в улучшении консистенции масла.
2. Низкотемпературная обработка сливок. Физическое созревание (сущность процесса, режимы).
3. Определить недостающее количество влаги, если вырабатывали масло традиционного состава с массовой долей влаги 16% из 500 кг сливок массовой долей жира 3,7%. Массовая доля влаги пласта 14,7%
Масса влаги на стенках маслоизготовителя (В) 4 1,9кг.

Билет 10

1. Механическая обработка масла. Назначение. Стадии обработки, факторы, влияющие на процесс обработки: *размер масляного зерна, консистенция зерна, температура*. Влияние механической обработки на структуру и консистенцию масла.

2. Посолка масла при выработке соленого масла, ее назначение. Способы посола, их характеристика. Требования к качеству соли.

3. При производстве любительского масла (массовой долей влаги 20%) было израсходовано 430 кг сливок массовой долей жира 31%. Массовая доля влаги полученного пласта 18,2%. Масса влаги на стенках маслоизготовителя (В) 1,4 кг. Провести нормализацию масла.

Билет 11

1. Этапы маслообразования в процессе сбивания.

2. Общая технологическая схема производства масла.

3. При производстве любительского масла (массовой долей влаги 20%) было израсходовано 400 кг сливок массовой долей жира 32%. Массовая доля влаги полученного пласта 19%. Масса влаги на стенках маслоизготовителя (В) 1,6 кг. Провести нормализацию масла.

Билет 12

1. Производство масла способом сбивания в маслоизготовителях непрерывного действия.

2. Фасовка и упаковка масла. Маркировка тары. Хранение масла. Транспортировка масла.

3. При производстве любительского масла массовой долей влаги 20% было израсходовано 430 кг сливок массовой долей жира 38%. Массовая доля влаги полученного пласта 17,2%. Масса влаги на стенках маслоизготовителя (В) 1,4 кг.

Провести нормализацию масла

Билет 13

1. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок.

2. Пороки вкуса и запаха масла.

3. Определить недостающее количество влаги, если выработывали масло традиционного состава с массовой долей жира 37%. Массовая доля влаги пласта 14,7%. Масса влаги на стенках маслоизготовителя (В) 1,3 кг.

Билет 14.

1. Физико-химические основы переработки высокожирных сливок.

2. Биологическое сквашивание сливок при выработке кисломолочного масла, назначение. Способы сквашивания, их особенности и применение.

3. На производство крестьянского масла израсходовано 280 кг сливок массовой долей жира 33%, массовая доля влаги в пласте 22,5%, масса влаги на стенках маслоизготовителя (В) 1,4 кг.

Рассчитать недостающую влагу.

Билет 15

1. Нормализация высокожирных сливок при производстве масла, ее назначение. Характеристика процессов нормализации высокожирных сливок: *по массовой доле влаги, по массовой доле сухого обезжиренного молочного остатка*.

2. Пороки консистенции масла коровьего.

3. Провести нормализацию масла, если на производство бутербродного масла с массовой долей влаги 31% пошло 470 кг сливок 32% жирности и влага масляного пласта 33,7%. Масса влаги на стенках маслообразователя (В) 1,8 кг.

Билет 16.

1. Классификация сыров.

2. Характеристика сыров с высокой температурой второго нагревания, особенности технологии производства. Сыр Советский

3. Режимы и условия созревания сыров.

Билет 17

1. Требования к качеству молока в сыроделии (сыропригодность молока)

2. Сычужные твердые сыры с низкой температурой второго нагревания (Костромской)

3. Основные пороки цвета теста (корки), внешнего вида, причины их возникновения и меры предупреждения

Билет 18

1. Общая технология производства сыров.

2. Сычужные полутвёрдые сыры с низкой температурой второго нагревания, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи (Латвийский)

3. Созревание и резервирование молока. Понятие о зрелом молоке. Влияние созревания на сыропригодность молока. Способы получения зрелого молока Механическая очистка молока

Билет 19

1. Понятие о нормализации смеси, ее назначение. Порядок расчетов нормализованной смеси. Техника составления смеси.

2. Сычужные твёрдые сыры с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого брожения (Российский)

3. Сырье и вкусоароматические вещества, используемое в производстве плавленых сыров и его предварительная подготовка.

Билет 20

1. Пастеризация нормализованной смеси. Режимы пастеризации при производстве различных видов сыров. Охлаждение нормализованной смеси после пастеризации,

2. Рассольные сыры (Брынза, сулугуни). Характеристика, особенности технологии производства рассольных сыров.

3. Уход за сырами при созревании.

Билет 21

1. Внесение в молоко хлористого кальция, микроэлементов, химически чистого калия или натрия азотнокислого, сырной краски.

2. Мягкие сычужные сыры (Русский камамбер)

3. Дезинфекция и мойка оборудования и инвентаря.

Билет 22

1. Бактериальные закваски и препараты. Роль бактериальных заквасок в производстве сыров. Понятие о бактериальных препаратах, способы внесения их в смесь

2. Мягкие сыры. Характеристика группы мягких сыров, их классификация. Особенности производства. Мягкие сыры без созревания (адыгейский). Требования к качеству

3. Основные виды пороков рисунка, причины их возникновения и меры предупреждения.

Билет 23

1. Виды молокосвертывающих ферментов, их характеристика, активность. Порядок определения количества сычужного фермента, необходимого для свертывания смеси.

2. Характеристика сыров с высокой температурой второго нагревания, особенности технологии производства. Сыр Швейцарский.

3. Факторы, влияющие на усушку сыра

Билет 24

1. Обработка сгустка и постановка зерна. Факторы, влияющие на выделение сыворотки из зерна.

2. Сычужные твёрдые сыры с низкой температурой второго нагревания (сыр Голландский)

3. Подкрашивание молока.

Билет 25

1. Разрезка сычужного сгустка. Постановка зерна. Вымешивание зерна

2. Сычужные твёрдые сыры с низкой температурой второго нагревания (Эстонский)

3. Основные виды пороков консистенции, причины их возникновения и меры предупреждения.

Билет 26

1. Второе нагревание. Частичная посолка в зерне. Обсушка зерна.

2. Сычужные полутвёрдые сыры с низкой температурой второго нагревания, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи (Пикантный)

3. Формирование вкуса, запаха, консистенции, рисунка сыра.

Билет 27

1. Формование сыра. Маркировка свежего сыра.

2. Сычужные твёрдые сыры с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого брожения (Чеддер)

3. Созревание сыров с участием микрофлоры сырной слизи.

Билет 28

1. Самопрессование и прессование сыра.

2. Мягкие сычужные сыры (Рокфор из коровьего молока)

3. Парафинирование сыров.

Билет 29

1. Посолка сыра. Способы посолки сыров, их характеристика. Требования к качеству соли.

Факторы, влияющие на содержание поваренной соли в сыре и продолжительность его посолки.

2. Технология производства плавленых сыров.

3. Созревание сыров в полимерных плёнках. Полимерные покрытия и их техническая характеристика.

Билет 30

1. Созревание сыра. Цель созревания. Изменение составных частей сыра при созревании (Вода, молочный жир, белки, молочный сахар, минеральные вещества).

2. Классификация плавленых сыров. Сырье для их выработки. Технология производства плавленых сыров.

3. Маркировка сыра, тары и упаковка сыра

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

обучающийся освоил(а) программу профессионального модуля

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

**ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ: 13466 МАСЛОДЕЛ, 19067 СЫРОДЕЛ**

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.04.01Выполнение работ по профессии 13466 Маслодел	Экзамен	
МДК.04.01Выполнение работ по профессии 19067 Сыродел	Экзамен	
УП.04	Дифференцированный зачет	
ПП.04	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и сыра	Молочное сырье принятое в соответствии НТД (ГОСТ Р 52054-2003, Федеральный закон РФ от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию») и отнесенное к определенному сорту согласно заданным условиям	
ПК 4.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.	Аппаратурно-технологическая схема производства сливочного масла и молочных консервов, а также подбор и расчет оборудования согласно заданным условиям. Последовательное выполнение технологических операций производства сливочного масла и молочных консервов в соответствии с качеством сырья и согласно заданным условиям.	

ПК 4.3. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты	<p>Определять температуру в соответствии с ГОСТ 26754, органолептическая оценка проведена в соответствии с ГОСТ Р</p> <p>- отбор объединенных проб проведен в соответствии с ГОСТ 3622, титруемая кислотность определена по ГОСТ 3624 или рН по ГОСТ Р 53359-2009, массовая доля жира определена по ГОСТ 5867, плотность найдена по ГОСТ 3625,</p> <p>массовая доля белка найдена по ГОСТ 25179, наличие ингибирующих веществ определено в соответствии с ГОСТ 23454 и ГОСТ Р 51600- 2000, массовая доля и сухие вещества находятся по ГОСТ 3626-73, термоустойчивость находится по ГОСТ 52253- 2004</p>	
ПК 4.4. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	Инструкции по работе с оборудованием	
ПК 4.5. Вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь	Вести расчеты выхода масла и пахты с учетом потерь	
ПК 4.6. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	<p>- изготовление бактериальных заквасок и растворов сычужного фермента согласно заданным условиям.</p> <p>- последовательное выполнение технологических операций производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки в соответствии с качеством сырья и согласно заданным условиям.</p>	
ПК 4.7. Вести технологические процессы производства различных видов сыра	<p>- технологическая схема процесса производства различных видов сыра, а также подбор и расчет оборудования согласно заданным условиям.</p> <p>- последовательное выполнение технологических операций производства различных видов сыра, в соответствии с качеством сырья и согласно заданным условиям</p>	
ПК 4.8. Контролировать качество сыра	- осуществляется контроль качества сыра и продуктов из молочной сыворотки	
ПК 4.9. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	- обеспечение работы оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	<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</p>	

	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 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – способность организовывать работу коллектива и команды; – умение осуществлять внешнее и внутреннее взаимодействие коллектива и команды; – знание требований к управлению персоналом; – умение анализировать причины, виды и способы разрешения конфликтов; знание принципов эффективного взаимодействия с потребителями услуг;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	демонстрация знаний правил оформления документов и построения устных сообщений; способность соблюдения этических, психологических принципов делового общения; <ul style="list-style-type: none"> – умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; знание особенности социального и культурного контекста;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> – знание сущности гражданско - патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	<ul style="list-style-type: none"> – умение соблюдать нормы экологической безопасности; – способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности; 	
производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; знание методов обеспечения ресурсосбережения при выполнении профессиональных задач.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– способность работать с нормативно-правовой документацией; демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.	
---	--	--

Дата	Подписи членов экзаменационной комиссии
------	---

6. Защита портфолио

Общие компетенции формируются в процессе освоения ППССЗ 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
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	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии

профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – способность организовывать работу коллектива и команды; – умение осуществлять внешнее и внутреннее взаимодействие коллектива и команды; – знание требований к управлению персоналом; – умение анализировать причины, виды и способы разрешения конфликтов; <p>знание принципов эффективного взаимодействия с потребителями услуг;</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>демонстрация знаний правил оформления документов и построения устных сообщений; способность соблюдения этических, психологических принципов делового общения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; <p>знание особенности социального и культурного контекста;</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> – знание сущности гражданско - патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; <p>значимость профессиональной деятельности по профессии;</p>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – умение соблюдать нормы экологической безопасности; <p>способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; <p>знание методов обеспечения ресурсосбережения при выполнении профессиональных задач.</p>
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> – Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<ul style="list-style-type: none"> – способность работать с нормативно-правовой документацией; – демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.

6.3. Критерии оценки Оценка портфолио

Результаты освоенные общие, профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Оценка
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>– способность организовывать работу коллектива и команды; – умение осуществлять внешнее и внутреннее взаимодействие коллектива и команды; – знание требований к управлению персоналом; – умение анализировать причины, виды и способы разрешения конфликтов; знание принципов эффективного взаимодействие с потребителями услуг;</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>демонстрация знаний правил оформления документов и построения устных сообщений; способность соблюдения этических, психологических принципов делового общения; – умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; знание особенности социального и культурного контекста;</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом</p>	<p>– знание сущности гражданско - патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии;</p>	

<p>гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– умение соблюдать нормы экологической безопасности; способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности; – знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; знание методов обеспечения ресурсосбережения при выполнении профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>– способность работать с нормативно-правовой документацией; демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.</p>	

Дата _____ 20_____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии